

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

VILLA TRAITEUR *Menu*

DU 1 SEPTEMBRE

AU 30 SEPTEMBRE

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

TOUTE LA SEMAINE

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais et noisettes	26€
Saumon gravlax, crème aigre et pommes de terre Belle de Fontenay	21€
Carpaccio de boeuf harry's bar	25€
Homard belle-vue	39€
Butternut rôti au miel et au romarin, feta et amandes grillées	22€
Poulpe grillé, chorizo, fleurs de chou-fleur, huile infusée au safran	27€

PATES

Lasagne duo de saumon frais et fumé, sauce à la bergamote	25€
---	-----

VIANDES

Filet pur de veau, champignons des bois, polenta et persil plat	38€
Gigot d'agneau confit au romarin, gratin dauphinois et jus de cuisson	38€
Coucou de Malines, sauce aux morilles	34€
Boudin blanc farci à la truffe noire, pommes Golden sautées au sel et au romarin	36€

POISSONS

Daurade rose laquée, fregola sarde, fenouil confit	32€
Dos De Cabillaud, Crevette Grise, Beurre blanc	38€
Homard grillé, légumes, fettuccine et beurre blanc au curcuma	42€
Filet de turbot, poireaux grillés, xérès et coulis de champignons	39€
Saumon à la plancha, barigoule de légumes et sauce à l'estragon	31€



BARQUETTES VILLA

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 €
Pâtes aux scampis sauce nantua	18,80 €
Volaille basse température, sauce archiduc	16,80 €
Aubergine Parmigiana	13€
Macaroni Jambon Fromage	15 €
Lasagne de légumes	14 €
Poulpe alla putanesca	18 €
Vol au vent riz	16 €
Canard à l'orange	18 €

BARQUETTES ANAM

Poulet au curry jaune	16 €
Poulet au gingembre, cacahouète et piment	15,50 €
Nouilles sautées au poulet	15,50 €
Nouilles aux scampis	17 €
Scampis au curry rouge	17 €
Riz à la cantonaise - petit/grand	6 / 12 €
Riz au jasmin	4 €
Pad Thai au poulet	15 €
Dahl de lentilles corail cuites au bouillon	15 €
Poulet karaage sauce aigre douce	18 €
Poulet à la citronnelle	17 €
Brochette de poulet sauce satay	13 €
Salade de poulet haché	12 €



DESSERTS

Cake citron/chocolat/marbré	16,50 €
Paris Brest	6,60 €
Merveilleux	6,50 €
Tarte citron meringuée	6,50 €
Forêt noire	6,50 €
Forêt noire amarena	7,50 €
Eclair moka	4,60 €
Eclair chocolat	4,60 €
Eclair vanille	4,60 €
Eclair framboise	6,60 €
Copacabana	6,50 €
Moka	6,50 €
Babaorum	8 €
Saint-Honoré	6,50 €
Sablé breton framboises	7 €
Sablé aux fraises	7 €
Mille-feuille	7 €
Samba	6,50 €
Manjari	6,50 €
Lingot d’or	4,60 €
Macaron Joy	6,60 €
Misérable	6,50 €
Opéra	6,50 €
Pavlova fruits rouges	5,60 €
Pavlova mangue passion	5,60 €

Tous les desserts sont également commandables en format 4 personnes, 6 personnes et 8 personnes ou plus sur demande.

GLACES & SORBETS

Vanille, Chocolat, Yaourt à la framboise, Caramel, Stracciatella, Café, Framboise, Mangue et Citron

250 ML / 700ML 7/15 €

