

Eté 2022



boucheriebabe@gmail.com
www.traiteurbabe.fr

- ✓ Plateau repas froid ou chaud
- ✓ Buffet
- ✓ Apéritif déjeuner
- ✓ Cocktail



*A emporter, conditionné
en conteneurs isothermes*

La livraison

- ✓ Livraison 24 €
- ✓ Livraison et récupération du matériel 42 €

Partenaire des
producteurs
locaux

Service aux entreprises

Les Repas chauds

Prix TTC TVA 5,5%

Formule repas chaud ECO : *(tout en individuel)*

Set de couverts

Plat du jour

Pain

Dessert du jour

14,00 €

Formule repas chaud : *(tout en individuel)*

Set de couverts

Entrée : salade

Plat du jour

Pain

Dessert du jour

Eau *(vittel ou carola rouge)*

18,00 €

Formule repas chaud COMPLET : *(tout en individuel)*

Set de couverts + assiette + gobelet

Entrée : salades et charcuteries

Plat du jour

Pain

Fromages

Dessert du jour

Eau *(vittel ou carola rouge)*

23,50 €

Les plateaux repas froid

Prix TTC
/pers
TVA 5,5%

Plateau repas froid classique:

Plateau simple blanc 5 cases, condiments et set de couverts

2 salades

viande froide / volaille / charcuterie OU poisson

2 fromages

Pain (baguette)

Dessert

Eau (*vittel ou carola rouge*)

17,00 €

Plateau repas froid extra : (plus élégant et plus copieux que les « classiques »)

Plateau coloré 7 cases amovibles, condiments et set de couverts

2 salades

viande froide et charcuterie OU volaille et poisson

3 fromages

Pains spéciaux tranchés

Dessert : assortiment de réductions sucrées

Eau (*vittel ou perrier*) et gobelet



24,50 €

Les buffets froids *(mini 15 pers)*

Buffet froid n° 1 (classique)

21 € TTC par personne

Condiments et set de couverts

Roti de porc, poulet rôti

Jambon blanc, terrine de campagne

3 salades

2 fromages

Dessert du jour

Pain (*baguette*)

eau (*vittel ou carola rouge*)

Buffet froid n°2 (extra) **28 € TTC par personne**

Condiments et set de couverts

Rosbif, poulet rôti

Terrine de campagne

Jambon fumé, rosette

Terrine de poisson et pavé de saumon

4-5 salades

2 fromages

Pains spéciaux tranchés

Dessert : assortiment de réductions sucrées

eau (*vittel ou carola rouge*)

Apéritif déjeunatoire entreprise : **24 € TTC par personne**

Mini moricettes garnies

Pains bruschetta

Assortiment de mini wrap

Plateau comtois (*mini saucisson, charcuteries sèches, comté, terrine*) et pain tranché

Mini brochettes tomate, mozzarella et olive marinée (en saison) ou brochettes comtoises

Assortiment de réductions sucrées (4-5 par personne)

Boisson (*eau plate, gazeuse, soda, jus de fruits*)

Gobelets et serviettes