

# PREVOT TRAITEUR

*BOUCHER CHARCUTIER*

7 avenue Jean Moulin 90110 Rougemont-le-Château

TEL : 03 84 23 03 69/ 06 64 61 54 06/ 06 75 20 82 07

*Magasin*

*Jean Pierre*

*Isabelle*

[boucherieprevot@gmail.com](mailto:boucherieprevot@gmail.com)

[boucherie-traiteur-prevot.fr](http://boucherie-traiteur-prevot.fr)

*NOËL / NOUVEL AN*

*2018*

*ARTISAN FABRICANT*

*4<sup>ème</sup> GENERATION...*

*A votre service.*

# APERITIF...

## MICHE SURPRISE

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

Grande (env. 70 toasts) -----	<b>35,80€</b>
Petite (env. 35 toasts) -----	<b>19,50€</b>

## ASSORTIMENT DE MINI FOUR (à tiédir)

(asperge, champignons, poisson blanc,  
crevette, fromage)

Plateau de 25 pièces -----	<b>21,00€</b>
----------------------------	---------------

## ASSORTIMENT DE MINI

### CUILLERE...à tiédir

(foie gras, St Jacques, saumon)

Plateau de 12 pièces -----	<b>24,00€</b>
----------------------------	---------------

## MINI PÂTE EN CROÛTE DE CANARD AUX

### ECLATS DE FOIE GRAS

Pièce de 600grs -----	<b>16,50€ pièce</b>
Plateau de 20 tranches -----	<b>16,90€</b>
Plateau de 40 tranches -----	<b>32,00€</b>

## MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

Pièce de 600grs -----	<b>14,90€ pièce</b>
Plateau de 20 tranches -----	<b>15,50€</b>
Plateau de 40 tranches -----	<b>29,00€</b>

## MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

Pièce de 600grs -----	<b>11,50€ pièce</b>
Plateau de 20 tranches -----	<b>12,90€</b>
Plateau de 40 tranches -----	<b>24,00€</b>

## MINI PAIN "MAURICETTE"

Jambon, salami danois, rillettes, thon/mayo

Plateau de 24 -----	<b>25,80€</b>
Plateau de 12 -----	<b>13,90€</b>

## HUITRE MARENNE D'OLERON-----

'FINE DE CLAIR N°3' **Extra !**

**12,70€**  
**La douzaine**

# ENTREES AU DETAIL...

Au magasin ou camion de tournée.

**Foie Gras De Canard Entier ‘Maison’**  
(bloc de 250 ou 500grs et en tranche de 50grs s/vide)  
**130,00€/kg**

**Pâté En Croûte De Canard Au  
Foie Gras Et Armagnac ‘Maison’**  
**26,50€/kg**

**Pâté En Croûte De Saumon Au Sauternes ‘Maison’**  
**28,50€/kg**

**Véritable Saumon Fumé ‘SAUVAGE’,**  
**Fumé aux Bois de Hêtre**  
**82,90€/kg**

‘Nous vous proposons un saumon très haut de gamme. Nourris à base de plancton, ce poisson s’est épanoui au fil des courants marins. Sa chair pâle témoigne de l’authenticité de ce saumon. Pêché à la ligne, il a été travaillé de façon méticuleuse, coupé, salé à la main et fumé à la verticale.’

**Cochon De Lait Désossé Farci  
Et Son Authentique Farce Fine De Noël**  
(à manger froid, tiède ou chaud) ‘Maison’  
**26,80€/kg**

**Boudin Blanc Truffé ‘Maison’**  
**26,30€/kg**

**Boudin Blanc au Foie Gras et Champagne ‘Maison’**  
**26,30€/kg**

**Au détail, nous vous proposons aussi :**

Coquille St Jacques, huitres,  
mini pâté en croûte apéritif... sauce aux morilles.

**Le comptoir sera bien garni pour ‘les doux rêveurs’... !**

# ENTREES FROIDES

*Présenté sur plat, avec garniture.*

**Foie Gras De Canard Entier  
Gelée Au Gewurztraminer,  
Figue Fraîche, Chutney d'Oignons  
Et Petit Pain Figue/ Abricot**  
**9,80€/ pers.**

**Pâté En Croûte De Saumon Au Sauternes  
Et Son Duo Saveur Poireaux Sur Crème De Raifort Doux**  
**6,90€/ pers.**

**Saumon Fumé 'SAUVAGE',  
Fumé Aux Bois De Hêtre,  
Son Accompagnement Gourmand  
(beurre, câpres, oignons rouges, citrons et crevettes)  
Et Pain Aux Céréales**  
**9,80€/ pers.**

**Demi-Langouste Parisienne  
Panier De Macédoine Aux Légumes Frais  
Œuf Mimosa**  
**17,60€/ pers.**

**Brochet Bellevue (sans arêtes)  
Sur Lit De Macédoine Aux Légumes Frais  
Œuf Mimosa**  
**9,30€/ pers.**

# ENTREE CHAUDE

**Escargot De Bourgogne**  
‘’Avec assiette’’  
**6,00€ la douzaine**

**Coquilles St Jacques**  
**5,90€/ la part**

**Duo De Gambas Et St Jacques**  
**Sauce Crème Oseille**  
**Fleuron Et Flan De Légumes**  
**8,90€/ la part**

**Filet De Sandre, Sauce Chablis**  
**Fleuron Et Flan De Légumes**  
**8,90€/ la part**

**Roulé De Sole Aux Petits Légumes**  
**Sauce Crevette Safrané**  
**Fleuron Et Flan De Légumes**  
**8,90€/ la part**

**Croûte Forestière**  
**7,20€/ la part**

**Croûte Aux Morilles**  
**9,90€/ la part**

**Feuilleté De Ris De Veau Aux Morilles**  
**9,90€/ la part**

Tous nos produits sont disponibles au détail au magasin et, ou au camion de tourné.

# VIANDES MIJOTEES

*Avec garnitures au choix.*

**Civet De Sanglier (sans os)**  
**Knoepfles, Poire Au Vin Et Pruneau**  
**10,40€/ la part**

**Civet De Chevreuil (sans os)**  
**Knoepfles, Poire Au Vin Et Pruneau**  
**12,20€/ la part**

**Filet Mignon De Veau**  
**Sauce Aux Morilles**  
**16,40€/ la part**

**Carré De Veau**  
**Sauce Aux Morilles**  
**14,60€/ la part**

**Tournedos De Canard**  
**Sauce Foie Gras**  
**12,90€/ la part**

**Suprême De Pintade**  
**Sauce Forestière**  
**9,90€/ la part**

**Cuisse De Chapon De Pintade**  
**Sauce Aux Morilles**  
**12,70€/ la part**

**Cuisse De Poularde Fermière**  
**Sauce Aux Morilles Et Vin Jaune**  
**12,95€/ la part**

**Garnitures des Viandes et Volailles**  
**(à définir, une ou deux au choix/ personne)**

**Knoepfles, Gratin Dauphinois, Brochettes De Légumes,**  
**Purée De Patate Douce, Endive Braisée.**

# VIANDE EN CROÛTE

PÂTE PUR BEURRE

A PARTIR DE 4 PERS.

## **L'Authentique Jambon En Croûte**

(jambon fumé maison, désossé, tranché,  
cuit au four dans une pâte à pain)

**15,90€/ kg**

## **Filet Mignon De Porc En Croûte**

**19,00€/ kg**

## **Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles**

(idéal avec une sauce aux morilles)

**26,00€/ kg**

## **Tourte De Saumon**

**Sauce Julienne De Légumes**

**24,80€/ kg**

## **Tourte Au Duo De Poisson**

**Sur Duxelles De Poireaux**

**25,80€/ kg**

# NOS SAUCES "MAISON"

Pour Accompagner Viandes, Volailles et, ou Feuilletages  
Ou Pour Garnir Vos Croûtes.

Sauce Forestière

**25,80€/ kg**

Sauce Aux Morilles

**64,00€/ kg**

Sauce Au Foie Gras

**32,00€/ kg**

Pour Accompagner Poissons et, ou Feuilletage de Poisson

Sauce Homard et Crevettes

**34,00€/ kg**

Sauce Champagne

**32,00€/ kg**

# VOLAILLES FERMIERES

## “EXTRA” DES LANDES

Dinde Fermière “Label Rouge” (2,7 à 3,3 kg) **18,30€/kg**

Chapon Fermier Jaune “Label Rouge” (2,6 à 3,2 kg) **17,80€/kg**

Chapon de Pintade Fermier “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **21,30€/kg**

Mini Chapon (2 à 2,5 kg) **18,70€/kg**

Poularde Fermière “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **14,70€/kg**

Oie Fermière d’Anjou, Label Rouge, effilé (3,1 à 4,8 kg) **22,90€/kg**

Caille Nature **4,10€/ pièce**      ou      Caille Farcie **5,20€/ pièce**

Pigeon (prêt à cuire) **30,30€/ kg**

Les dindes jaunes sont affinées au maïs pur, 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** “**Maison**”

Avec ou Sans Marrons

**21,30€/kg**

**CUISSON DE VOS VOLAILLES** **9,00€/ la cuisson**

Rôties Délicatement Aux Fours,

Afin Que Vous n’Ayez Plus Qu’à Les Réchauffer.

# GIBIERS FRAIS

## CHEVREUIL

Cuissot avec os	23,80€/kg
Cuissot sans os	28,50€/kg
Dos avec os	47,50€/kg
Dos sans os	57,00€/kg
Epaule avec os	18,80€/kg
Epaule sans os	22,35€/kg

## SANGLIER

Cuissot avec os	17,00€/kg
Cuissot sans os	21,00€/kg
Dos avec os	19,20€/kg
Dos sans os	23,00€/kg
Epaule avec os	15,30€/kg
Epaule sans os	18,40€/kg

## CERF ET BICHE

Cuissot avec os	15,20€/kg
Cuissot sans os	18,30€/kg
Dos avec os	27,20€/kg
Dos sans os	32,65€/kg
Epaule avec os	12,00€/kg
Epaule sans os	14,20€/kg

# NOTRE MENU FESTIF

**-Foie Gras de Canard Présenté.**

**- Roulé de Sole  
Aux Petits Légumes  
Sauce Crevette Safrané, Fleuron  
Et Flan De Légumes.**

**-Carré De Veau  
Sauce Aux Morilles  
Gratin Dauphinois, Brochette de Légumes et  
Knoepfls.**

**-Trio De Fromages.**

**30,00€/pers**

## NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT...

### PRESENTE SUR PLAT :

**Raclette** aux 3 fromages et charcuterie **9,90€/pers**

**Raclette** traditionnelle et charcuterie **7,90€/pers**

**Pierrade** 4 viandes (bœuf, porc, canard et dinde = 220grs/pers) **6,50€/pers**

**Pierrade** 6 viandes (bœuf, veau, porc, canard, filet de poulet et  
filet de dinde = 240grs/pers) **7,40€/pers**

**Fondue Chinoise...**

## FROMAGES

Comté (12 mois ou fruité), morbier, tome du Pays Basque (brebis, vache), brie, munster (ferme du Génival, Bessoncourt), bargkass (Kirchberg), St Nectaire, gruyère, tome fermière...

- Présenté sur plat (3 sortes) avec noix, raisins et petit pain aux noix **3,00€/pers**
- Ou au détail, au magasin (tarif au kilo).

## HORAIRES D'OUVERTURES

**Noël, OUVERT**

**Dimanche 23 décembre** : le matin de **8h30** à **13h00**,

**Lundi 24 décembre** journée continue **8h30** à **16h00** (nous attendrons les retardataires.. !).

**St Sylvestre, OUVERT**

Le **dimanche 30 décembre** et **lundi 31 décembre**, même horaire.

**Chers 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  
2018... !**