

## UCCLE

CHAUSSÉE DE WATERLOO 1095 - 1180 UCCLE  
+32 2 511 44 83 - TRAITEUR@VILLATRAITEUR.BE  
MAANDAG TO ZONDAG 10.00-19.30

## LASNE

CARRÉ GOMAND 4 - 1380 LASNE  
+32 2 653 56 23 - LASNE@VILLATRAITEUR.BE  
MAANDAG 12.00-19.30  
DINSDAG TO ZATERDAG 10.00-19.30  
ZONDAG 09.00-15.00

## STOCKEL

PLACE DUMON 8 - 1150 SINT-PIETERS-WOLUWE  
+32 2 772 77 79 - STOCKEL@VILLATRAITEUR.BE  
MAANDAG TO ZONDAG 10.00-19.00

## WATERLOO

CHAUSSÉE DE BRUXELLES 79 - 1410 WATERLOO  
+32 2 446 30 01 - WATERLOO@VILLATRAITEUR.BE  
MAANDAG TO ZONDAG 10.00-19.30

# VILLA TRAITEUR

*Menu*

01 NOVEMBER  
TOT 12 DECEMBER

AL ONZE GERECHTEN ZIJN **TE BESTELLEN** VOOR UW ZAKELIJKE OF  
PRIVÉ LUNCHES EN DINERS.

GEEF UW BESTELLINGEN **48 UUR VAN TEVOREN** DOOR PER  
TELEFOON, E-MAIL OF DIRECT IN EEN VAN ONZE WINKELS.  
BETALING BIJ BESTELLING.

BEDANKT VOOR UW VERTROUWEN.

## SOEPEN

Soep met broccoli/wortel/peper/leeksoep	8 €
waterkers/chicon/wortel-knolselderij/butternut	
Tomatensoep met balletjes	9,50 €

## KOUDE & WARME VOORGERECHTEN

<b>NOVEMBER 01-15</b>	Tartaar van crab, avocado en curry	28 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Lenterol met eend	18 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Ceviche van zeebaars, leché de Tigre en passievrucht	19 €
	Carpaccio van Sint-jacobsvrucht en granaatappel	17 €
	Vitello tonnato	17 €
<b>NOVEMBER 01-15</b>	Goujonettes van zeetong met tartaar saus	19 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Gebakken sint-Jakobsvrucht, gekonfijte kastanje en aardpeer	25 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Gebakken eendenlever, granaatappel en cacaochaafsels	24 €
	Gebakken wilde paddestoelen en seldermousseline	25 €

## SALADES

<b>NOVEMBER 01-15</b>	Salade met gerookte eendenborst, eendenlever, groene boontjes en paddestoelen	29 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Veldsla met Comté, noten, witloof en spekreepjes	12 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Lenterolletje met scampi	17 €
	Salade met scampis, artisjok en koraalmayonaisse	19 €
	Salade van gemarineerde kip en boulgour	19 €

## PASTA

<b>NOVEMBER 01-15</b>	Ravioli van zeevruchten, Oostendse saus	22 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Risotto van bospaddestoelen	23 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Canneloni van langoustines, kreeftenroom en dragon	29 €
	Pasta al ragù	17 €
	Linguini carbonara	17 €

## GERECHTEN

<b>NOVEMBER 01-15</b>	Hindfilet, poivrade saus en knolselderpuree	32 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Vol au vent met kalfszwezik en morieljes	33 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Eendenfilet met wortelpuree en plumsaus	28 €
	Gele hoevekip, gebakken paddestoelen en dragonsaus	32 €
	Kalfs filet met gebakken seizoens paddestoelen	32 €
<b>NOVEMBER 01-15</b>	Zeeduivel met curry saus, Basmatirijst	37 €
<b>NOV 16 - DEC 01</b>	Gebakken St-Jakobsnootjes, knolselderpuree en gegaard witloof	31 €
<b>DECEMBER 02-12</b>	Gebakken tarbot, aardappelrisotto en waterkersroom	34 €
	Gebakken kabeljauw, gestampte aardappelen, Maas en Samber saus	33 €
	Gebakken zalmfilet, béarnaisesaus en broccolini	33 €
	Parmezaanse aubergine	18 €



## BAKJES

Lasagne Bolognese	18 €
Hachis parmentier	15 €
Cannelloni met ricotta en spinazie	19 €
Macaroni ham en kaas	14,50 €
Gehaktbrood klein/groot	18,50/48 €
Witte pens Dierendock met puree en appelmoes	17 €
Gehaktballekes met tomatensaus	14,50 €
Kipfricassee met Samber en Maas saus	18 €
Kip met gele kerrie	16 €
Scampis Tom Kha Kai	15,50 €
Kip met gember, pinda's en chili	15,50 €
Gebakken noedels met kip	15,50 €
Gebakken rijst met groenten	12 €

## SANDWICHES

Club	5,00 €
Krab	6,00 €
Americain	4,50 €
Mimosa	4,50 €
Tonijn	4,50 €
Zalm	5,50 €
Tomaten - Mozza - Basilicum	4,50 €



## DESSERTS

Appeltaart	6,50 €
Citroen/Chocolade/Vanille cake	15,50 €
Crème brûlée	5,50 €
Moelleux met chocolade en karameltube	6,50 €
Vegan crumble Appel/Blauwbes	6,50 €
Vanille/Chocolade/Koffie Eclair	5,20 €
Mont Blanc *	6,50 €
Foret Noire	6,50 €
Hazelnoot Paris-Brest	6,50/26/39 €
Saint-Honoré (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Millefeuille (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Citroenmeringue taart (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Frambozentaart (1/4/6p)	7,50/30/45 €
Chocovilla (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Merveilleux (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Vanille-Pecan (1/4/6p)	6,50/26/39 €
Snickers (vanaf 1 december)	6,50 €
Chocolade-praliné mousse verrine / tiramisu / pavlova van exotisch fruit	6 €
Schaal met mignardises (om te bestellen)	43,50 €

## IJS & SORBETS

Vanille, Chocolade, Stracciatella,  
Kokosnoot, Pistache, Praline, Koffie, Watermeloen, Mojito,  
Aardbei/Rabarber, Citroen, Witte perzik, Mango, Aperol

250 ML / 500ML 7/12,50 €

\* Beschikbaar tot 30 november

