

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA VILLA TRAITEUR
VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

LA CARTE DES FÊTES
VILLA TRAITEUR

2025 - 2026
Du 16/12/2025 au 02/01/2026

NEWS

Pour cette fin d'année, la Villa Traiteur vous propose une gamme festive qui allie saveurs et traditions, parfaite pour vos repas de fêtes. Cette saison encore, retrouvez nos incontournables comme notre saumon fumé norvégien extra doux, nos foies gras de canard et d'oie, notre sélection de caviars, ainsi qu'un large choix de vins et de champagnes.

Nos menus de fêtes vous assurent des recettes gourmandes et authentiques. Nous mettons un point d'honneur à vous offrir des mets de qualité. Découvrez sans plus attendre notre catalogue et préparez-vous à célébrer cette fin d'année avec délice et sérénité !

Nos équipes sont à votre entière disposition dans nos différentes boutiques d'Uccle, Lasne, Stockel et Waterloo pour vos repas de fêtes ou tout autre renseignement.



24 & 25 DÉCEMBRE

Menu de Noël



MENU 3 SERVICES - 83,50€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

Ravioles de homard,
bisque au curry léger

PLAT

Coucou de Malines farci à la truffe,
jus de volaille et pommes bouchon

DESSERT

Bûche de Noël

Choix des bûches :

Saveur Chocovilla

Vanille Pécan

Roulée Framboises

31 DÉCEMBRE

Menu du Nouvel An



MENU 3 SERVICES - 80,50€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

Carpaccio de bar,
caviar, gelée de concombre et crème aigre

PLAT

Filet de veau,
sauce morilles, pressé de pommes de terre

DESSERT

Gâteau Chocovilla ou bûche de Noël

Choix des bûches :

Saveur Chocovilla
Vanille Pécan
Roulée Framboises

LES INCONTOURNABLES

LES CAVIARS (NOS OFFRES DE DÉCEMBRE)

Baeri (50gr - 125gr - 250gr) 65€ - 160€ - 310€

Sévruga, élevage au fleuve Amour (Chine), beaux grains moyens

Dauricus (50gr - 125gr - 250gr) 85€ - 210€ - 415€

Osciètre impérial gold, élevage au fleuve Amour (Chine), gros grains dorés

Russian Oscietra (125gr - 250gr) 200€ - 400€

Osciètre, élevage au fleuve Amour (Chine), gros grains

POUR 500G OU 1KG, COMMANDE 48H À L'AVANCE

Baeri (500gr - 1kg) 600€ - 1200€

Dauricus (500gr - 1kg) 820€ - 1640€

Russian Oscietra (500gr - 1kg) 790€ - 1580€

TOUS NOS CAVIARS SONT SÉLECTIONNÉS PAR LA VILLA LORRAINE

LES SPÉCIALITÉS DE LA VILLA

Foie gras de canard cuit au torchon 70gr 11€

Foie gras de canard aux fruits secs 70gr 11€

Foie gras d'oie 70gr (selon disponibilité) Prix du marché

Saumon fumé norvégien extra doux 120gr 15€

Saumon fumé norvégien doux* 120gr 12,50€

Saumon mariné, moutarde douce 200gr 20€

Anguille fumée 220gr 26€

Pain brioche tranché 9,50€

Brioche individuelle 2,50€

LES TERRINES (TRANCHES DE +/- 2CM)

Terrine aux deux saumons 16€

Terrine de homard 17€

Terrine de tomates et chèvre 9€

Terrine d'anguille fumée 15€

Mousse de jambon 12€

*Plat illustré sur la photo



ENTREES

SOUPES

Soupes de saison	8€
Bisque de homard	15€
Soupe de tomates, boulettes	9,50€

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, vinaigrette aux brisures de truffe et copeaux de foie gras	31€
Demi-homard «Belle-Vue»*	46€
Carpaccio de bar, caviar, gelée de concombre et crème aigre	35€
Saint-Jacques snackées, chiconnettes, purée de panais, crème de cèpes et noisettes	26€
V Balade d'automne, jus corsé aux légumes	22€
Ravioles de homard, bisque au curry léger	34€
V Tagliolini à la truffe noire	36€
Croquette de crevettes (à la pièce)	9€
V Croquette de fromage (à la pièce)	6€

V : VÉGÉTARIEN

*Plat illustré sur la photo



PLATS

PLATS

Suprême de volaille, purée truffée, sauce Albufera, champignons et racine de persil	39€
Filet de veau, sauce morilles, pressé de pommes de terre*	37€
Coucou de Malines farci à la truffe, jus de volaille et pommes bouchon	41€
Filet de biche, sauce grand veneur, salsifis, chicons braisés	40€
Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois, chiconnettes, sauce Périgourdine	38€
Turbot poché, beurre blanc au champagne, épinards et salicornes	36€
Demi-homard rôti, tagliolini aux courgettes et sauce curry Vadouvan	49€
Saint-Jacques rôties, chicons, coulis de cresson, sauce Noilly Prat et truffe	33€
Bar à la plancha, risotto de pommes de terre et jus aux herbes	36€
Filets de sole et écrevisses, sauce Nantua	39€
V Risotto aux cèpes et girolles, crumble de noisettes	28€

V : VÉGÉTARIEN

ACCOMPAGNEMENTS

Purée Robuchon 1/4 ou 1/2	5,50 / 10€
Purée de céleri rave	4€
Purée à la truffe	12€
Airelles	4€
Gratin dauphinois	7,50€
Chiconnettes	11€
Champignons de saison	15€
Sauce poivrade	8,50€
Sauce fine champagne	11,50€
Sauce à la truffe	15€
Sauce aux morilles	13,50€

*Plat illustré sur la photo



DINDES, CAILLES & PINTADES

DINDES

DINDE DÉSOSSÉE FARCIÉE (COMMANDE DE MIN 4,5 ET 5,5 KG)

Marrons / cognac	43,50€/kg
Fine champagne / foie gras	49,50€/kg
Pomme / calvados	43,50€/kg
Raisins secs / cognac	43,50€/kg

CAILLES

CAILLE DÉSOSSÉE FARCIÉE (PRIX À LA PIÈCE)

Marrons / cognac	20,30€
Fine champagne / foie gras	21,80€
Pomme / Calvados	20,30€
Raisins secs / cognac	20,30€

PINTADES

PINTADE DÉSOSSÉE FARCIÉE (COMMANDE DE MIN 1,3 ET 3,5 KG)

Marrons / cognac	41,80€/kg
Fine champagne / foie gras	55€/kg
Pomme / Calvados	41,80/kg
Raisins secs / cognac	41,80/kg

CUISSON DES DINDES, CAILLES ET PINTADES

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200°
- POIVREZ ET SALEZ
- PARSEMEZ LA DINDE DE NOIX DE BEURRE
- PREMIÈRE CUISSON: 40MIN DANS LE FOUR À 200°
- DEUXIÈME CUISSON: RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE À 160°
 - DE 2,5 À 3,5KG : LA DEUXIÈME CUISSON À 160° PENDANT 1H-1H30
 - DE 3,5 À 5KG : LA DEUXIÈME CUISSON À 160° PENDANT 1H30-2H30
 - DE 5 À 7KG : LA DEUXIÈME CUISSON À 160° PENDANT 2H30-3H
- ARROSEZ TOUTE LES 20MIN DE JUS DE CUISSON



DESSERTS

BUCHES

Chocovilla (1p - 4p - 6p) Mousse au chocolat noir Manjari 64%, crémeux à la vanille croustillant au praliné noisette, biscuit Joconde	8,50/32/48€
Vanille pécan* (1p - 4p - 6p) Mousse à la vanille de Madagascar, crémeux au praliné pécan caramel infusé à la vanille, biscuit madeleine aux noix de pécan, croustillant au praliné pecan	8,50/32/48€
Roulée framboises (1p - 4p - 6p) Biscuit roulé, confit à la framboise, mousse légère au chocolat blanc, croustillant à la framboise	8,50/32/48€

GOURMANDISE

Cake citron/chocolat/vanille (sans gluten)	15,50€
Eclair vanille/chocolat/café	5,80€
Madeleine	7,50€
Cookie	4,50€
Verrine mousse au chocolat-praliné / tiramisu / pavlova fruits exotiques	6€

DESSERTS À LA CARTE

Tarte aux pommes	6,50€
Crème brûlée	6€
Moelleux au chocolat et tube de caramel	6,50€
Paris-Brest	7,50€
Tarte citron meringuée	6,50€
Tarte framboises	7,50€
Chocovilla	6,50€
Merveilleux	6,50€
Vanille pécan	6,50€
Tarte poire frangipane	7€

*Bûche illustré sur la photo



VINS & BULLES

CHAMPAGNES & BULLES

Prosecco Superiore DOCG Col de l'Utia Brut	16€
Ruinart Brut - R de Ruinart 1/2	32€
Ruinart Brut - R de Ruinart	52€
Ruinart Brut - R de Ruinart MAGNUM	115€
Champagne Lenoble Brut Intense	45€
Laurent Perrier Cuvée Rosé	69€
Ruinart Blanc de Blancs	78€
Ruinart Blanc de Blancs MAGNUM	195€
Dom Pérignon Vintage*	295€

VINS BLANCS

Scabi Bianco Rebola 2021 1/2	11€
Pinot Grigio Prestige San Simone 2024	16€
Vermentino prendas 2024	16€
Sauvignon Blanc Petit Bourgeois 2024	16,5€
Chardonnay bourgogne Nuiton Beaunoy 2023	17,5€
Puro baldi Chardonnay 2022	18,5€
Macon Milly Lamartine Tradition Blanc Domaine de la Paserette des Vignes 2023	19,5€
Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay 2022	22€
Petit Chablis Pas si Petit La Chablienne 2023	24€
Sancerre Blanc Henri bourgeois 2024	24,5€
Château De LaDoucette Pouilly Fumé 2023	29€

VINS ROUGES

Chinon Rouge Les Galets 2024	12,5€
Côte du Rhône Domaine Clausel 2022	13€
Coll'Amato Belisario 2022	13,8€
D de Dauzac 2020	15€
100% Marselan Bio 2020	19,5€
Domaine Les Davids Les dernières terres 2021	23€
Pagus de Lagrange Haut Médoc 2020	24€
Sancerre Rouge Henri bourgeois 2022	24,5€
Crozes Hermitages Terre d'Eclat BIO 2022	27,9€
Etna Rosso Doc 2022	29€
Zédé de Labegorce 2019 Margaux	29,5€
Haut-Médoc de Giscours 2018	32€
Châteauneuf-du-Pape - Les Olivets 2022 - Domaine Roger Sabon	38€
Château Petit Bocq 2021	38€
Les fiefs de lagrange - Saint-Julien Tesseron 2018	39€
Donnafugata Mille E Une Notte doc Rosso 2020	86€

ROSÉ, MOELLEUX & ALCOOL

Whispering Angel (rosé)	21€
Château Lange Réglat 2015 (Sauternes)	26€
Wyborowa (vodka)	27€



INFOS

FONCTIONNEMENT DES COMMANDES

Pour la bonne organisation interne,
toutes les commandes doivent être adressées au minimum
2 jours à l'avance et réglées à la commande
Pour Noël 24 et 25 - dernières commandes* dimanche 21/12 à la fermeture du magasin
Pour Nouvel An 31 - dernières commandes* dimanche 28/12 à la fermeture du magasin
Prise de commande par téléphone, e-mail ou au magasin

*selon disponibilité des stocks

HEURES D'OUVERTURE ADAPTÉES POUR LES JOURS DE FÊTES

24/12 : 10H-18H00
25/12 : 10H-16H00
31/12 : 10H-18H00
01/01 : 10H-16H00

HORAIRES D'OUVERTURE CLASSIQUES

UCCLE

TOUS LES JOURS DE 10H À 19H30

LASNE

LUNDI DE 12H À 19H30
MARDI AU SAMEDI DE 10H À 19H30
DIMANCHE DE 9H À 15H

STOCKEL

TOUS LES JOURS DE 10H À 19H

WATERLOO

LUNDI DE 12H A 19H30
MARDI AU SAMEDI DE 10H A 19H30
DIMANCHE DE 9H A 15H

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 LUNDI DE 12H A 19H30
MARDI AU SAMEDI DE 10H A 19H30
DIMANCHE DE 9H A 15H