

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

04 MARS
AU 1ER AVRIL

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

DU MARDI AU JEUDI

SOUPES

Soupe de tomates, boulettes	9,50 €
Soupes de carotte-poivron, brocoli, poireau, cresson, chicon, carotte-céleri, butternut	8 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Tartare de bar, vinaigrette mangue passion, lamelle de fenouil	20 €
Rouleaux de printemps au poulet effiloché, sauce cacahuète	18 €
Tatin de chicon, crumble de parmesan, chèvre frais et sauce au miel	17 €
Ravioles aux champignons, crème de parmesan	18 €
Asperge à la flamande	19 €

SALADES

Salade de saumon frais et fumé, pousse d'épinard et houmous de brocoli, vinaigrette citronnée	20 €
---	------

PÂTES

Rigatoni, crème réduite, pousses d'épinard, petit pois, asperge verte	19 €
Orecchiette alla salsiccia	20 €

VIANDES

Coucou de Malines, sauce au vin jaune, mille-feuille de pomme de terre, artichaut poivrade	28 €
Côte de veau, sauce archiduc, purée Robuchon, broccolini	32 €
Coquelet au jus corsé, grenailles roties, asperges vertes	22 €

POISSONS

Cabillaud, crevette, sauce noilly prat, purée Robuchon, chou kale	33 €
Filet de barbu, risotto de courge, beurre blanc à la sauge	29 €
Saumon, sauce choron, pont neuf de céleri	27 €

DU VENDREDI AU LUNDI

SOUPES

Soupe de tomates, boulettes	9,50 €
Soupes de carotte-poivron, brocoli, poireau, cresson, chicon, carotte-céleri, butternut	8 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Carpaccio de holstein fume, roquette, sauce harry's bar truffée	21 €
Tartare de saint-jacques, crème aigre, œuf de truite, huile de liveche, espelette, citron vert	24 €
Cassolette de scampis, petits légumes et sauce nantua	17 €
Asperge à la flamande	18 €
	19 €

SALADES

Salade de saumon frais et fumé, pousses d'épinard et houmous de brocoli, vinaigrette citronnée	20 €
--	------

PÂTES

Orecchiette alla salsiccia	20 €
Linguines aux gambas	23 €
Penne, crème de basilic, coulis de tomates, stracciatella et crumble de jambon serrano	18 €

VIANDES

Coucou de malines, sauce au vin jaune, mille-feuille de pomme de terre, artichaut poivrade	28 €
Côtelette d'agneau, gratin dauphinois, navets, petits pois, carottes	29 €
Filet pur de bœuf, carotte et haricots, pomme pont neuf, sauce au poivre vert	32 €

POISSONS

Cabillaud, crevette, sauce noilly prat, puree robuchon, chou kale	33 €
Curry de lotte, nouilles de riz et legumes verts	30 €
Solette meunière, pomme de terre château, légumes vapeur	32 €

BARQUETTES

Lasagne Bolognaise	18 €
Hachis parmentier	15 €
Cannellonis ricotta épinards	19 €
Pain de viande petit/grand	18,50/48 €
Boudin blanc Dierendonck purée compote	17 €
Boulettes sauce tomate	14,50 €
Fricassée de volaille sauce estragon	18 €
Poulet au curry jaune	16 €
Scampis Tom Kha Kai	15,50 €
Nouilles sautées au poulet	15,50 €
Riz à la cantonaise	12 €

SANDWICHES

Club	5,00 €
Crabe	6,00 €
Américain	4,50 €
Mimosa	4,50 €
Thon	4,50 €
Saumon	5,50 €
Tomates - Mozza - Basilic	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 Pomme/Myrtille	6,50 €
Eclair vanille/chocolat/café	5,20 €
Tiramisu	6 €
Saint-Honoré (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Tarte citron meringuée (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Tarte framboises (1/4/6p)	7,50/30/45 €
Chocovilla (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Merveilleux (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Verrine mousse au chocolat-praliné / tiramisu / pavlova fruits exotiques	6 €

GLACES & SORBETS

Vanille, Chocolat, Stracciatella,
Pistache, Coco, Praliné, Café, Citron, Mangue,

250 ML / 500ML

7/12,50 €

