

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
DU 31 AOÛT
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

SOUPES

AOUT 31 - SEP 15	V Soupe de cresson	9,50 €
SEPTEMBRE 16-30	V Minestrone	11 €
	Soupe de tomates, boulettes	9,50 €
	V Crème aux 5 légumes	8,50 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

AOUT 31 - SEP 15	V Ceviche de bar, leché de Tigre, pickles d'oignons rouges et émulsion passion	16 €
SEPTEMBRE 16-30	Artichaut vinaigrette	19 €
AOUT 31 - SEP 15	Rouleaux de printemps au canard	16 €
SEPTEMBRE 16-30	Rouleaux de printemps aux scampis	16 €
AOUT 31 - SEP 15	Carpaccio de Boeuf, sauce Harry's Bar	18 €
SEPTEMBRE 16-30	Vitello Tonnato	18 €
	Tartare de bar, huile d'olive, zestes de citron vert et piment d'Espelette	16 €
AOUT 31 - SEP 15	Poulpe au piment d'Espelette, caviar d'aubergines	24,50 €
SEPTEMBRE 16-30	Gratin de coeur d'artichauts, ricotta, thym, persil, parmesan	22 €
	Raviole ouverte de scampis et Saint-Jacques, curry léger	19 €

SALADES

AOUT 31 - SEP 15	Salade de boulgour, roquette, vitello et parmesan	18 €
SEPTEMBRE 16-30	Salade Niçoise au thon frais	29 €
	Taboulé de couscous perlé, herbes fraîches, labneh, menthe, basilic et persil plat	18 €
	Salade de volaille, coeurs d'artichaut, asperges verte, roquette, parmesan	24 €

PÂTES

AOUT 31 - SEP 15	Rigatoni à la Norma, crème de parmesan	18 €
SEPTEMBRE 16-30	Andalini à la sauge, sauce citron	16 €
	Trofie à la chair de saucisse italienne	16 €
	Fusilli aux scampis, tomates confites et courgettes sautées, sauce homardine	19,50 €

PLATS

AOUT 31 - SEP 15	Filet d'agneau farci aux herbes, gratin dauphinois, haricots et jus de cuisson	36 €
SEPTEMBRE 16-30	Filet de boeuf Rossini, pdt rissolées et tomates confites	48 €
	Côte de veau grillée, pommes bouchon, persillade de girolles	39,50 €
	Coucou de Malines aux morilles, andalini et légumes de saison	28 €
AOUT 31 - SEP 15	Tataki de thon rouge, croûte de sésame et vinaigrette thaï	34 €
SEPTEMBRE 16-30	Filet de bar, asperges vertes grillées, quinoa et coulis d'herbes	29 €
	Lotte au curry, riz et légumes asiatiques	34 €
	Filet de cabillaud à l'Ostendaise et légumes verts	35 €
	V Aubergines Parmigiana	19 €



BARQUETTES

Lasagne Bolognaise	18 €
Hachis parmentier	15 €
Cannellonis ricotta épinards	19 €
Macaroni jambon fromage	14,50 €
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 €
Poulet au gingembre, cacahouètes et piment	15,50 €
Nouilles sautées au poulet	15,50 €
Riz à la cantonaise	12 €

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 - 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/Fraise (1/4p)	6,50/22 €
Eclair vanille/chocolat/café	5,20 €
Paris-Brest noisettes (1/4/6p)	6,50/27/40 €
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 €
Tarte aux figues (1/4/6p)	7/29/43 €
Bounty	6,50 €
Chocovilla (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Merveilleux (1/4/6p)	6,50/27/40 €
Cheesecake Speculoos	6,50 €
Verrine mousse au chocolat-praliné / tiramisu / pavlova fruits exotiques	6 €

GLACES & SORBETS

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

250 ML / 500ML

7/12,50 €

