

UCCLE

CHAUSSÉE DE WATERLOO 1095 – 1180 UCCLE
+32 2 511 44 83 UCCLE@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 LE LUNDI DE 12H À 19H30
DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 19H30
LE DIMANCHE DE 10H À 16H

VILLA TRAITEUR *Menu*

30 SEPTEMBRE
AU 4 NOVEMBRE

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 tomate, boulettes	9,5 €
Soupes de carotte-poivron, brocoli, poireau, cresson, chicon, carotte-céleri, butternut	8 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Vitello tonnato	20 €
Rouleaux de printemps au poulet	18 €
Tataki de bœuf, crème d'oignons confits	21 €
Poêlée de scampis au curry jaune	21 €
Salade pomme, volaille, noix, féta et épinards	18 €

PÂTES

Lasagne butternut et pancetta	25 €
Raviole de crabe, bouillon thaï	22 €

VIANDES

Coucou de Malines, sauce morilles et andalini	28 €
Pot-au-feu de boeuf, légumes d'automne	26 €
Vol-au-vent	26 €

POISSONS

Saumon aux légumes thaï, riz sauvage	28 €
Dorade, baba ganousch, brocolis	30 €
Cabillaud, sauce mousseline, épinard	32 €

DU VENDREDI AU LUNDI

SOUPES

Soupe de tomate, boulettes	9,5 €
Soupes de carotte-poivron, brocoli, poireau, cresson, chicon, carotte-céleri, butternut	8 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Vitello tonnato	20 €
Homard belle vue	39 €
Poireaux farçis aux champignons et pistaches	15 €
Salade pomme, volaille, noix, féta et épinards	18 €
Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes	22 €

PÂTES

Risotto à l'artichaut	26 €
Pâtes à la carbonara	22 €

VIANDES

Parmentier de canard	27 €
Coucou de Malines, sauce morilles et andalini	28 €
Filet de veau, écrasé de grenailles, poêlée de champignons et chicons braisés	34 €

POISSONS

Risotto de fregola, épinards, Saint-Jacques snackées, beurre blanc et pointes vertes	33 €
Bar, fèves des marais, jus à la sarriette	33 €
Sole, purée de patate douce, artichaut	33 €

BARQUETTES

Lasagne Bolognaise	18€
Hachis parmentier	15€
Pain de viande petit/grand	18.50 / 48€
Boudin blanc Dierendonck, purée, compote	17€
Boulettes sauce tomate	14,50 €
Poulet au curry jaune	16 €
Nouilles sautées au poulet	15,50 €
Nouilles aux scampis	17 €
Scampis au curry rouge	17 €
Riz à la cantonaise	12 €
Pâtes aux scampis sauce nantua	18,8 €
Volaille basse température, sauce archiduc	16,8 €
Saumon au beurre blanc	19,8 €
Mafaldine crème de foie gras et cèpes	18,8 €

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 €
Tarte aux fraises	7 €
Tarte aux figues	8 €
Cake citron/chocolat/vanille (sans gluten)	15,50 €
Crème brûlée	5,50 €
Moelleux au chocolat et tube de caramel	6,50 €
Eclair vanille/chocolat/café	5,20 €
Paris Brest	7,50 €
Tarte citron meringuée (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Tarte framboises (1/4/6p)	7,50/31/43 €
Chocovilla (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Merveilleux (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Verrine mousse au chocolat-praliné / tiramisu / pavlova fruits exotiques	6 €

GLACES & SORBETS

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

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

