

LIVRAISON POUR VENDREDI 02 AVRIL

Les entrées:

<i>Les ravioles de chèvre, crabe et crème bisquée aux épinards</i> <i>Réchauffer au four 8min à 160° en couvrant le plat</i>	13,00€
<i>La cassolette de petits pois frais à la ciboulette, entrecôte fumée</i> <i>Chauffer les petits pois en casserole et disposer la garniture par dessus</i>	12,00€
<i>Le velouté d'asperges blanches, petites gambas, cacahuètes et coco</i> <i>Chauffer en casserole</i>	11,00€
<i>Le tataki de thon rouge, argousier et pesto de salicornes</i>	12,00€

Les plats:

<i>La tartine gourmande aux champignons, algues et speck du Tyrol</i> <i>Chauffer en casserole et disposer sur la tartine préalablement toastée</i>	14,00€
<i>L'émincé de cabillaud aux épices gyros, ragoût de poivrons au romarin</i> <i>Chauffer en casserole</i>	16,00€
<i>Le filet de bar cuit au chalumeau, crémeux d'ail des ours</i> <i>Réchauffer au four 5min à 160°</i>	16,00€
<i>Le picanha de boeuf, sauce vierge au pamplemousse confit et estragon</i> <i>Réchauffer au four 5min à 180°, la sauce se sert à température ambiante</i>	16,50€

Les accompagnements:

<i>Les petits pois frais à l'ail et sauge</i> V	4,50€
<i>Réchauffer en casserole</i>	
<i>Les brocolinis aux fruits secs et tamarin</i> V	5,50€
<i>Réchauffer au four 6 min à 160°</i>	
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> V	7,00€
<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 de fromages)</i>	12,00€
<i>Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles</i>	
<i>La confiture de mangue au lait de coco</i>	4,50€
<i>La pâte à tartiner speculoos</i>	4,90€
<i>Les caramels mous au chocolat au lait et amandes (100gr)</i>	3,90€
<i>Le financier noisettes</i>	3,80€
<i>Le feuilleté à la crème vanille de Tahiti et confit de myrtille</i>	5,20€

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 31 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 02 avril 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