

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle

+32 2 511 44 83 – traiteur@villalorraine.be

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 20h

Dimanche de 11h à 19h

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne

+32 2 653 56 23 – lasne@villalorraine.be

Ouvert le lundi à 12h et du mardi au samedi de 10h à 19h30

Dimanche de 10h à 17h

IXELLES

Chaussée de Waterloo 637 – 1050 Ixelles

+32 2 344 26 06 – ixelles@villalorraine.be

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 20h

Le Dimanche de 10h30 à 18h (uniquement le 17, 24 et 31/12)



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

MENU DES FETES

« LA VILLA CHEZ SOI »

MENU DE NOEL : 24 et 25 décembre

Menu Bois de La Cambre - 65€

Crème de topinambour, Saint-Jacques snackées,
Beurre à la truffe

Volaille de Bresse, truffe et foie gras

Bûche au choix

Menu Villa Lorraine - 89€

Saumon fumé extra doux, blinis, crème aigre
ou tranche de foie gras au choix, chutney et gelée

Demi-homard Bellevue et ses sauces

Volaille de Bresse, truffe et foie gras

Bûche au choix

Nos choix de bûche

Une variété par commande

Bûche façon tatin : Mousse vanille de Madagascar, pommes caramélisées façon tatin, pointe de fleur sel, sablé Breton enrobé au chocolat Dulcey, velours Dulcey

Bûche exotique : Mousse citron vert, crémeux à la mangue, brunoise d'ananas, perle craquante, biscuit madeleine citron vert, glaçage satin, mangue fraîche

Bûche chocolat: Mousse Manjari 64%, crémeux noix de pécan, noix pécan torréfiée, croustillant praliné pécan, biscuit Sacher pâte d'amande 70%, glaçage chocolat noir

MENU DU NOUVEL AN : 31 décembre et 1 janvier

Menu Tradition 68€

Coquilles Saint-Jacques snackées, beurre à la truffe,
Chiconnettes, noisettes étuvées

Chevreuil sauce Arlequin, champignons de saison, kaki et
Purée de céleri rave

L'effervescence

Biscuit pain de Gênes, crémeux champagne rosé

Mousse Chocolat Manjari

Menu Villa Lorraine 95€

Saumon fumé extra doux, blinis, crème aigre
Ou tranche de foie gras au choix, chutney et gelée

Cassolette de demi Homard, coquillettes truffées

Chevreuil sauce Arlequin, champignons de saison, kaki et
Purée de céleri rave

L'effervescence

Biscuit pain de Gênes, crémeux champagne rosé

Mousse Chocolat Manjari

***Pour la bonne organisation interne,
toutes les commandes doivent être adressées et
réglées au minimum 5 jours à l'avance.***