

Menu de Noël et Nouvel An à emporter 2025

Pour bien commencer

| Le saumon d'Ecosse fumé tranché Mini croque comté truffe (6pc) V | 6,50€ 9€ / 89€ ₽€/100gr 8,50€ |
|---|--|
| Les Entrées | |
| La truite fumée dans la maison Radis daïkon et condiment de raifort à la ciboulette | 17€ |
| Le tataki de thon rouge Spaghettini de légumes croquants et pickles de shiso | 18€ |
| La chair de crabe Mayonnaise de panais et vinaigrette fermentée | 17€ |
| Les Saint-Jacques roties Châtaignes et crème de cèpes truffée | 24€ |
| Le butternut glacé aux algues et agrumes V Velouté de topinambour et crumble aux graines de courge | 16€ |
| Les croquettes de homard | 6€/pc |
| Les croquettes de crevettes grise | 7€/pc |
| Les Plats | |
| Le filet de bar rôti sur peau, sauce homardine | 19,00€ |
| Le dos de cabillaud, sauce onctueuse au caviar Caspian Tradition | |
| Les crevettes sauvages au beurre de nori et sésame | 21,00€ |
| Le filet de canette au caramel d'épices, jus à l'anguille fumée | 23,00€ |
| Le suprême de volaille, jus de champignons à la truffe d'hiver Le risotto à la truffe noire, pleurotes et cerfeuil V | <i>26,00€ 22,00€</i> |
| Le Houto a la trulle Holle, pieurotes et cerreuir | 22,00€ |

Les Accompagnements

| Les carottes Chantenay au miel et feta V | 4,00€ |
|--|---------|
| La poêlée de panais aux noisettes grillées et sauge V | 4,00€ |
| Les chiconettes braisées à la guanciale et thym citronné | 4,70€ |
| La purée de pommes de terre « façon Robuchon » V | 7,00€ |
| La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe noire | V 9,80€ |

Pour terminer en beauté

| L'assiette de fromage affiné de chez Catherine (6 sortes) | 14,00€ |
|--|--------|
| Coulant au chocolat intense Valrhona, crème à la vanille fumée | 8,00€ |
| La crèpe farcie aux pommes et caramel au beurre salé | 5,90€ |
| La tartelette citron et mascarpone à la verveine | 5,90€ |
| Le cookie géant au beurre de cacahuète | 4,50€ |

POUR COMMANDER:

Veuillez envoyer un mail à restaurant@cecila.be

Pour Noël: au plus tard le 19 décembre 2025 à 16H

• Pour Nouvel An: au plus tard le 26 décembre 2025 à 16H

Vous recevrez, en réponse à votre mail, une confirmation provisoire. Votre commande sera définitivement confirmée après réception de votre payement sur le compte :

BE16 0018 8850 0474

(Merci de mentionner votre nom en communication)

Les commandes sont honorées en fonction des disponibilités et peuvent donc être cloturées avant la date finale.

Enlèvement:

L'enlèvement de la commande se fera le 24 décembre entre 10H et 15H au restaurant Cécila, avenue du Parc 3, 1340 Ottignies

Livraison:

Les frais de livraison sont de 10€ dans un rayon de 15 km autour d'Ottignies avec un minimum de 80€ par commande. La livraison s'effectuera le 24 ou le 31 décembre entre 10h et 15h Une fourchette d'heure plus précise vous sera envoyée quelques jours avant.

CÉCUA By Mélanic Englebin

Avenue du Parc, 3 - 1340 Ottignies-Louvain-La-Neuve (BELGIQUE)
010/61 84 12
restaurant@cecila.be