

LIVRAISON POUR VENDREDI 12 MARS

Les entrées:

Le tartare de langoustines, topinambours et mandarine 14,00€

La mozzarella burrata, châtaignes, salicornes et thon fumé 11,00€

Les scampis au beurre d'ail et persil, couscous de choux-fleur au citron confit 11,00€
Sortez le couscous du réfrigérateur 30min avant de manger
Cuire les scampis au four 5min à 170° et les déposer sur le couscous

Les coeurs de laitue et oeufs de caille comme une salade césar 10,00€

Les plats:

Les conchiglioni farcis aux champignons et ricotta, sauce crémeuse à la truffe 18,00€
Réchauffer au four 8min à 160° en couvrant le plat

Le crumble de saumon d'Ecosse aux poireaux et pignons de pin 16,00€
Réchauffer au four 8min à 180°

Le filet de bar, beurre monté aux moules bouchots et chorizo 16,00€
Réchauffer au four 4min à 160°

L'osso buco de veau à la milanaise (servi avec risotto au safran) 19,80€
Réchauffer la viande au four 10min à 160°
Réchauffer le risotto en casserole
Parsemer la gremolata sur la viande à la sortie du four

Les accompagnements:

<i>Les choux raves au miel et féta</i> V	4,50€
<i>Réchauffer au four 5min à 160°</i>	
<i>La purée de patates douces au citron confit</i> V	5,50€
<i>Réchauffer en casserole</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>	
<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 de fromages)</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>L'assortiment de pâtes de fruits (12 pièces)</i>	5,80€
<i>La tartelette pommes à l'ancienne</i>	4,20€
<i>Le muffin double chocolat</i>	2,30€
<i>Le pain de Gène (gâteau à la poudre d'amande)</i>	3,80€

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 10 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 12 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