

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 - boucherieohain@hotmail.com

Ouvert le lundi de 12h à 19h30

Du mardi au samedi de 10h à 19h30

Dimanche de 10h à 17h

STOCKEL (à partir du 18/09)

Place Dumon 8 - 1150 Woluwé-Saint-Pierre

+32 2 772 77 79 - stockel@villalorraine.be

Ouvert du lundi au samedi de 10h0 à 20h

Le dimanche de 11h à 19h



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

SEPTEMBRE 2019

LUNDI

Velouté de courgettes, ricotta, citron	6€
Salade de concombre, melon, menthe, sauce yaourt	12€
Penne all'arrabbiata	14€
Couscous de légumes	18€
Daurade au saté, caviar de carottes à la coriandre	24€
Lotte au safran, tagliatelles à l'encre de seiche	26€
Cordon bleu	20€
Paupiette de veau, jus au laurier	25€

MARDI

Vichyssoise de chou-fleur	6€
Salade d'épinards, poulet, mangue	14€
Quiche tomate mozzarella	10€
Saumon mariné gravlax	14€
Cabillaud, légumes confits	26€
Lieu jaune, sauce Dugléré	24€
Longe de veau gremolata, pommes grenailles	26€
Poivrons farcis, riz pilaf	22€

MERCREDI

Soupe de tomates, boulettes	7€
Salade de pommes de terre et anguille fumée	16€
Macaronis jambon fromage	14€
Tartare de dorade à la vanille	16€
Goujonnettes de sole, sauce tartare	25€
Saumon Teriyaki, légumes à l'asiatique	22€
Tajine d'agneau aux aubergines	26€
Émincé de volaille à l'estragon, andalini, tomates rôties	22€

Plats minceur approuvés par Carine Laforêt, nutritionniste
laforetcarine@gmail.com +32 475 70 34 15

JEUDI

Velouté de carottes, orange et yaourt	6€
Taboulé de chou-fleur et grenade	13€
Lasagne à la Bolognaise	30€
Carpaccio de bar aux algues, mayonnaise wasabi	15€
Cabillaud, crème de ciboulette, sifflets de poireaux	27€
Wok de crevettes tigrées, sauce curry vert coco	20€
Presa ibérique, sauce charcutière, stoemp de carottes	26€
Veau en basse température, cèpes et girolles	32€

VENDREDI

Gaspacho de pastèque et melon	6€
Salade César	14€
Risotto à la milanaise	16€
Tartare de thon façon américain	18€
Filet de barbue aux agrumes, fenouil, jeunes pousses	27€
Pavé de saumon à l'oseille	22€
Filet d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois	26€
Aiguillettes de volaille au citron confit, ratatouille	24€

SAMEDI

Tartare de bœuf au foie gras	18€
Thon mariné aux épices	18€
Avocat au crabe	18€
Homard, haricots verts, pommes de terre, betterave	18€
Bar grillé, condiment algues et concombre	24€
Filets de sole au Riesling	28€
Filet pur de bœuf Holstein, sauce au poivre	30€
Côte de veau aux morilles	33€