

02 AVRIL/APRIL –
01 MAI/MEI 2024

VILLA TRAITEUR

Desserts / Nagerechten

Cake citron / chocolat / vanille	14€
Eclair Vanille / Chocolat / Café	5,20€
Verrine mousse au chocolat / Tiramisu / Pavlova	5,50€
Crème brûlée	5€
Paris-Brest	6€
Bounty	6€
Saint-Honoré 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Chocovilla 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Merveilleux 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Macaron Vanille-Fruits Rouges 1p – 4p – 6p	6,50€ - 26€ - 39€
Millefeuille 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Tarte citron meringuée 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Crumble VEGAN 1p – 4p	5,80€ - 19,80€
Tarte framboise 1p – 4p – 6p	7€ - 28€ - 39€
Plateau de Mignardises (week-end ou sur commande)	39€

Glaces & Sorbets / Ijs & sorbets

*Vanille, Chocolat, Yaourt, Stracciatella, Pistache Coco, Praliné, Café,
Caramel*

Citron, Fraise, Mangue, Cerise noire, pamplemousse

250 ml	5,50€
500 ml	9,80€

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle
+32 2 511 44 83 – traiteur@villatraiteur.be
Lundi au dimanche / Maandag to Zondag 10.00-19.30

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne
+32 2 653 56 23 – lasne@villatraiteur.be
Lundi / Maandag 12.00-19.30
Mardi au Samedi / Dinsdag to Zaterdag 10.00-19.30
Dimanche / Zondag 09.00-15.00

STOCKEL

Place Dumon 8 – 1150 Sint-Pieters-Woluwe
+32 2 772 77 79 – stockel@villatraiteur.be
Lundi au dimanche / Maandag to Zondag 10.00-19.30

OVERIJSE

508 Brusselsesteenweg – 3090 Overijse
+32 2 315 92 24 – overijse@villatraiteur.be
Lundi au dimanche / Maandag to Zondag 10.30-18.30

WATERLOO

Chaussée de Bruxelles 79 – 1410 Waterloo
+32 2 446 30 01 – waterloo@villatraiteur.be
Lundi au dimanche / Maandag to Zondag 10.00-19.30

Soupes

Velouté Dubarry aux noisettes	9,00 €
Potage Saint-Germain	9,00 €
Crème de potiron	9,00 €

Entrées froides

Rouleaux de printemps au canard	14,00 €
Tartare de thon et burrata	19,00 €
Tataki de bœuf à l'Asiatique	15,00 €

Entrées chaudes

Gratin d'aubergines à la scamorza	13,00 €
Scampis au curry de Madras et lait de coco	15,00 €
Asperges à la Flamande	17,00 €

Salades

Salade de thon rouge façon Niçoise	21,00 €
Salade d'asperges, stracciatella, tomates confites, huile d'olive	18,00 €
Salade de volaille à la citronnelle, vinaigrette Thai	16,00 €

Pâtes

Penne arrabiata	14,00 €
Linguine sauce citron et sauge, crumble de pancetta	15,00 €
Nouilletes à la truffe	21,00 €

Plats

Cassolette de poissons aux petits légumes, pommes persillées	31,00 €
Dos de cabillaud au curry jaune, nouilles de riz et légumes verts	28,00 €
Nage de lotte au safran et tomates confites, pommes de terre bouchon	29,00 €
Daurade rôtie, mousseline de courgettes et basilic, brocolis et pommes nature	26,00 €
Filet de thon rouge à la plancha, légumes du soleil grillées, sauce vierge	29,00 €
Demi pintadeau à la Brabançonne	25,00 €
Saltimbocca de veau à la sauge et pâtes	27,00 €
Filet de porc à la Dijonnaise	23,00 €
Côtes d'agneau sauce au romarin, gratin dauphinois et haricots verts	32,00 €
Coucou de Malines aux morilles, Andalini	24,00 €
Risotto aux asperges et burrata	19,00 €

Soepen

Roomsoep Dubarry met hazelnoten	9,00 €
Saint-Germain soep	9,00 €
Pompoenroomsoep	9,00 €

Koude voorgerechten

Lenterol met eend	14,00 €
Tartaar van tonijn en burrata	19,00 €
Tataki van rund op Aziatische wijze	15,00 €

Warme voorgerechten

Gratin van aubergine en scamorza	13,00 €
Gestoomde scampis met curry uit Madras en kokosmelk	15,00 €
Asperges op Vlaamse wijze	17,00 €

Salades

Salade Niçoise met verse rode tonijn	21,00 €
Salade van asperges met stracciatella, gekonfijte tomaten en olijfolie	18,00 €
Sla kip en citroengras met een Taïse vinaigrette	16,00 €

Pasta

Penne arrabiata	14,00 €
Linguine met salie en citroensaus, crumble van pancetta	15,00 €
Schelpjes met truffel	21,00 €

Gerechten

Vispannetje met groentjes, gestoomde aardappel met peterselie	31,00 €
Kabeljauwfilet, gele currysous, rijstnoedels en groen groentjes	28,00 €
Nage van zeeduivel, safracaan en gekonfijte tomaat, aardappeltonnetjes	29,00 €
Gebakken zeebrasem, mousselinesaus met courgette en basilic, brocolis en n	26,00 €
Gebakken rode tonijn, gegrillde zomergroenten en vierge saus	29,00 €
Halve parelhoen op Brabantse wijze	25,00 €
Saltimbocca van kalf met salie en pasta	27,00 €
Varkensfilet op wijze van Dijon	23,00 €
Lamskoteletjes, groene boontjes en gratin dauphinois	32,00 €
Mechelse koekoek, Andalini met Alfredo saus	24,00 €
Risotto van asperges en burrata	19,00 €