

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

ARTISAN FABRICANT
4^{ème} GENERATION...
A votre service.

2021

APERITIF...

MICHE SURPRISE

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

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Grande (env. 80 toasts) ----- | 36,80[€] |
| Petite (env. 50 toasts) ----- | 21,00[€] |

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Pièce de 600grs ----- | 25,80^{€/kg} |
| Sur plateau : 20 tranches----- | 15,90[€] |
| 40 tranches----- | 29,90[€] |

MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Pièce de 600grs ----- | 20,00^{€/kg} |
| Sur plateau : 20 tranches----- | 13,50[€] |
| 40 tranches----- | 25,50[€] |

MINI "MORICETTE"

Jambon, salami danois, thon/mayo

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Sur plateau : 24 pièces ----- | 25,80[€] |
| 12 pièces ----- | 13,90[€] |

HUITRE MARENNES D'OLERON

"FINE DE CLAIR N°3"

| | |
|---|---------------------------------|
| Bourriche d'une douzaine, avec couteau et rince doigt | 14,50[€]/la dz |
| Bourriche de 24 pièces ----- | 26,80[€]/les 24 |

PLATEAU d'HUITRES OUVERTES -----

Dans une barquette alu avec glace pilée et citron
à conserver entre 4 et 6°

(A venir chercher au magasin à partir de **15h40**)

19,90[€]
La douzaine

Vous trouverez également toute notre
charcuterie sèche...**Faite 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)
137,00^{€/kg}

Pâté en Croûte de Saumon au Sauternes "Maison"
29,90^{€/kg}

Pâté En croûte de Pintade au Foie Gras
25,40^{€/kg}

Saumon Fumé "SAUVAGE",
Fumé aux Bois de Hêtre
85,80^{€/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.

ENTREES FROIDES

Présenté sur plat, avec garniture.

Foie Gras De Canard Entier "MAISON"
Gelée Au Gewurztraminer,
Figue Et Mangue Fraîche, Chutney d'Oignons
10,45[€]/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
18,70[€]/pers

ENTREES CHAUDES

Escargots De Bourgogne "MAISON"

"Sur assiette"

7,00 € la dz

Coquille St Jacques "MAISON"

6,50 €/pièce

Croûte Forestière "MAISON"

7,90 € la part

Croûte Aux Morilles "MAISON"

10,40 € la part

Cassolette De Ris De Veau Aux Morilles "MAISON"

Fleuron Pur Beurre

10,90 € la part

FROMAGES

- Présenté sur plat (3/4 sortes) avec noix, raisins et pain aux noix
3,00 €/la part
- Ou au détail.

VIANDES MIJOTEES

Et garnitures

Civet De Chevreuil (sans os)
Knoepfles, Poire Au Vin Et Pruneau
13,85[€] la part

Filet Mignon De Veau
Sauce Aux Morilles
17,00[€] la part

CUISSE De Poularde Jurassienne
Vin Jaune Et Morilles
15,30[€] la part

Suprême De Pintade
Sauce Morilles
12,30[€] la part

Roti De Poularde Farci (sans os)
Sauce Girolles
13,20[€] 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 et
cuit au four dans une pâte à pain)

16,20^{€/kg}

Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles
(idéal avec une sauce aux morilles)

26,40^{€/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 Girolles

25,90^{€/kg}

VOLAILLES FERMIERES “EXTRA” DES LANDES

Dinde Fermière “Label Rouge” (2,7 à 3,3 kg) **19,20^{€/kg}**

Chapon Fermier Jaune “Label Rouge” (2,6 à 3,2 kg) **18,40^{€/kg}**

Chapon de Pintade Fermier “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **21,90^{€/kg}**

Poularde Fermière “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **15,60^{€/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
21,90^{€/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

PLATEAU RACLETTE ET CHARCUTERIE

Par personne : 240grs de fromage et 100grs de charcuterie

N°1 : Fromage Traditionnel 7,50€/pers.

Roulade charcutière, rosette, jambon blanc et bacon

N°2 : Aux 3 Fromages (Raclette, Morbier, Bargkass) 9,50€/pers.

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

N°3 : Aux 4 Fromages (Raclette, Morbier, Bargkass et Tome de Vache) 10,40€/pers.

Rosette, Coppa, Bacon, Mortadelle, Jambon de Parme et Grison

PLATEAU PIERRADE 240grs/pers.

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

N°2 : bœuf, poulet et canard 8,20€/pers.

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

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

N°5 (à partir de 4 pers.): bœuf, veau, porc, canard, poulet et dinde 7,90€/pers.

PLATEAU FONDUE CHINOISE 240grs/ pers. :

N°1 : Bœuf 7,10€/pers.

N°2 : Bœuf / Veau 8,70€/pers.

N°3 : Bœuf / Porc 6,30€/pers.

N°4 : Bœuf / Veau / Porc 7,40€/pers.

N°5 : Bœuf / Veau / Porc / Dinde 6,90€/pers.

HORAIRES D'OUVERTURES

Noël : Jeudi 23 décembre : 8h00 / 12h30 Ouvert l'après-midi 15h30 / 19h00
Vendredi 24 décembre **Non-stop** 8h00 à 16h00 (nous attendrons les retardataires.. !).

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

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 2021... !
PRENEZ SOIN DE VOUS ET DE VOS PROCHES.

*Isabelle &
Jean Pierre
PREVOT*

Bon de commande NOËL : pour le ou

A retiré au ou
Rayer les mentions inutiles

| Nom | Adresse | N° Tel. |
|---------------------------------|---------|-----------------|
| <u>Désignation marchandises</u> | | <u>Quantité</u> |
| | | |

Bon de commande NOUVEL AN : pour le ou

A retirer au ou
Rayer les mentions inutiles

| Nom | Adresse | N° Tel. |
|---------------------------------|---------|-----------------|
| <u>Désignation marchandises</u> | | <u>Quantité</u> |
| | | |