TRAITEUR PREVOT

NOËL

St SYLVESTRE

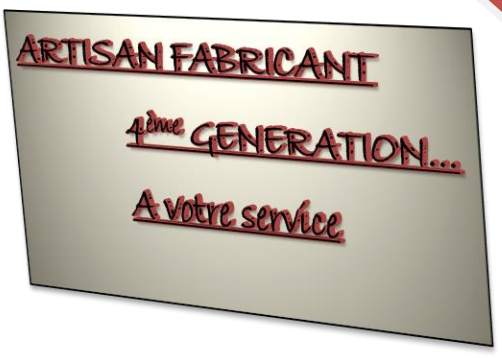
2023

BOUCHER CHARCUTIER **90110 Rougemont-le-Château**

TEL : Magasin 03 84 23 03 69

Jean Pierre 06 64 61 54 06/ Isabelle 06 75 20 82 07

boucherieprevot@gmail.com **boucherie-traiteur-prevot.fr**



APERITIF

MICHE SURPRISE
(Fromages aux fines herbes, saucisson sec de montagne, mousse de foie au cognac, Saumon fumé sauvage)

Grande (env. 75 toasts) ---------- **37,00€**
Petite (env. 45 toasts) ---------- **24,00€**

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

Pièce de 500grs ---------- **14,00€**
Sur plateau : 20 tranches ---------- **17,00€**
40 tranches ---------- **31,00€**

MINI PÂTE CROÛTE ''TRADITIONNEL''

Pièce de 550grs ---------- **13,20€/kg**
Sur plateau : 20 tranches ---------- **15,00€**
40 tranches ---------- **27,00€**

MINI ''MORICETTE''

Jambon, salami danois, thon/mayo

Sur plateau : 24 pièces ---------- **27,00€**
12 pièces ---------- **15,00€**

HUITRE MARENNES D'OLERON
''FINE DE CLAIR N°3''
La plus renommée !!!

La douzaine ---------- **12,90€/dz**
Bourriche de 24 pièces ---------- **23,80€/les 24**

HUITRE St VAAST
''LA FAMEUSE N°2''

La douzaine ---------- **15,80€/dz**
Bourriche de 24 pièces ---------- **30,60€/les 24**

Vous trouverez également toutes nos charcuteries sèches pour apéritif au magasin et camion…**Fait Maison** !!!

ENTREE

AU DETAIL

Foie Gras de Canard Entier
''Fait Maison''
(En bloc de 250 ou 500grs et en tranche de 50grs)
143,00€/kg

Pâté en Croûte de Saumon au Sauternes ''Maison''
31,90€/kg

Terrine aux deux poissons et St Jacques ''Maison''
(Cabillaud et Saumon)
29,80€/kg

Saumon Fumé ''SAUVAGE'',
Fumé aux Bois de Hêtre
82,00€/kg

NOS BOUDINS BLANCS
''FAIT MAISON''

Boudin Blanc Nature ''Maison''
19,80€/kg

Boudin Blanc Périgourdin ''Maison''
25,80€/kg

Boudin Blanc Morilles Savagnin ''Maison''
31,80€/kg

ENTREE FROIDE

PRESENTE

Foie **G**ras **D**e **C**anard **E**ntier ‘’**MAISON**’’
Gelée **A**u **G**ewurztraminer,
Abricot **M**oelleux, **C**onfit de **C**lémentine
11,00€/ la part

Saumon **F**umé,
Son **A**ccompagnement **G**ourmand
(beurre, câpres, confit d’agrumes, citrons et crevettes)
11,00€/ la part

Demi-**L**angouste Parisienne Aux **D**eux **S**auces
Crevettes et **Œ**uf **M**imosa
19,00€/ la part

ENTREE CHAUDE

Escargots **D**e **B**ourgogne ‘’**MAISON**’’
‘’Sur assiette’’
7,80€ la dz

Coquille **S**t **J**acques ‘’**MAISON**’’
7,50€/pièce

Croûte **F**orestière ‘’**MAISON**’’
8,00€/ la part

Croûte **A**ux **M**orilles ‘’**MAISON**’’
10,40€/ la part

VIANDES CUISINEES

ET GARNITURES

Civet **D**e **C**hevreuil (sans os)
Knoepfles, **P**oire **A**u **V**in **E**t **P**runeau
15,80€ la part

Filet **M**ignon **D**e **V**eau
Sauce **A**ux **M**orilles
21,60€ la part

Suprême **D**e **P**intade
Sauce **F**orestière
14,80€ la part

Cuisse **D**e **P**oularde **J**urassienne
Vin **J**aune **E**t **M**orille**s**
20,50€ la part

Cuisse **D**e **C**hapon **D**e **P**intade
Sauce **M**orilles
19,80€ la part

Garnitures des Viandes

(Deux au choix/ personne)

Knoepfles, Gratin Dauphinois,
Ecrasé De Pomme De Terre Truffé
P. de terre ‘’Rattes’’ Rôtie au Thym
Brochette De Légumes
Méli-Mélo De Légumes

VIANDES EN CROÛTE

L'Authentique Jambon En Croûte
(jambon fumé maison, désossé, tranché et cuit au four dans une pâte à pain)
18,60€/ kg

Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles
(idéal avec une sauce aux morilles)
27,80€/ kg

Tourte Au Riesling
16,80€/kg

Pâté Lorrain
19,70€/kg

LES SAUCES "MAISON"

Pour Accompagner Viandes, Volailles et, ou Feuilletages

Sauce Forestière
27,00€/ kg

Sauce Aux Morilles
65,00€/ kg

Sauce Girolles
27,00€/ kg

FROMAGES

- **Présenté Sur Plat Avec Noix, Raisins et Litchi**

Brie, Comté Doux, Fruité et Réserve, Morbier, Tome de Brebis, Cancoillotte, Bargkass, Munster et Le Moelleux du Revard

3,50€/la part

LES VOLAILLES FERMIERES "LABEL ROUGE"

Dinde **F**ermière ‘’**L**abel **R**ouge’’ (2,7 à 3,3 kg) **23,90€/kg**

Chapon **F**ermier **J**aune ‘’**L**abel **R**ouge’’ (2,6 à 3,2 kg) **19,90€/kg**

Chapon de **P**intade **F**ermier ‘’**L**abel **R**ouge’’ (1,7 à 2,1 kg) **25,80€/kg**

Poularde **F**ermière ‘’**L**abel **R**ouge’’ (1,7 à 2,1 kg) **17,40€/kg**

Pendant les 28 derniers jours,
les chapons et poulardes sont affinés au lait écrémé durant les 21 derniers jours.
Ce qui donnera à leur chair, une finesse et une tendreté
‘’*Exceptionnelles*’’.

Authentique **Farce Fine de Noël** **‘’M**aison’’
Avec ou **S**ans **M**arrons
25,80€/kg

CUISSON DE VOS VOLAILLLES **9,00€ la cuisson**
Rôties **D**élicatement **A**ux **F**ours **P**endant **U**ne **D**urée **D**e **6h**,
Afin **Q**ue **V**ous n’**A**yez **P**lus **Q**u’à **L**es **R**échauffer.

GIBIERS

SANGLIER, CHEVREUIL ou CERF/ BICHE :
Tarif selon le court
Epaule, Cuissot ou Dos avec ou sans os

RACLETTES
PIERRADES
FONDUES

RACLETTES & CHARCUTERIES

Beaucoup de variété de fromages (Raclette de Savoie au lait cru, de Savoie Fumé, Raclette au lait pasteurisé, Morbier, Bargkass
Demandez nos tarifs au magasin.

PIERRADE 240grs/pers.

Présenté sur plat

N°1 : bœuf/ canard **9,90€/pers.**
N°2 : bœuf/ poulet/ canard **8,90€/pers.**
N°3 : bœuf/ veau/ poulet **8,70€/pers.**
N°4 : bœuf/ poulet/ dinde/ canard **8,20€/pers.**

L'EXTRA à partir de 6 personnes

Bœuf/ veau/ porc (f. mignon)/ canard/ poulet/ dinde **9,70€/pers.**

FONDUE CHINOISE

N°1 : bœuf/ porc **8,60€/pers.**
N°2 : bœuf/ porc/ veau **9,40€/pers.**

VOICI QUELQUES IDEES CADEAUX :

- **Chèque cadeau**
- **Panier garni**

Et si vous ne savez pas quoi offrir lors d'une invitation

- **Une corbeille de fruits…rempli de couleur !!!**

HORAIRES

Noël // St Sylvestre

Mardi et Mercredi
8h00 / 12h30 et 15h00 / 18h30
Jeudi 21 et 28 décembre
8h00 / 12h30 et 15h00 / 18h00 exceptionnellement ouvert l'après-midi.
Vendredi 22 et 29 décembre : **8h00 / 12h30 et 15h00 / 18h30**
Samedi 23 et 30 décembre : **8h00 / 16h00 NON STOP**
Dimanche 24 et 31 décembre : **8h00 / 13h30 NON STOP**

Nous serons fermés Mardi 26 décembre 2023.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Chers Familles, Amis et Clients,

Nous vous adressons nos plus chaleureux remerciements pour la confiance accordée à notre travail et notre savoir-faire à chacune de vos visites.

Toute l'équipe de la Boucherie Prévot

Vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'Année
En compagnie de vos Familles et Amis... !

Isabelle & Jean Pierre PREVOT

Tarif au 1er décembre 2023. Imprimé et distribué par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.

BON DE COMMANDE NOEL

MATIN

OU APRES-MIDI

RAYER LES MENTIONS INUTILES

MAGASIN	**OU CAMION DE TOURNEE**	**OU MARCHE DE GIROMAGNY**	**OU LIVRAISON**
Mercredi 20 jeudi 21 / vendredi 22 / samedi 23 dimanche 24	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24 (5€ en supp.)

NOM	PRENOM	TEL
ADRESSE		

BON DE COMMANDE NOUVEL AN

MATIN

OU APRES-MIDI

RAYER LES MENTIONS INUTILES

MAGASIN	**OU CAMION DE TOURNEE**	**OU MARCHE DE GIROMAGNY**	**OU LIVRAISON**
Mercredi 27 jeudi 28 / vendredi 29 / samedi 30 / dimanche 31	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31 (5€ en supp.)

NOM	PRENOM	TEL
ADRESSE		