

Tous les jours

Terrine aux deux saumons	95€/kg
Terrine d'anguille fumée	95€/kg
Terrine de tomates et chèvre	65€/kg
Terrine de homard au safran	120€/kg
Terrine de perdreau foie gras et cèpes	85€/kg
Saumon fumé extra doux	120€/kg
Saumon fumé doux	95€/kg
Caviar Baeri	1.180€/kg
Dauricus	1.850€/kg
Russian Ociètre	1.450€/kg
Foie gras d'oie	220€/kg
Foie gras de canard	145€/kg
Œuf	0,60€/p
Pain de viande	16€
Boulettes sauce tomates	13€
Sauce Bolognaise (0,50L)	12€

FROMAGES - Julien Hazard

Brie de Meaux
Camembert
Coulommiers
Brillat-Savarin
Reblochon
Saint-Félicien
Saint-Marcellin
Chèvre frais sur feuille
Taupinette
Palet cendré
Crottin de Chavignol
Sainte-Maure de Touraine
Tommette de Brebis
Moliterno à la truffe
Parmigiano Reggiano
Roquefort
Gouda jeune en tranches
Gruyère doux râpé
Comté du Jura
Etivaz
Tomme aux fleurs
Petit Gaugry
Chaource

Desserts - Wittamer

Chocovilla	5,90€
Saint-honoré	5,90€
Merveilleux	5,90€
Copacabana	5,90€
Eclair vanille	4,20€
Dolly	6,00€
Croûte aux framboises	6,50€
Feuilleté aux poires	4,85€
Eclair aux fraises	6,00€
Feuilleté aux abricots	4,85€
Baba au rhum	6,90€

VIANDES (sous vide)

Côte à l'os
Noix d'entrecôte
Côte de veau
Hamburger de Wagyu

BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Miche au levain	4,40€
Pain Brioche	6,90€
Cramique	6,70€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

JUIN 2022

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle
+32 2 511 44 83 – traiteur@villalorraine.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne
+32 2 653 56 23 – lasne@villalorraine.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 Woluwe-Saint-Pierre
+32 2 772 77 79 – stockel@villalorraine.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

LUNDI

Gaspacho de tomates (V)	9€
Salade d'asperges blanches, crevettes grises (GF)	22€
Ravioles farcies à la ricotta, roquette, pesto (V)	18€
Melon, jambon de parme (GF)	21€
Dos de lieu jaune rôti, brocolis et citron confit	29€
Saumon sauce béarnaise (GF)	27€
Ballotine de volaille aux pistaches, pommes de terre confites	28€
Cordon bleu sauce archiduc	22€

MARDI

Velouté de courgettes, basilic (GF)	9€
Salade niçoise (GF)	22€
Linguine aux calamars et courgettes	28€
Chirashi (saumon, thon)	22€
Daurade, risotto de pommes de terre, petits pois, fenouil (GF)	28€
Cabillaud, légumes vapeur, vinaigrette au citron (GF)	29€
Escalope de veau, aubergines à la parmigiana	26€
Roastbeef, petit épeautre, sauce moutarde	27€

MERCREDI

Velouté de patates douces, curry coco (V) (GF)	9€
Burrata, petits pois, spaghetti de courgettes	17€
Gnocchi à l'italienne	20€
Tartare de thon, lait de coco, gingembre (GF)	24€
Papillote de scampis, pommes de terre, petits légumes (GF)	31€
Daurade snackée, fleur de courgette farcie, olives taggiasche	32€
Tigre qui pleure	29€
Coquelet à l'estragon (GF)	28€

(V)= Végétarien**(GF) = Sans gluten****JEUDI**

Velouté de brocolis (GF)	9€
Salade d'avocats, saumon fumé (GF)	19€
Penne, asperges vertes, scamorza	21€
Rouleaux de printemps aux scampis	21€
Croustillants de poisson	22€
Saumon, asperges blanches, sauce mousseline (GF)	27€
Courgettes farcies, semoule de blé	24€
Filet de porc laqué, aubergines, miso (GF)	28€

VENDREDI

Gaspacho de concombre au fromage blanc (V)	8€
Vitello tonnato (GF)	19€
Linguine aux morilles (V)	26€
Tomates aux crevettes (GF)	25€
Turbot, risotto de pommes de terre, beurre blanc	31€
Bar rôti, artichaut poivrade, concassé de tomates (GF)	29€
Waterzooï de volaille, pommes de terre, carotte, cerfeuil	26€
Filet pur de bœuf, petits pois, crème de parmesan (GF)	38€

SAMEDI

Baby homard Belle-vue (GF)	39€
Carpaccio de bar au caviar (GF)	36€
Saumon sauce Vincent	20€
Avocat au crabe (GF)	18€
Saint-Pierre, marmelade de courgettes au basilic (GF)	31€
Nage de sole à l'ostendaise	32€
Volaille grillée, sauce sambre et meuse (GF)	28€
Filet pur de veau, linguine au beurre de sauge	31€
Filet d'agneau, parmesan fèves et petits pois au romarin	29€