

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 19H

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
JUILLET 01-31

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES **À LA COMMANDE** POUR VOS
DÉJEUNERS ET DINERS PROFESSIONNELS OU PRIVÉS.

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES **48H À L'AVANCE** PAR
TÉLÉPHONE, PAR E-MAIL OU DIRECTEMENT DANS L'UNE DE NOS
BOUTIQUES. PAIEMENT À LA COMMANDE

SOUPES

JUILLET 01-15	V Vichyssoise d'asperges blanches	10 €
JUILLET 16-31	Soupe de poisson, rouille, croûtons et fromage rapé	16 €
	Soupe de tomates, boulettes	9 €
	V Crème aux 5 légumes	7 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

JUILLET 01-15	V Tomates coeur de boeuf, burrata, huile de basilic	15 €
JUILLET 16-31	Remoulade de crabe, pamplemousse, vinaigrette d'agrumes	25 €
	Carpaccio de Boeuf, sauce Harry's Bar	18 €
	Tartare de bar, huile d'olive, zestes de citron vert et piment d'Espelette	16 €
	Vittello Tonato	18 €
	Duo de maatjes, salade d'haricots verts, oignons et pomme granny	16 €
	Baby Homard Belle Vue, garniture, sauce maison	34 €
JUILLET 01-15	Nage de baby homard	27 €
JUILLET 16-31	V Figs rôties, patates douces chèvre	17 €
	V Risotto d'épeautre au cresson, asperges vertes au pecorino	18 €

SALADES

JUILLET 01-15	V Salade de carottes, quinoa et pois chiches à la Marocaine	12 €
JUILLET 16-31	Poké bowl de tartare de saumon mariné, edamame, mangue, concombre	26 €
	Salade pad Thai	21 €
	Salade de volaille, coeurs d'artichaut, asperges vertes, roquette, parmesan	20 €

PÂTES

JUILLET 01-15	Tagliolini, crème de parmesan et épinards, crumble de pancetta	16 €
JUILLET 16-31	Trofie au basilic et à la pistache, anchois et pecorino	23 €
	Linguini au baby homard, sauce Nantua	38 €
	Fusilli aux scampis, tomates confites et courgettes sautées, sauce homardine	18 €

PLATS

JUILLET 01-15	Onglet de boeuf à l'échalote	27 €
JUILLET 16-31	Filet de veau façon Saltimbocca, tagliolini, mozzarella et jambon de Parme	32 €
	Magret de canard, purée de carottes au gingembre, sauce plum	29 €
	Coucou de Malines aux morilles, andalini et légumes de saison	27 €
JUILLET 01-15	Aile de raie, beurre noisette et citron, purée	30 €
JUILLET 16-31	Dorade snackée, poêlée d'asperges vertes et petits pois, sauce vierge	32 €
	Tomates aux crevettes (2 pièces), laitue, haricots verts	34 €
	Filet de cabillaud à l'Ostendaise et légumes verts	35 €
	V Lasagne de légumes à la provençale	20 €



BARQUETTES

Lasagne Bolognaise	17 €
Hachis parmentier	13 €
Cannellonis ricotta épinards	17 €
Macaroni jambon fromage	14 €
Pain de viande	16 €
Boudin blanc Dierendonck purée compote	15 €
Boulettes sauce tomate	13 €
Vol au vent	16 €
Fricassée de volaille sauce Sambre et Meuse	16 €
Bar sauce vierge	19 €
Poêlée de légumes	14 €
Tofu et légumes aux deux curry végétarien	14 €
Poulet au curry jaune	13 €
Canard au curry rouge et combava	16 €
Scampis Tom Kha Kai	13 €
Aubergine et porc à la vietnamienne	13 €
"Kung Pao Chicken"	13 €
Nouilles sautées au poulet	14 €
Riz à la cantonaise	10 €
Brochettes de poulet au satay/saté	12 €
Porc à la sichuanaise et pak choï	13 €

QUICHES (1 ou 2/4 PERSONNES)

Lorraine	11/17 €
Jambon - Emmental	11/17 €
Tomates - Mozza	11/17 €
Saumon - Brocoli	11/17 €

SANDWICHES

Club	5,00 €
Crabe	6,00 €
Americain	4,50 €
Mimosa	4,50 €
thon	4,50 €
Saumon	5,50 €
Tomates-Mozza	4,50 €



DESSERTS

Tarte aux pommes	6,50 €
Cake citron/chocolat/vanille	15,50 €
Crème brûlée	5,50 €
Moelleux au chocolat et tube de caramel	6,50 €
Crumble Vegan (1/4p)	6,50/22 €
Eclair vanille/chocolat/café	5,20 €
Paris-Brest noisettes (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Paris-Brest pistache (1/4/6p)	7/29/43 €
Saint-Honoré (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Millefeuille (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Tarte citron meringuée (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Tarte framboises (1/4/6p)	7,50/31/43 €
Bounty	6,50 €
Chocovilla (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Macaron Vanille-Fruits Rouges (1/4/6p)	7/29/43 €
Merveilleux (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Fraisier (1/4/6p)	7/29/43 €
Cheesecake Chocolat	7 €
Verrine mousse au chocolat/tiramisu/pavlova	5,50 €

GLACES & SORBETS

Vanille, Chocolat, Yaourt, Stracciatella,
Pistache, Coco, Praliné, Café, Pastèque, Yaourt,
Fraise/Rhubarbe, Citron, Pêche blanche, Mangue, Mojito, Apérol

250 ML / 500ML	7/12,50 €
----------------	-----------

