

## **LIVRAISON POUR VENDREDI 28 MAI**

### Les entrées:

<i>Le tartare d'espadon, argousier, noix de cajou et vinaigrette tamarin</i>	12,00€
<i>Le saumon fumé à la ficelle, velouté de lentilles au poivre rose et ciboulette Chauffer le saumon au four 6min à 160° Chauffer le velouté en casserole Terminer avec le condiment fromage blanc par dessus (ne pas chauffer)</i>	12,00€
<i>L'oeuf basse température, asperges blanches du pays, lait de coco et sésame Sortir l'oeuf du frigo 45min avant de manger Chauffer la garniture en casserole et verser sur l'oeuf</i>	12,00€
<i>Le risotto à l'encre de seiche, carpaccio de courgettes à l'ail des ours et feta Chauffer le risotto en casserole Déposer le carpaccio par dessus</i>	12,00€

### Les plats:

<i>Les asperges blanches, flamande au beurre d'algues, chair d'écrevisses, cédrat confit Chauffer les asperges et crevettes au four 8min à 180° Chauffer la flamande en casserole</i>	16,50€
<i>Le baby homard chaud au beurre d'épices Réchauffer au four 8min à 160°</i>	19,00€
<i>L'émincé de sébaste, bouillon de boeuf et dashi, nouilles soba et haricots de mer Réchauffer en casserole</i>	16,50€
<i>Le porc Brasvar laqué à la « Plum sauce » Réchauffer au four 8min à 180°</i>	16,00€

### Les accompagnements:

<i>Les pak soy braisés aux 4 algues</i> V	5,00€
<i>Les carottes rôties au peso d'ail des ours</i> V Réchauffer au four 8 min à 180°	5,00€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> V Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux	7,00€

V = Végétarien

### Les petits plus pour se faire plaisir:

<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine (6 sortes de fromages)</i> Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles	12,00€
<i>La confiture de rhubarbe à la vanille de Tahiti</i>	4,50€
<i>Les melokcakes au pralin (3pc)</i>	4,20€
<i>Le petit pot « cheesecake - fraises »</i>	5,10€
<i>Le financier aux pralines roses de Lyon</i>	3,80€
<i>La gaufrette feuilletée, chocolat, fruits rouges et verveine citronnée</i>	4,80€

**POUR COMMANDER:**

Veillez envoyer un mail à [info@cecila.be](mailto:info@cecila.be) au plus tard pour 22h le mercredi 26 mai.  
Vous recevez toujours une confirmation par mail en retour. Si tel n'est pas le cas, veuillez nous contacter avant le jour de livraison

**LIVRAISONS:**

Les livraisons se feront ce vendredi 28 mai entre 10h et 13H.

**EXTRAIT DE NOS CONDITIONS:**

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.

Le paiement s'effectue soit par virement à l'avance soit en cash à la réception.

[www.cecila.be](http://www.cecila.be)