



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Entrées froides

- Foie gras d'oie cuit au torchon - Villa	200€/kg
- Foie gras de canard cuit au torchon - Félix	180€/kg
- Foie gras de canard cuit au sel de Guérande, fleur de thym Et poivre Sarawak - Félix (sur commande)	180€/kg
- Le foie gras d'oie à la râpée de truffe fraîche (10%)	350€/kg
- Mousse Homardine aux pistaches, coulis de crustacés	98€/kg
- Saumon fumé Villa Lorraine extra doux tranché main	90€/kg
- Pressée des deux saumons sauce Raifort	85€/kg
- Pistou de fromage blanc	45€/kg
- Terrine d'anguilles fumées sauce Raifort	85€/kg

Entrées chaudes

- Noix de Saint-Jacques, poireaux et safran	22€
- Croquette aux crevettes épluchées main	4,50€
- Fondue au fromage	3€
- Minis boudins de volaille truffé à cuire	2€
- Soupe du jour	6€

Bar à caviar

- Caviar Dauricus (type Oscietre Gold)	50 gr/100€ 125 gr/250€
- Caviar Schrenckii (type Oscietre)	50 gr/90€ 125 gr/225€
- Caviar Bairi (type Sevruga)	50 gr/60€ 125 gr/150€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Plats

- Pot-au-feu de coucou de Malines et asperges vertes	22€
- Filet de Bar de ligne, asperges vertes et blanches, vinaigrette aux herbes	32€
- Homard Breton nature Bellevue	38€
- Chicons gratins sauge et Moutarde à l'ancienne	12€
- Pot au feu de noix de Saint Jacques et Turbot au cresson, Nage de légumes	28€
- Vol au vent poularde et riz de veau râpée de truffes Melanosporum	19€
- L'agneau de lait des Pyrénées en trilogie (gigotin-carré-selle), Gratin de légumes au parmesan, pommes de terre fondantes	32€
- Noix de ris de veau rôtie au sautoir, salsifis confits, macaronis, jus réduit	31€
- Dos de Skrei au beurre mousseux, vert et côtes de blettes, beurre au Citron et olives noires	28€
- Pintade d'excellence rôtie au thé fumé, millefeuille de pommes de terre Et légumes à l'Emmenthal	28€

Accompagnements

- Gratin dauphinois	4€
- Pommes de terre grenailles	4€
- Mousseline de Pommes de terre	4€
- Légumes grillés	6,50€
- Pain brioche	5€
- Brioche individuelle	1€
- Baguette noix, noisettes & raisins	3€
- Pain Poilâne (1/4)	4,50€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Desserts

- Chou croquant, caramel beurre salé	4€
- Paris-Brest	4€
- Fondant au chocolat beurre demi-sel	6€
- Financier à la pistache, ganache Jivara lactée	7€
- Tartelette fine feuilletée aux pommes	5€
- Soupe d'oranges sanguines	8€
- Tartelette citron meringuée	5€
- Crème au chocolat guanaja	4€
- Fontainebleau, coulis de fruits rouges	5€
- Le sachet de roses des sable	5€
- Le sachet de minis madeleines	5€
- Le sachet de cannelés	6 €

LA VILLA LORRAINE TRAITEUR
1095 Chaussée de Waterloo – 1180 Bruxelles
02 511 44 83 – traiteur@villalorraine.be
Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 20h
Le dimanche et jours fériés de 11h à 19h
www.villalorraine.be