

## **UCCLE**

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle

+32 2 511 44 83 – [traiteur@villalorraine.be](mailto: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](mailto:lasne@villalorraine.be)

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

Dimanche de 10h à 17h

---

## **VOLTAIRE**

Place Georges Brugmann 3 – 1050 Ixelles

+32 2 347 77 29 – [traiteur@voltaire-restaurant.be](mailto:traiteur@voltaire-restaurant.be)

Ouvert du lundi au dimanche de 07h à 20h



LA VILLA LORRAINE  
TRAITEUR

MENU DES FETES 2018-2019

« LA VILLA CHEZ SOI »

KERTSMENU : 24 en 25 december

**Menu Ter Kamerenbos - 65€**

Ravioli van kreeft,  
Tomaten, Vadouvan kruiden, room  
\* \* \*

Kip uit Bresse, truffel en ganzenlever  
\* \* \*

Kerststronk naar keuze

**Menu Villa Lorraine - 89€**

Gerookte zalm extra zacht, blinis, zure room  
of  
Sneetje van ganzenlever naar keuze, chutney en gelei  
\* \* \*

Pannetje met ½ kreeft, groentjes,  
Nantua saus  
\* \* \*

Kip uit Bresse, truffel en ganzenlever  
\* \* \*

Kerststronk naar keuze

**Pour la bonne organisation interne,  
toutes les commandes doivent être adressées et  
réglées au minimum 3 jours à l'avance  
(dernières commandes vendredi 21/12 à 19h45).**

**Onze kerststronken**

*Één soort per bestelling*

Bûche ChocoVilla :  
Knapperige en gepralineerde biscuit, chocolademousse,  
Insert crème brûlée met vanille

Bûche Mont-Blanc :  
Kastanje biscuit, mousse van vanille uit Tahiti,  
Romige kastanje, gekonfijte braambes en cassis, meringue

Bûche herzien zoals een profiterole :  
Sablé met chocolade en fleur de sel,  
Gekarameliseerde appels, diplomate crème met vanille

MENU NIEUWJAAR : 31 december en 1 januari

**Menu Villa Lorraine - 80€**

Gerookte zalm extra zacht, blinis, zure room  
of  
Sneetje van ganzenlever naar keuze, chutney en gelei  
\* \* \*

Gebakken Sint-Jakobsnoten, boter met truffel  
Witloofjes, Chiconnettes, gestoomde hazelnoten  
\* \* \*

Biche Arlequin saus, seizoenspaddestoelen,  
kaki en knolselder puree  
\* \* \*

L'éphémère du Nouvel An  
Bretons zandkoekje, romige caramel, melkschuim,  
Chocolade dôme

**Pour la bonne organisation interne,  
toutes les commandes doivent être adressées et  
réglées au minimum 3 jours à l'avance.  
(dernières commandes vendredi 28/12 à 19h45).**