

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle
+32 2 511 44 83 – traiteur@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne
+32 2 653 56 23 – lasne@villatraiteur.be
Ouvert le lundi de 12h à 19h30
Du mardi au samedi de 10h à 19h30 Dimanche de 9h à 15h

STOCKEL

Place Dumon 8 – 1150 Sint-Pieters-Woluwe
+32 2 772 77 79 – stockel@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

OVERIJSE

508 Brusselsesteenweg – 3090 Overijse
+32 2 315 92 24 – overijse@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h30 à 18h30

WATERLOO

Chaussée de Bruxelles 79 – 1410 Waterloo
+32 2 446 30 01 – waterloo@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

VILLA TRAITEUR

MENU du

01-31 MARS 2024

www.villatraiteur.be

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 natures 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 natures, 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 €

Desserts

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€
Tarte exotique	6€
Mont Blanc	6€
Tarte poire-chocolat 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
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

<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€