

Uccle :

📍 1095 Ch. de Waterloo - 1180 Uccle
☎ +32 2 511 44 83
✉ traiteur@villalorraine.be
🕒 lun - sam : 10h30 - 20h
dim : 11h - 19h

Lasne :

📍 4 Carré Gomand - 1380 Lasne
☎ +32 2 653 56 23
✉ lasne@villalorraine.be
🕒 lun : 12h00 - 19h30
mar - sam : 10h - 19h30
dim : 10h - 17h

Voltaire :

📍 3 Pl. Georges Brugmann - 1050 Ixelles
☎ +32 2 347 77 29
✉ traiteur@voltaire-restaurant.be
🕒 lun - dim : 07h - 20h



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR



Carte des Fêtes
2018 - 2019

du 15/12 au 31/12

Les Caviars

Dauricius

Type osciètre gold, élevage d'Uruguay, gros grains clairs

50gr	92,5€
125gr	231,25€
250gr	462,5€

Bairi

Type sévruga, élevage sino-russe, beaux grains moyens

50gr	59€
125gr	147,5€
250gr	295€

Les Spécialités de la Villa

Foie gras d'oie cuit au torchon (70g)	15€
Foie gras de canard cuit au torchon (70g)	9,75€
Foie gras de canard cuit au gros sel et thym (70g)	13€
Pain brioché (tranche)	1€
Saumon fumé norvégien extra doux (120g)	15€
Saumon mariné, moutarde douce (200g)	19€
Anguilles fumées	13€

Les Terrines

Terrine d'aubergines, tomates et parmesan	11€
Terrine au deux saumons, sauce raifort	13€
Terrine de Homard, sauce homardine	14€
Terrine de tomates et chèvre	6€
Terrine d'anguilles fumées, sauce raifort	12€
Terrine de gibier	7€

Les Dindes sur commande

(Minimum 6 personnes +/-3,5kg)

Dinde farçie marrons-cognac	28€/kg
Dinde farçie pommes-Calvados	28€/kg
Dinde farçie foie gras, fine champagne	32€/kg

Les Entrés

● ½ Homard Bellevue	24€
● Carpaccio de Saint-Jacques, lentilles	18€
● Nouillettes aux truffes	28€
● Croquette de crevettes grises épluchées main	6,5€
● Coquilles Saint-Jacques, beurre aux truffes, chicons et noisettes	26€
● Foie gras poêlé, pommes, sirop de Liège	20€
● Soupe au potimarron, carotte, gingembre	6€

Les Plats

● Filet pur de veau, légumes d'hiver, champignons, gratin dauphinois	28€
● Râble de lièvre, poivrade, purée de céleri, légumes d'hiver, airelles	28€
● Faisan Fine Champagne	25€
● Filet de Biche façon rossini, légumes d'hiver	26€
● Chevreuil sauce Arlequin, champignons, chiconnettes, purée de céleri	35€
● Coucou sauce aux morilles	26€
● Volaille de Bresse, truffe et foie gras	39€
● Bar rôti au fenouil, sauce au vin blanc	24€
● Turbot rôti, chiconnettes, chou-fleur, beurre truffé, purée Robuchon	32€
● Cassolette de ½ homard, sauce nantua, linguine, petits légumes	32€
● Saint-Jacques, risotto à la truffe	36€
● Risotto, légumes oubliés, champignons	20€

Les Accompagnements

Purée Robuchon, purée de céleri, purée aux marrons	4€
Airelles	3€
Gratin dauphinois	6,5€
Gratin dauphinois aux truffes	10€
Chicons, champignons, légumes racines	5€
Sauce poivrade, grand veneur, fine champagne	15€/L
Sauce à la truffe ou morilles	25€/L

- + caution à 5€
- + caution à 7,50€
- barquette en alluminium

Commandes dès lundi 3 décembre de 10h30 et 17h00
Payement et commande minimum 3 jours à l'avance