

Desserts

Cake citron / chocolat / vanille	14€
Eclair Vanille / Chocolat / Café	5,20€
Verine mousse au chocolat / Tiramisu / Pavlova	5,50€
Flan	4,50€
Crème brûlée	5€
Paris-Brest	6€
Tarte fine aux pommes	6€
Forêt Noire	6€
Tarte aux figues 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Saint-Honoré 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Chocovilla 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Merveilleux 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Millefeuille 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Tarte citron meringuée 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Crumble VEGAN 1p – 4p	5,80€ - 19,80€
Tarte framboise 1p – 4p – 6p	7€ - 28€ - 39€

Glaces & Sorbets

<i>Vanille, Chocolat, Yaourt, Stracciatella, Pistache Coco, Praliné, Café, Caramel</i>	
<i>Citron, Fraise, Mangue, Cerise noire, pamplemousse</i>	
250 ml	5,50€
500 ml	9,80€

VILLA TRAITEUR

NOVEMBRE 2023

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 19h30

OVERIJSE

508 Brusselssteenweg – 3090 Overijse
+32 2 315 92 24 – overijse@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

WATERLOO

Chaussée de Bruxelles 79 – 1410 Waterloo
+32 2 446 30 01 – waterloo@villatraiteur.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

Lundi

Velouté de céleri rave aux noisettes	9€
Carpaccio de bar au citron et huile d'olive	15€
Aubergine parmigiana	16€
Rigatoni all'amatriciana	14€
Cabillaud, risotto au butternut et romarin	29€
Saumon grillé, purée Robuchon, sauce choron, haricots verts	22€
Carré de cochon de lait, champignons et grenailles rôties	21€
Roulades de volaille à l'italienne, jus au basilic, linguine	20€

Mardi

Crème parmentier	8€
Ceviche de dorade, leche de tigre	14€
Salade de bœuf thaï	15€
Trofie al ragù et crème de parmesan	13€
Filet de daurade, mousseline de chou-fleur	24€
Médaille de lotte à l'Américaine, riz	26€
Suprême de faisan, fine champagne, pommes aux airelles	21€
Coucou de Malines aux morilles, pointes vertes et Andalini	26€

Mercredi

Soupe de tomate et boulettes	9€
Tartare de thon au citron vert, avocat et coulis de mangue	18€
Rouleaux de printemps au canard, avocat et patate douce	15€
Gnocchi au potimaron, crème de parmesan, huile de courge	13€
Aubergines à la kefta, taboulé aux herbes, labneh	21€
Porc basse température, moutarde, carottes et grenailles	21€
Bar snaké, courgettes, risotto de pommes de terre et safran	24€
Dos de lieu jaune, purée de carottes, beurre blanc au cresson	25€

Jeudi

Crème de champignon	9€
Carpaccio Harry's bar	16€
Poke bowl de thon, edamame, avocat, chou rouge, boulgour	18€
Casarecce aux scampis, courgettes et curry	18€
Cassolette de bar et salicornes, beurre blanc et épinards	24€
Cabillaud laqué au miso, brocolis au sésame	26€
Côtes d'agneau, jus au thym, gratin dauphinois, haricots verts	34€
Tajine de poulet au citron et olives, semoule	21€

Vendredi

Crème de butternut, lait de coco et piment	9€
Sashimi de saumon mariné au sésame et ponzu	14€
Saint-Jacques et céleri rave, beurre blanc au cresson	23€
Penne, crème de basilic et mozzarella, dés de tomates	20€
Aile de raie, croûte aux herbes, carottes, purée Robuchon	24€
Lotte au curry jaune, riz pilaf	25€
Osso Bucco à la Milanaise	22€
Filet de bœuf Rossini, pommes de terre rissolées	37€

Samedi et Dimanche

Cassolette de Saint-Jacques et homard, sauce Nantua	36€
Tagliolini à la truffe	26€
Tartare de bœuf, foie gras, crumble de cazette	21€
Ceviche de bar, avocat et grenade	15€
Salade de tourteau, pomme Granny Smith	20€
Filets de sole sauce homardine, épinards	32€
Darne de turbot, beurre blanc au combava	32€
Filet pur de veau, gratin de légumes, pdt au thym et romarin	29€
Filet de biche, sauce poivrade, purée de céleri rave	32€