

01-31 MARS / MAART 2024

VILLA TRAITEUR

Desserts / Nageregchten

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€
Moelleux au chocolat (et tube de caramel beurre salé)	5,90€
Pamplestache	6€
Saint-Honoré 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Chocovilla 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Merveilleux 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
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

<i>Vanille, Chocolat, Yaourt, Stracciatella, Pistache Coco, Praliné, Café, Caramel</i>	
<i>Citron, Fraise, Mangue, Cerise noire, pamplemousse</i>	
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 de champignons	9,00 €
Potage Parmentier	10,00 €
Potage de carottes au lait de coco, gingembre	9,00 €

Entrées froides

Carpaccio de bœuf, sauce Harry's Bar	17,00 €
Avocat au crabe	22,00 €
Saint-Jacques en carpaccio, salade de blé et truffes	21,00 €

Entrées chaudes

Foie de canard poêlé, sauce au porto, pommes et gingembre confit	21,00 €
Risotto aux asperges	14,00 €
Saint-Jacques, purée de carottes au gingembre, beurre blanc au combava	19,00 €

Salades

Salade de thon rouge au fenouil, roquette et agrumes	22,00 €
Salade de scampis, avocat, concombre, pointes vertes, vinaigrette au vadouvan	16,00 €
Salade César	15,00 €

Pâtes

Cannelloni ricotta et épinards	21,00 €
Pâtes al ragù	15,00 €
Andalini aux morilles, parmesan et cresson	19,00 €

Plats

Skrei à la mousseline, asperges de Malines, pommes nature et épinards	34,00 €
Scampis au curry rouge et coco, wok de légumes et riz	21,00 €
Bar rôti, sauce vierge, légumes de saison, purée	26,00 €
Roulades de sole à la Florentine	28,00 €
Dos de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes de terre nature, aubergine, brocoli	27,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	24,00 €
Magret de canard à l'orange, pommes bouchons	25,00 €
Filet pur de bœuf, chicons braisés, pommes rösti, sauce poivre vert	29,00 €
Coquelet rôti Sambre et Meuse, pommes de terre grenailles	22,00 €
Filet de veau, gratin dauphinois et poêlée de champignons de saison	31,00 €
Baba ganoush, chou-fleur rôti et grenade	18,00 €

Soepen

Champignonroomsoep	9,00 €
Parmentier soep	10,00 €
Wortelsoep met kokosmelk en gember	9,00 €

Koude voorgerechten

Runds carpaccio, Harry's Bar saus	17,00 €
Avocado met crab	22,00 €
Carpaccio van Sint-Jacobsnoten, veldsla en truffel	21,00 €

Warme voorgerechten

Gebakken eendenlever, portosaus, gekarameliseerde appel en gekonfijte gember	21,00 €
Risotto met asperges	14,00 €
Sint-Jacobsnoten, wortelpurée met gember en blanke botersaus met combava	19,00 €

Salades

Sla van rode tonijn met venkel, rucola en citrusvrucht	22,00 €
Sla van scampis, avocado, komkommer, groene asperges en vadouvanvinaigrette	16,00 €
César salade	15,00 €

Pasta

Cannelloni ricotta en spinazie	21,00 €
Pasta al ragù	15,00 €
Andalini met morieljessaus, parmezaan en waterkers	19,00 €

Gerechten

Skrei met mousselinesaus, Mechelse asperges, natuuraardappel en spinazie	34,00 €
Scampis met rode curry saus en kokosmelk, wok groenten en rijst	21,00 €
Gebakken zeebaars, vierge saus, seizoensgroenten en puree	26,00 €
Rolletjes van zeetongfilets Florentijnse wijze	28,00 €
Gegrillde zalmfilet, béarnaise saus, natuuraardappelen, aubergine en brocoli	27,00 €
Kalfsblanquette op klassieke wijze	24,00 €
Eendenborst filet met sinaasappelsaus	25,00 €
Runds filet, gebakken witloof, rösti aardappel en groene pepersaus	29,00 €
Gebakken piepkuiken met Maas en Sambre saus, geroosterde krieltjes	22,00 €
Kalfsfilet, gratin dauphinois en gebakken champignons	31,00 €
Baba ganoush, geroosterde bloemkool en granaat appel	18,00 €