

---

---

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 21/12 à 18h  
Pour Nouvel An - dernières commandes\* mardi 28/12 à 18h  
Prise de commande par téléphone, e-mail ou au magasin de 10h à 18h

\* selon disponibilité des stocks

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

---

---

### Horaires d'ouverture

24/12 : 10h-18h  
25/12 : 10h-16h  
31/12 : 10h-18h  
01/01 : 10h-16h

---

---

#### 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](http://www.lavillalorrainetraiteur.be)



LA VILLA LORRAINE  
TRAITEUR



## Carte des Fêtes 2021-2022

Du 13/12/2021 au 02/01/2022

### Menu de Noël - 70€ 24 et 25 décembre

Ravioles de homard, brunoise de légumes,  
Sauce nantua

Suprême de volaille de Bresse farci à la truffe,  
légumes racines, jus truffé

Bûche au choix (*forêt noire ou moka tradition*)



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

Saint-Jacques grillées, crème de panais  
Sirop de pommes tardives

Filet pur de veau, minis légumes truffés  
purée Robuchon

Bûche au choix (*forêt noire ou moka tradition*)

## Les Caviars

Nos offres de décembre

**Dauricus : 1.490€/kg au lieu de 1.850€**  
Type osciètre gold, élevage d'Uruguay, gros grains clairs

**Baeri : 985€/kg au lieu de 1.180€**  
Type sévruga, élevage sino-russe, beaux grains moyens

**Ociètre : 1.190€/kg au lieu de 1.320€**  
Type osciètre, élevage russe, gros grains fermes

Blinis - offerts à l'achat d'une boîte de 125gr

	50gr	125gr	250gr
Dauricus	74,50€	186,25€	372,50€
Baeri	49,25€	123,13€	246,25€
Ociètre		148,75€	297,50€
Blinis		16 pcs	6€

## Les Spécialités de la Villa

Foie gras d'oie cuit au torchon	70gr	15,40€
Foie gras de canard cuit au torchon	70gr	10,15€
Foie gras de canard cuit au gros sel et thym	70gr	13€
Saumon fumé norvégien extra doux	120gr	14,50€
Saumon fumé norvégien doux	120gr	12€
Saumon mariné, moutarde douce	200gr	19€
Anguille fumée		24€
Brioche tranchée		6,90€

## 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	1/2 L	10€
Velouté de brocolis	1/2 L	8€
Velouté de champignons	1/2 L	8€
Velouté de potimarron	1/2 L	7€

## Les accompagnements

Purée Robuchon	1/4 - 1/2 L	4-8€
Purée de céleri	1/4 L	3€
Purée à la truffe	1/4 L	6€
Airelles	1/4 L	3€
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	36€
● Carpaccio de bar au caviar, crème aigre, huile d'aneth	32€
● Tartare de Saint-Jacques truffé, topinambours, châtaignes	34€
● Chicons braisés, crème de topinambour, vinaigrette à la truffe ▼	22€
● Ravioles de homard, sauce nantua	26€
● Nouillettes à la truffe ▼	32€
● Saint-Jacques grillées, crème de panais, sirop de pommes	25€
● Croquette aux crevettes	9,5€
● Croquette au fromage ▼	8,5€

## Les plats

● Filet de rable de lièvre, poire pochée, sauce poivrade	34€
● Suprême de faisan rôti, chicons braisés, sauce fine champagne	36€
● Filet de biche aux poivres, foie gras poêlé, panais	36€
● Coucou de Malines, linguine, sauce aux morilles	28€
● Volaille de Bresse farcie à la truffe, légumes racines, jus truffé	36€
● Filet de veau, purée Robuchon, minis légumes truffés, jus de veau	38€
● Dos de cabillaud, crevettes grises, sauce mousseline	28€
● Dos de bar rôti au citron, fenouil, beurre blanc aux agrumes	26€
● Turbot, risotto de pommes de terre, caviar, cresson	48€
● Cassolette de homard, morilles, bisque au vin jaune	54€
● Saint-Jacques rôties, purée truffée, chicons braisés	38€
● Ravioles de champignons des bois, butternut, truffe, huile de noisette ▼	38€
● Risotto aux courges et girolles ▼	22€

## Les bûches Wittamer

**L'édition limitée (4/6p) \* Nouveauté \*** 41/57€

Biscuit chocolat coeur de guanaja, biscuit chocolat aux amandes  
Crèmeux praliné, mousse chocolat opalys, zestes de citron vert, gel citron

**Moka Tradition (1/4/6p)** 9/36/49€

Sablé breton, crème au beurre café légère, biscuit punché au café

**Forêt Noire (1/4/6p)** 9/36/49€

Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche, corolles de chocolat

**L'agrume (6p)** 49€

Biscuit aux amandes, crumble noix de pécan, crèmeux yuzu,  
mousse chocolat à l'orange, gel citron

## Les consignes

De 1 à 4 couverts : consigne individuelle

A partir de 5 couverts : grandes consignes à 5€/p

- caution de 7,5€