

PREVOT TRAITEUR

90110 Rougemont-le-Château

Magasin 0384230369/ JP 0664615406/ Isabelle 0675208207

PAQUES 2026

APERITIF

MICHE SURPRISE

(saucisson sec de montagne, saumon fumé sauvage,
mousson de canard, fromages aux fines herbes)

Grande (env. 80 toasts) -----

38,00€

Petite (env. 45 toasts) -----

24,00€

TOAST FESTIF

- Saumon fumé, crème de raifort à l'aneth

- Fois Gras de Canard, chutney aux fruits secs

Plateau de 12 -----

22,20€

Plateau de 24 -----

40,80€

MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

Plateau de 20 tranches -----

16,00€

Plateau de 40 tranches -----

30,00€

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

Plateau de 20 tranches -----

17,00€

Plateau de 40 tranches -----

32,00€

MINI MORICETTE

Jambon, salami danois, thon/mayo

Plateau de 24 -----

28,80€

Plateau de 12 -----

15,60€

BROCHETTES APERITIVES tout en couleur

(à partir de 20 brochettes) -----

0,95€/pièce

(Sur chou ou ananas, suivant quantité)

Tomate/mozza/basilic, Bacon/fromage,
magret/abricot, jambon cru/pruneau, œuf de
caille/olive

ENTREES FROIDES Présenté sur plat

**Foie Gras De Canard Entier
Gelée Au Gewurztraminer,
Et Son Accompagnement Gourmand
12,00€/pers.**

**Saumon Fumé "BIO ECOSSAIS",
Fumé Aux Bois De Hêtre,
Et Son Accompagnement Gourmand
11,00€/pers.**

**Demi-Langouste Parisienne, crevettes,
Œuf Mimosa, et ses deux sauces
21,00€/pers.**

ENTREES FROIDES Au détail

Terrine Aux Deux Poisson "Saumon/ Cabillaud 29,80€/kg

Saumon Fumé "BIO ECOSSAIS" 82,00€/kg

**Foie Gras de Canard Entier 145,00€/kg
(Fait avec du Foie Gras "LABEL ROUGE")**

ENTREES CHAUDES

Escargots de Bourgogne (sur assiette) 9,00€ la douzaine

Croûte Aux Morilles Sauvages 11,50€ la part

Coquille St Jacques 9,00€ la part

**Sandre Au Crémant Du Jura
Timbale d'Ecrasé De Pomme De Terre Truffée 12,00€/la part**

VIANDES MIJOTEES et Garnitures (comprise)

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau
Nouilles aux Beurre et son Vol au vent

13,00€/la part

Filet Mignon De Veau Aux Morilles

21,60€/la part



Agneau De Sept Heures

17,90€ la part

GARNITURES A DEFINIR

Knoepfles, Gratin dauphinois,
Flageolets, Tomate à la Provençale



Avec chaque garniture sera compris :

Une grappe de tomates cerises et une brochette de légumes

SAUCES

Pour Accompagner Viandes, Volailles et Feuilletages et Poisson

Sauce Forestière

27,00€/kg

Sauce Aux Morilles

65,00€/kg

Sauce Thym/Romarin

25,00€/kg

PATISserie SALEE A partir de 4 pers.

Jambon Fumé En Croûte,
Tranché, Cuit dans une Pâte à Pain

19,00€/kg

Tourte au Saumon et Fondue de Poireaux

24,90€/kg

Tourte au Riesling

18,80€/kg

Pâté Lorrain

20,70€/kg

L'AGNEAU DE PÂQUES



Gigot entier	26,50€/kg
Gigot raccourci	28,80€/kg
Gigot désossé ficelé	30,90€/kg
Baron désossé ficelé	33,90€/kg
Epaule roulée ficelée	23,90€/kg
Epaule avec os	21,90€/kg
Carré de côte, semi désossé <u>"en couronne"</u>	28,00€/kg

Cuisson de sept heures

Vos Gigots

*Et autre pièce d'agneau peuvent être cuits délicatement au four, par nos soins,
Afin que vous n'ayez plus qu'à les réchauffer.*

9,00€/ la cuisson

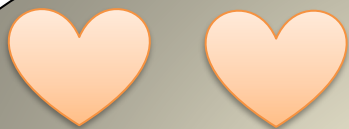
FROMAGES présenté ou au détail

➡ Au détail : Cancoillotte, Brie, Morbier, Tome de Brebis,
Comté/ Bargass/ Munster... Domaine de Bresse, Tome de Savoie, St Nectaire,
Brillat Savarin, Camembert di Bufala...

➡ Sur Plateau : Assortiment de 5 Fromages Présenté sur Plat
Avec sa petite brochette gourmande
Moutarde, Noix, Raisins et cumin (si Munster) **3,20€/pers.**

Nous vous proposons également

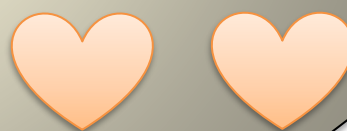
- Plateau Raclette, Pierrade et Fondue Chinoise.
 - **Poisson frais** et, ou cuisiné ...
- Et possibilité de commander des huitres



Isabelle, Jean Pierre et Son équipe

VOUS REMERCIE INFINIMENT POUR
LA CONFIANCE ET LA FIDELITE
QUE VOUS LEUR TEMOIGNEZ TOUT AU LONG DE L'ANNEE...
ET VOUS SOUHAITE DE

JOYEUSES PÂQUES



BON DE COMMANDE

Nom, Prénom

TEL.

MAGASIN : JEUDI 02 / VENDREDI 03 /
SAMEDI 04 **AVRIL**

CAMION : VENDREDI 03 **OU**
SAMEDI 04 **AVRIL**