

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



**Menu Des Fêtes
2018-2019**

« La Villa chez soi »

Menu de Noël : 24 et 25 décembre

Menu Bois de La Cambre - 65€

Ravioles de homard,
Tomates, épices Vadouvan, crème

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

Cassolette de ½ homard, petits légumes,
Sauce nantua

Volaille de Bresse, truffe et foie gras

Bûche au choix



Nos choix de bûche

Une variété par commande

Bûche ChocoVilla :

Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat,
Insert crème brûlée à la vanille

Bûche Mont-Blanc :

Biscuit marron, mousse vanille de Tahiti,
Crèmeux marron, confit mûre-cassis, meringue

Bûche revisitée façon profiterole :

Sablé au chocolat à la fleur de sel,
Pommes caramélisées, crème diplomate à la vanille

Menu du Nouvel An : 31 décembre et 1 janvier

Menu Villa Lorraine - 80€

Saumon fumé extra doux, blinis, crème aigre
OU

Tranche de foie gras au choix, chutney et gelée

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

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

L'éphémère du Nouvel An

Sablé breton, crèmeux caramel, mousse lactée,
Dôme chocolat

Dernières commandes le vendredi 21 décembre jusque 19h45
Payement et commande minimum 3 jours à l'avance

Dernières commandes le vendredi 28 décembre jusque 19h45
Payement et commande minimum 3 jours à l'avance