

Janvier 2026



boucherie@traiteurbabe.fr
5 rue du 21 Novembre à Danjoutin

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



*A emporter, conditionné
en conteneurs isothermes*

Partenaire des
producteurs
locaux

La livraison

- ✓ Livraison moins de 10 km = 27 € TTC
- ✓ Livraison plus de 10 km = 48 € TTC



Service aux entreprises

Les repas chauds

Prix HT TVA 10%

Formule repas chaud : *(tout en individuel)*

Set de couverts

Plat du jour

Pain

Dessert du jour

14,50 € HT
15,95 € TTC

Formule repas chaud : *(tout en individuel)*

Set de couverts

Plat du jour

Pain

Fromage

Dessert du jour

17 € HT
18,70 € TTC

Plateau repas chaud : *sur plateau repas blanc 5 cases + plat chaud à part en conteneur isotherme + set de couverts*

Entrée : salades

Plat du jour (chaud)

Pain (baguette)

Fromage 2 sortes

Dessert du jour

Eau 50 cL *(vittel ou evian / perrier ou carola rouge)*

22,50 € HT
24,75 € TTC

Les plateaux repas froid

Prix HT TVA 10%

Plateau repas froid classique:

Plateau simple blanc 5 cases, condiments et set de couverts

2 salades

viande froide / volaille / charcuterie OU poisson OU végétarien

2 fromages

Pain (baguette)

Dessert du jour

Eau (*vittel ou carola rouge*)

17 € HT

18,70 € TTC

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

25 € HT

27,50 € TTC



Buffet froid et apéritif déjeuner

Buffet froid « classique » complet

27,5 € TTC par personne (*minimum 10 personnes*)

Assiettes et couverts jetables

Roti de porc, filet de poulet rôti

Jambon blanc, terrine de campagne

3 salades

2 fromages

Pain *baguette*

Dessert du jour

eau (*vittel ou carola rouge*)

Buffet froid « extra » complet

31,9 € TTC par personne (*minimum 10 personnes*)

Assiettes et couverts jetables

Rosbif, filet de poulet rôti

Terrine de campagne

Jambon fumé, rosette

Terrine de poisson et saumon

4 salades

2 fromages

Pains spéciaux tranchés

Dessert : assortiment de réductions sucrées

eau (*vittel ou perrier*) + gobelets

Apéritif déjeunatoire entreprise : 26,4 € TTC par personne

Mini moricettes garnies

Pains bruschetta

Assortiment de mini wrap

Assortiment comtois (*mini saucisson, charcuteries sèches, comté, cubes de terrine*)

Assortiment de réductions sucrées (3-4 par personne)

Boisson (*Évian, Perrier, soda, jus de fruits*)

Gobelets et serviettes

Plateau mixte pour « casse croute » pour 3-4 personnes : 46 € TTC le plateau

Mini moricettes, bruschetta, wrap, charcuteries sèches, fromage ...