
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 - dernières commandes mardi 22/12 à 18h
Pour Nouvel An - dernières commandes mardi 29/12 à 18h
Prise de commande par téléphone, e-mail ou au magasin de 10h à 18h

PICK UP pour les commandes d'Uccle des 24 et 31 décembre :
LA CHARRETTE SICILIENNE - Chaussée de Waterloo 978 (en face du Carrefour market)



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR



Carte des Fêtes 2020-2021

Du 14/12/2020 au 03/01/2021

Menu de Noël - 70€
24 et 25 décembre

Tartare de bar au caviar et cresson
Rhône, Viognier, Cuvée Reflets, Domaine les Asseyras 13,5€
Rhône, Chardonnay, Mas de Bagnols 17€

Suprême de volaille de Bresse farci à la truffe,
Salsifis, sauce Albufera
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit Maxime Cheurlin Noellat 36€
Rhône, Châteauneuf du Pape, Mas Saint-Louis 39€

Bûche au choix (voir notre sélection de bûches)



Menu du Nouvel An - 70€
31 décembre et 1 janvier

Saint-Jacques poêlées, butternut,
Lait de coco épicé
Chablis, Patrick Piuze 29,5€

Filet pur de veau à la truffe, champignons, épinards,
Gratin dauphinois, jus de veau
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit Maxime Cheurlin Noellat 36€
Rhône, Châteauneuf du Pape, Mas Saint-Louis 39€

Bûche au choix (voir notre sélection de bûches)

Uccle

Ch. de Waterloo 1095
1180 Bruxelles
+32 2 511 44 83
traiteur@villalorraine.be

Lasne

Carré Gomand 4
1380 Lasne
+32 2 653 56 23
lasne@villalorraine.be

Stockel

Place Dumon 8
1150 Bruxelles
+32 2 772 77 79
stockel@villalorraine.be

www.lavillalorrainetraiteur.be

Les Caviars

Nos offres de décembre	50gr	125gr	250gr
Dauricus : 1.490€/kg au lieu de 1.850€ Type osciètre gold, élevage d'Uruguay, gros grains clairs	74,50€	186,25€	372,50€
Baeri : 985€/kg au lieu de 1.180€ Type sévruga, élevage sino-russe, beaux grains moyens	49,25€	123,13€	246,25€
Ociètre : 1.190€/kg au lieu de 1.320€ Type osciètre, élevage russe, gros grains fermes		148,75€	297,50€
Blinis - offerts à l'achat d'une boîte de 125gr		16pcs	6€

Les Spécialités de la Villa

Foie gras d'oie cuit au torchon	70gr	15€
Foie gras de canard cuit au torchon	70gr	9,75€
Foie gras de canard cuit au gros sel et thym	70gr	13€
Saumon fumé norvégien doux	120gr	12€
Saumon mariné, moutarde douce	200gr	19€
Anguille fumée		13€
Brioche tranchée		4€

Les Terrines tranches de +/- 2cm

Terrine d'aubergines, tomates et parmesan		10€
Terrine aux deux saumons		15€
Terrine de homard		16€
Terrine de tomates et chèvre		8€
Terrine d'anguilles fumées		14€
Terrine de caille, abricot et foie gras		14€
Terrine de perdreaux, foie gras, et cèpes		14€

Les soupes

Velouté de courgettes et basilic	1/2 L	7€
Velouté de patates douces au lait de coco	1/2 L	6€
Crème de champignons et châtaignes	1/2 L	9€
Velouté de potimarron	1/2 L	7€

Les accompagnements

Purée Robuchon	1/4 - 1/2 L	4-8€
Purée de céleri, aïelles	1/4 L	3€
Purée à la truffe	1/4 L	6€
Gratin dauphinois	350gr	6,5€
Chiconettes	7pcs	7,5€
Champignons de saison	250gr	12€
Légumes racines	250gr	10€
Sauce poivrade ou fine champagne	1/4 L	7,5€
Sauce à la truffe ou aux morilles	1/4 L	12,5€

Les entrées

1/2 homard Belle-Vue	25€
● Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe	26€
● Tartare de bar au caviar et cresson	28€
● Cassolette de légumes racines, beurre champagne truffé v	24€
● Ravioles de homard, sauce nantua	22€
● Nouilletes à la truffe v	26€
● Saint-Jacques poêlées, butternut, lait de coco épicé	22€
Croquette aux crevettes	6,5€
Croquette au fromage v	5,5€
Croquette de macaroni jambon fromage et truffe	8,5€

Les plats

● Filet de rable de lièvre, poire pochée, sauce poivrade	24€
● Suprême de faisan rôti, chicons braisés, sauce fine champagne	26€
● Filet de biche aux poivres, foie gras poêlé, jus d'un civet	28€
● Coucou de Malines, linguine, sauce aux morilles	28€
● Volaille de Bresse farcie à la truffe, salsifis, sauce Albufera	34€
● Filet de veau, truffe, champignons, gratin dauphinois, jus de veau	41€
● Dos de bar poché, caviar Baeri, épinards, beurre blanc	36€
● Turbot rôti, chicons braisés, jus des arêtes au vin rouge	28€
● Cassolette de homard, tagliatelles aux légumes, bisque vanillée	34€
● Saint-Jacques rôties, risotto de pommes de terre truffé, beurre blanc	32€
● Ravioles de champignons des bois, céleri rave, lait fumé v	26€
● Cassolette de légumes racines, beurre champagne truffé v	28€

Les bûches Wittamer

La Bouche (8p)	pp 8,5€
Brownie aux noisettes, mousse caramel fleur de sel, mousse chocolat	
Moka Tradition (1/4/6p)	pp 8,5€
Sablé breton, crème au beurre café légère, biscuit punché au café	
Forêt Noire (1/4/6p)	pp 8,5€
Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche, corolles de chocolat	
Copacabana (1/4/6p)	pp 8,5€
Biscuit pain de Gênes citron vert, mousse passion mangue, fruits frais	

Les consignes

- De 1 à 4 couverts : consigne individuelle
A partir de 5 couverts : grandes consignes à 5€/p
- caution de 7,5€