Plus de 20 ans d'expérience à votre service

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

J.BABÉ

DANJOUTIN

Le traditionnel à l'état pur !

Notre Service Traiteur

A partir de juin 2025

Produits locaux et fabrication maison

Les apéritifs

- ✓ **Mini moricettes garnies de charcuterie ou fromage**
  plateau de 24 pièces = 44 € / plateau de 12 pièces 23 €
- ✓ **Assortiment comtois** *(saucisson, charcuterie sèche, comté, terrine, tomates cerises…)*
  et pain spécial tranché plateau pour 4-5 personnes = 35 €
- ✓ **Mini wrap** *(galettes de blé garnies roulées)*
  plateau de 50 pièces environ = 40 € / demi-plateau de 25 pièces environ = 21 €
- ✓ **Plateau mixte** *(assortiment de mini moricettes, bruschetta, wrap, fromage …)*
  pour 6 à 7 personnes = 46 €
- ✓ **Miche surprise** *(charcuterie et fromage pour 8-10 personnes)* 42 €
  (Attention : commande au minimum 5 jours à l'avance)

Votre traiteur se réserve la possibilité de remplacer certains produits en fonction de leur disponibilité.

L'apéritif festif

9,5 € par personne

- ✓ **Mini moricette garnie**
- ✓ **Pains bruschetta**
- ✓ **Assortiment comtois** *(mini saucisson, charcuterie sèche, comté, terrine, tomates cerises) et pain tranché*
- ✓ **Assortiment de mini wrap**
- ✓ **Mini brochette tomate, fromage, olive marinée** *(en été)*

soit 7-8 pièces par personne

Minimum 15 pers 1 semaine à l'avance

En dessous de 15 personnes nous vous conseillons de prendre des plateaux d'apéritifs mixtes

Votre traiteur se réserve la possibilité de remplacer certains produits en fonction de leur disponibilité.

Apéritif déjeuner froid

20 € par personne

- ✓ **Mini moricettes garnies**
- ✓ **Pains bruschetta**
- ✓ **Assortiment de mini wrap**
- ✓ **Plateau comtois** *(mini saucisson, charcuteries sèches, comté, terrine, tomates cerises) et pain tranché*
- ✓ **Assortiment de verrines**
- ✓ **Mini brochettes tomate, fromage et olive marinée** *(en été)*
- ✓ **Assortiment de réductions sucrées** *(4-5 par personne)*

environ 14-15 pièces par personne

MINIMUM 15 PERSONNES et 1 semaine à l'avance

Votre traiteur se réserve la possibilité de remplacer certains produits en fonction de leur disponibilité.

Les buffets froids

Minimum 8 personnes
1 semaine à l'avance

Le buffet froid campagnard

- ✓ ***Viandes froides***
  - Filet de poulet rôti
  - Rôti de porc
- ✓ ***Charcuterie***
  - Jambon blanc
  - Terrine de campagne
- ✓ ***Salades***
  - Carottes
  - Pomme de terre
  - Verte composée

17 €
par personne

Le buffet froid classique

- ✓ ***Viandes froides***
  - Rosbif
  - Rôti de porc
- ✓ ***Charcuterie***
  - Volaille provençale
  - Terrine de campagne
  - Jambon fumé
  - Rosette
- ✓ ***Salades***
  - 2 crudités
  - Taboulé
  - Pomme de terre
  - Verte composée

19 €
par personne

Votre traiteur se réserve la possibilité de remplacer certains produits en fonction de leur disponibilité.
Les saladiers et plats sont à usage unique et vous appartiennent après la prestation

Buffet froid avec poisson

✓ ***Viandes froides***

Rosbif

Poulet rôti

✓ ***Charcuterie***

Terrine de campagne

Jambon fumé

Rosette

✓ ***Poisson***

Saumon *(fumé, gravelax ou cuit)*

Terrine de poisson

✓ ***Salades***

2 crudités *(parmi carotte, céleri, concombre)*

Taboulé

Pomme de terre

Salade de la mer

Salade verte composée

24 €
par personne

Minimum 15 personnes
1 semaine à l'avance

Le bar à salades

✓ ***Viandes froides***

Cubes de jambon ou volaille

Tranches de jambon de dinde

Œufs *(poule ou caille)*

✓ ***Poisson***

Gambas décortiquées

✓ ***Salades***

Laitue iceberg

Tomates cerises

Concombre

Maïs

Olives marinées

✓ ***Fromages***

Feta

Billes de mozzarella

Cubes de comté ou emmental

25 €
par personne

Assaisonnements (vinaigrette, croutons, cornichons, pinions …)

Votre traiteur se réserve la possibilité de remplacer certains produits en fonction de leur disponibilité.

Les entrées

Les entrées froides *minimum 6 personnes 1 semaine à l'avance*	Prix TTC /pers
Saumon à la russe, macédoine de légumes au thon, décor	10 €
Terrine foie gras et girolles, breusi, pain brioché, décor	12 €
Duo de jambon cru : salade mêlée, jambon cru, forêt noire, breusi, décor	10 €
Tomate mozza au pesto, mesclun, parmesan et gressin	8 €

Les entrées chaudes *minimum 6 personnes 1 semaine à l'avance*	Prix TTC / pers
Bouchée à la reine *(veau, volaille et champignons, croûte feuilletée pure beurre)*	7 €
Croûte forestière *(champignons forestiers frais, croûte feuilletée pure beurre)*	9 €
Croûte aux morilles *(sauce 100% morilles) (croûte feuilletée pure beurre)*	14 €
Croute de la mer *(fruits de mer et sauce normande)*	8 €
Tarte salée : quiche au lard ou tarte à l'oignon et salade verte	6 €

Les plats chauds

LES GRATINS *minimum 6 personnes 1 semaine à l'avance*

	Prix / pers
GRATIN FRANCOMTOIS *(pommes de terre, saucisse de Montbéliard, crème, œuf, muscade, ail, comté)*	8 €
TARTIFLETTE *(pommes de terre, crème, lardons, oignons, reblochon)*	8 €
MORBIFLETTE (tartiflette au morbier) *(pommes de terre, crème, lardons, oignons, morbier)*	8 €
LASAGNE *(pâte, bolognaise pur bœuf, sauce béchamel)*	8 €
MOUSSAKA *(agneau, aubergines, courgettes, tomates, oignons, sauce béchamel)*	8 €
Supplément salade verte	2 €

LES PLATS UNIQUES *minimum 6 personnes 1 semaine à l'avance*

	Prix / pers
Bœuf bourguignon *(bœuf, vin rouge, carottes, champignons de Paris, porc)* **et knepfles**	10 €
Blanquette de veau *(veau, carottes, champignons de Paris, sauce à la crème)* **et riz**	10 €
Tajine de poulet *(poulet rôti, tomates, oignons, poivrons, courgettes, miel, abricots, raisins)* **et semoule**	10 €
Coq au vin *(cuisse de coq au vin rouge)* **pommes grenailles et haricots verts**	10 €
Poulet basquaise *(filet ou cuisse de poulet, poivrons, oignons, courgettes, tomates)* **et semoule ou riz**	10 €
Risotto de volaille crème champignons	10 €
Lentilles comtoises *(lentilles, carottes, oignon, porc)*	10 €

Baeckeofe *(porc, bœuf, agneau, pommes de terre et légumes)* **et salade verte** Petit moule pour **8-10 personnes = 120€** // grand moule **12-14 personnes = 140€**	
Choucroute garnie : pommes de terre, viennoise, saucisse de Montbéliard, porc frais, palette fumée	16 €
Couscous royal 4 viandes *: poulet, bœuf, merguez, boulettes d'agneau légumes frais, semoule, sauce piquante*	16 €
Paëlla : riz, tomates, poivrons, oignons, petits pois, porc, poulet, chorizo, fruits de mer, filet de poisson blanc, moules, gambas	16 €
Cassoulet *(coco blancs, tomates, oignons, porc, canard)*	16 €

LES PLATS *minimum 6 personnes 1 semaine à l'avance*

Filet de bœuf sauce crème de morille	18,5 €
Médaillon de veau *(filet mignon)* **sauce forestière**	16 €
Sauté de veau sauce forestière	14 €
Morillade comtoise *(roulé de veau, farce échalote vin jaune morilles et comté)* **sauce crème de morilles**	12 €
Sot-l'y-laisse de dinde et son jus aux herbes de Provence	8 €
Mijoté de cuisse de coq au vin Jaune	12 €
Cassolette de filets de cailles aux truffes sur son risotto sauce périgourdine *(en cassolette individuelle, pas besoin de garniture complémentaire)*	20 €
Suprême de pintade sauce crème de morilles	12 €
Joues de porc confites sauce moutarde à l'ancienne	8 €
Pavé de saumon safran	10 €
Filet de sole façon normande	8 €
Médaillon de volaille farcie sauce crème de morilles	12 €

Les garnitures

- Knepfles
- Pommes dauphines
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenailles persillées
- Mélange de riz sauvage
- Ecrasé de pommes de terre aux truffes
- Galette de pommes de terre (façon rösti)
- Tomate pesto parmesan
- Haricots verts / haricots beurre
- Flageolets
- Courgette rôtie au parmesan
- Poêlée de légumes verts

2 au choix => 6 € par personne
3 au choix => 7 € par personne

Les fromages de la fruitière de Sancey	**Prix TTC / pers**
Plateau de fromages 2 sortes : Comté et Morbier	4 €
Plateau de fromages 3 sortes : Comté Cancoillotte Morbier	6 €
Salade verte avec le fromage	2 €

Spécialité maison : le cochon de lait farci

Cochon de lait désossé farci CUIT

Farce viande et légumes. Cuit à basse température pendant 10h

Pour environ 30 personnes	400 €
Pour environ 40 personnes	450 €
Pour environ 50 personnes	500 €
Pour environ 60 personnes	550 €
Pour 70 à 80 personnes	600 €

Conteneur isotherme et matériel de découpe fourni (caution de 300 €)

Cuissot de porcelet rôti *(désossé et rôti basse température)* **15 à 20 pers**	160 €

Les garnitures avec le cochon de lait ou le cuissot de porcelet :	**Par pers**
- Gratin dauphinois et salade verte	5 €
- Assortiment de salades sur plats décorés *(pomme de terre, taboulé, crudités, verte)*	7 € 50
- Assortiment de salades et gratin dauphinois *(taboulé, crudités, verte)*	9 €

Mariage, anniversaire, fête de famille…

pour rendre ce moment exceptionnel faites-vous plaisir et régalez vos invités avec la complicité de votre traiteur !

Une carte spéciale entreprise est disponible

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR
J.BABÉ
DANJOUTIN

Lundi : fermé

Mardi : 8h – 13h

Mercredi : 8h – 13h

Jeudi : 8h – 13h et 15h – 19h

Vendredi : 8h – 13h et 15h – 19h

Samedi : 8h – 13h

Nous contacter :

- **Au magasin : 5 rue du 21 novembre à Danjoutin**
- **Par mail : boucherie@traiteurbabe.fr**
- **Par téléphone : 03.84.28.24.08**

MAITRE ARTISAN

Visitez notre site internet www.traiteurbabe.fr