

LIVRAISON POUR VENDREDI 19 MARS

Les entrées:

<i>Le velouté de crevettes grises, premières asperges et cédrat confit</i>	12,00€
<i>Chauffer le tout en casserole mais séparément</i>	
<i>Déposer la garniture dans le fond de l'assiette et verser la bisque par dessus</i>	
<i>Le carpaccio de saumon, jeunes pousses au ponzu</i>	12,00€
<i>Le caviar d'aubergines à l'huile de sésame, elbot fumé, pain sardé à l'encre de seiche</i>	10,00€
<i>Le merlan de nos côtes, poêlée de panais à l'huile fumée et Noilly Prat</i>	11,00€
<i>Réchauffer au four 5min à 160°</i>	

Les plats:

<i>Le risotto à la truffe d'hiver et cerfeuil, mascarpone et asperges vertes</i>	16,00€
<i>Réchauffer en casserole</i>	
<i>La dorade royale au bouillon de shitakés et maquereaux fumé</i>	16,00€
<i>Réchauffer la dorade au four 5min à 160°</i>	
<i>Réchauffer le bouillon en casserole</i>	
<i>La blanquette de homard aux petits légumes</i>	18,00€
<i>Réchauffer en casserole</i>	
<i>Le parmentier de canard confit à la noisette</i>	17,00€
<i>Réchauffer au four 12min à 150°</i>	

Les accompagnements:

<i>Les minis carottes de couleur au sirop d'érable et citron vert</i> V	4,50€
<i>Réchauffer au four 6min à 170°</i>	
<i>Les échalotes confites à l'huile d'olive</i> V	3,80€
<i>Réchauffer au four 10min à 140°</i>	
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> V	7,00€
<i>Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole sur feu doux</i>	
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe d'hiver</i> V	9,80€
<i>Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux</i>	

V = Végétarien

Les petits plus pour se faire plaisir:

<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine (6 sortes)</i>	12,00€
<i>Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles</i>	
<i>La confiture d'oranges sanguines au safran</i>	4,50€
<i>La gelée de coing au gingembre</i>	4,50€
<i>Le cookies géant au beurre de cacahuètes et chocolat</i>	4,20€
<i>Le petit pot de crème brûlée et caramel beurre salé</i>	3,80€
<i>Le crumble de pommes et marron aux 4 épices</i>	4,50€
<i>Chauffer au four 10min à 200°</i>	

Parce que cela aussi c'est notre responsabilité de chef, tous les plats sont livrés dans un packaging compostable en plastique PLA fait à partir d'amidon de maïs ou de canne sucre. Ceux-ci ne sont pas destinés à aller au four.

#savetheplanet

#loveourplanet



Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 22h le mercredi 17 mars.

Vous recevez toujours une confirmation par mail en retour. Si tel n'est pas le cas, veuillez nous contacter avant le jour de livraison.

Les commandes sont honorées en fonction des disponibilités.

La livraison est gratuite dans un rayon de 30 km autour de Rhodes-Sainte-Genèse pour toute commande de 40 € minimum. Pour les commandes inférieures à 40€, la participation aux frais de livraison sera de 5€. Pour tout déplacement supérieur à 30 km, le mieux est de nous contacter afin que nous puissions évaluer les frais au plus juste.

Les livraisons se feront ce vendredi 19 mars entre 10h et 13H.

Le paiement s'effectue à la réception.

Bon appétit et prenez bien soin de vous et de vos proches.

www.cecila.be