

TRAITEUR PREVOT

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

www.boucherie-traiteur-prevot.fr

NOËL / NOUVEL AN

2020

ARTISAN FABRICANT

4^{ème} GENERATION...

A votre service.

APERITIF...

MICHE SURPRISE

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

Grande (env. 75 toasts) -----	35,80€
Petite (env. 40 toasts) -----	19,50€

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

Pièce de 600grs -----	14,90€ pièce
Plateau de 20 tranches -----	15,90€
Plateau de 40 tranches -----	29,90€

MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

Pièce de 600grs -----	12,00€ pièce
Plateau de 20 tranches -----	13,50€
Plateau de 40 tranches -----	25,50€

MINI "MORICETTE"

Jambon, salami danois, rilette, thon/mayo

Plateau de 24 -----	25,80€
Plateau de 12 -----	13,90€

HUITRE MARENNE D'OLERON -----

"FINE DE CLAIR N°3 "Label Rouge"

12,90€
La douzaine

PLATEAU d'HUITRES OUVERTES -----

Mis sur glace pilée, à conserver entre 4 et 6°
(A venir chercher au magasin à partir de **15h30**)

17,90€
La douzaine

Au magasin ou camion, vous trouverez aussi :
Saucisson Sec Italien ou nature, Chorizo,
Magret de Canard Fumé, Filet Mignon de Porc
Fumé Séché...**Fait Maison !!!**

ENTREES AU DETAIL...

Au magasin ou au camion de tournée.

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

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

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.”

Boudin Blanc Nature ‘Maison’
17,90€/kg
Boudin Blanc Foie Gras et Champagne ‘Maison’
26,30€/kg
Boudin Blanc Morilles et Savagnin ‘Maison’
29,30€/kg

Au détail, nous vous proposons également :
Terrine de Sanglier, Terrine de Chevreuil,
Coquille St Jacques, Huitres,
mini pâté en croûte apéritif... sauce aux morilles...

Et notre fameux Cochon de lait farci

Tous Nos Produits sont faits Maison, à l’exception du Saumon.

ENTREES FROIDES

Présenté sur plat, avec garniture.

Foie Gras De Canard Entier "MAISON"

Gelée Au Gewurztraminer,

Figue Fraîche, Chutney d'Oignons

9,90€/ pers.

Saumon Fumé "SAUVAGE",

Fumé Aux Bois De Hêtre,

Son Accompagnement Gourmand

(beurre, câpres, oignons rouges, citrons et crevettes)

9,90€/ pers.

Demi-Langouste à la Parisienne

Panier De Macédoine Aux Légumes Frais

Œuf Mimosa

18,00€/ pers.

Brochet Bellevue (sans arêtes)

Sur Lit De Macédoine Aux Légumes Frais

Œuf Mimosa

9,90€/ pers.

ENTREES CHAUDES

Escargots De Bourgogne "MAISON"
"Sur assiette"

7,00€ la douzaine

Coquilles St Jacques "MAISON"

6,50€/ la part

Croûte Forestière "MAISON"

7,20€/ la part

Croûte Aux Morilles "MAISON"

9,90€/ la part

Cassolette De Ris De Veau Aux Morilles "MAISON"
Fleuron Pur Beurre

9,90€/ la part

Vous trouverez tous nos produits en magasin et camion de tourné.

FROMAGES

- Présenté sur plat (3/4 sortes) avec noix et raisins **2,50€/pers**
- Au détail, au magasin et au camion.

VIANDES MIJOTEES

Et garnitures

Civet De Chevreuil (sans os)
Knoepfles, Poire Au Vin Et Pruneau
12,50€/ la part

Filet Mignon De Veau
Sauce Aux Morilles
16,50€/ la part

CUISSE De Poularde Jurassienne
Vin Jaune Et Morilles
14,90€/ la part

Suprême De Poularde
Sauce Forestière
11,90€/ la part

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

Knoepfles, Gratin Dauphinois,
Brochette De Légumes
Purée De Patate Douce
Flan De Légumes.

VIANDE EN CROÛTE

A PARTIR DE 4 PERS.

L'Authentique Jambon En Croûte

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

16,20€/ kg

Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles

(idéal avec une sauce aux morilles)

26,00€/ 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

VOLAILLES FERMIERES “EXTRA” DES LANDES

Dinde Fermière “Label Rouge” (2,7 à 3,3 kg) **18,50€/kg**

Chapon Fermier Jaune “Label Rouge” (2,6 à 3,2 kg) **17,90€/kg**

Chapon de Pintade Fermier “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **21,40€/kg**

Poularde Fermière “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **15,10€/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 Pendant Une Durée De 6h

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

Nos Formules Raclettes, Pierrades Et Fondues Chinoises

Présentées sur plat

RACLETTE ET CHARCUTERIE

Fromage Traditionnel 240grs et Charcuterie 100grs **7,50€/pers.**

(Roulade charcutière, rosette, jambon blanc et bacon)

N°1 : Aux 3 Fromages (Raclette, Morbier, Bargkass) 240grs et Charcuterie 100grs **9,50€/pers.**

Rosette, bacon, lard fumé, jambon blanc et jambon de Parme

N°2 : Aux 3 Fromages (Raclette, Morbier, Bargkass) 240grs et charcuterie 100grs **9,90€/pers.**

Rosette, Coppa, Pancetta, Mortadelle, Jambon de Parme

PIERRADE 240grs/personne

N°1 : 3 viandes : bœuf, veau et canard **9,20€/pers.**

N°2 : 3 viandes : bœuf, poulet et canard **8,20€/pers**

N°3 : 4 viandes : bœuf, porc, canard et dinde **6,80€/pers.**

N°4 : 4 viandes : bœuf, veau, porc et poulet **7,30€/pers.**

N°5 : 6 viandes : bœuf, veau, porc, canard, poulet et dinde **7,70€/pers.**

FONDUE CHINOISE 240GRS/ PERS :

N°1 : Bœuf / veau **8,70/pers.**

N°2 : Bœuf / porc **6,30€/pers.**

N°3 : Bœuf / veau / porc **7,40€/pers.**

N°4 : Bœuf/ veau/ porc/ dinde **6,90€/pers.**

HORAIRES D'OUVERTURES

Noël : Mercredi 23 décembre matin 8h00 / 12h30 l'après-midi 15h30 / 19h00

Jeudi 24 décembre Non-stop 8h00 à 16h00 (nous attendrons les retardataires.. !).

St Sylvestre : Mercredi 30 décembre et Jeudi 31 décembre, mêmes horaires.

INFORMATION

Nous serons exceptionnellement fermés le samedi 26 décembre 2020
et le samedi 2 janvier 2021.

Merci pour votre compréhension.

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 2020... !

PRENEZ SOIN DE VOUS.

*Isabelle &
Jean Pierre
PREVOT*

Bon de commande NOËL :**23/12**

ou

24/12A retirer au magasin ou camion de tourné (livraison domicile le 24/12) **A PRECISER**Rayer les mentions inutiles

Nom	Adresse	N° Tel.
<u>Désignation marchandises</u>		PRIX

Bon de commande NOUVEL AN :**30/12**

ou

31/12A retirer au magasin ou camion de tourné (livraison domicile le 31/12) **A PRECISER**Rayer les mentions inutiles

Nom	Adresse	N° Tel.
<u>Désignation marchandises</u>		PRIX