

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

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. 80 toasts) -----	37,00[€]
Petite (env. 50 toasts) -----	23,00[€]

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

Pièce de 600grs -----	26,00^{€/kg}
Sur plateau : 20 tranches-----	16,00[€]
40 tranches-----	30,00[€]

MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

Pièce de 600grs -----	23,00^{€/kg}
Sur plateau : 20 tranches-----	14,00[€]
40 tranches-----	26,00[€]

MINI "MORICETTE"

Jambon, salami danois, thon/mayo

Sur plateau : 24 pièces -----	26,00[€]
12 pièces -----	14,00[€]

HUITRE MARENNES D'OLERON

"FINE DE CLAIR N°3"

Huitre la douzaine -----	14,60^{€/dz}
Bourriche de 24 pièces -----	28,40^{€/les 24}

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

ENTREES AU DETAIL...

Foie Gras de Canard Entier "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}

Saumon Fumé "SAUVAGE",
Fumé aux Bois de Hêtre
89,80^{€/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"
19,50^{€/kg}

Boudin Blanc Morilles Savagnin "Maison"
31,50^{€/kg}

Terrine aux deux poissons "Maison"
(Cabillaud et Saumon)
25,80^{€/kg}

ENTREES FROIDES

PRESENTEE SUR PLAT

Foie Gras De Canard Entier "MAISON"

Gelée Au Gewurztraminer,
Abricot Moelleux, Confit de Pruneau et
Chutney d'Oignons

11,00€/ la part

Saumon Fumé "SAUVAGE",

Fumé Aux Bois De Hêtre,
Son Accompagnement Gourmand
(beurre, câpres, oignons rouges, citrons et crevettes)

11,00€/ la part

Demi-Langouste Parisienne Aux Deux Sauces

Crevettes
Œuf Mimoso

19,00€/ la part

ENTREES CHAUDES

Escargots De Bourgogne "MAISON"

"Sur assiette"

7,50€ la dz

Coquille St Jacques "MAISON"

7,00€/pièce

Croûte Forestière "MAISON"

8,00€/ la part

Croûte Aux Morilles "MAISON"

10,40€/ la part

VIANDES MIJOTEES

Et garnitures

Civet De Chevreuil (sans os)
Knoepfles, Poire Au Vin Et Pruneau
14,00[€] la part

Filet Mignon De Veau
Sauce Aux Morilles
17,90[€] la part

Cuisse De Poularde Jurassienne
Vin Jaune Et Morilles
15,80[€] la part

Cuisse De Chapon De Pintade
Sauce Morilles
15,50[€] la part

Roti De Chapon Farci (sans os)
Sauce Girolles
13,20[€] la part

Garnitures des Viandes
(à définir deux au choix/ personne)

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

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)

17,50^{€/kg}

Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles

(idéal avec une sauce aux morilles)

27,00^{€/kg}

Tourte Au Riesling

16,20^{€/kg}

Pâté Lorrain

19,20^{€/kg}

NOS SAUCES "MAISON"

Pour Accompagner Viandes, Volailles et, ou Feuilletages

Sauce Forestière

27,00^{€/kg}

Sauce Aux

Morilles

65,00^{€/kg}

Sauce Girolles

26,00^{€/kg}

FROMAGES

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

Brie, Comté Fruité ou Réserve, Morbier, Tome de Vache ou de Brebis, Cancoillotte, Bargkass, Munster...

3,00^{€/la part}

VOLAILLES FERMIERES “EXTRA” DES LANDES

Dinde Fermière “Label Rouge” (2,7 à 3,3 kg) **23,90^{€/kg}**

Chapon Fermier Jaune “Label Rouge” (2,6 à 3,2 kg) **19,90^{€/kg}**

Chapon de Pintade Fermier “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **25,80^{€/kg}**

Poularde Fermière “Label Rouge” (1,7 à 2,1 kg) **17,40^{€/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
25,80^{€/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

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

Formules Raclettes, Pierrades Et Fondues Chinoises Présentées sur plat

FROMAGE RACLETTE ET CHARCUTERIE

Ou

RACLETTE AUX 3 FROMAGES ET CHARCUTERIE

Demandez le flyer à la Boucherie ou regarder sur notre site internet.

SACHET DE FONDUE SAVOYARDE

Préparé par nos soins, fromage direct de SAVOIE

7,50€/pers

PIERRADE 240grs/pers.

N°1 : bœuf, veau et canard **9,90**€/pers.

N°2 : bœuf, veau et poulet **8,90**€/pers.

N°3 : bœuf, poulet et dinde **7,20**€/pers.

N°4 : bœuf, canard et poulet **9,30**€/pers.

N°5 : bœuf, veau, porc (filet mignon), poulet et dinde **9,70**€/pers.

FONDUE CHINOISE 240grs/ pers. :

N°1 : Bœuf **8,30**€/pers.

N°2 : Bœuf / Veau **9,20**€/pers.

N°3 : Bœuf / Porc **6,80**€/pers.

N°4 : Bœuf/ Veau/ Porc/ Dinde **7,20**€/pers.

NOUS AVONS EGALEMENT UN RAYON VIN

(Bourgogne, Côte du Rhône, Alsace, Jura...),

Crémant Du Jura ou de Bourgogne, Macvin...

ET Un rayon FRUITS ET LEGUMES.

HORAIRES D'OUVERTURES

Noël : Vendredi 23 décembre : 8h00 / 12h30 et 14h30 / 18h30

Samedi 24 décembre **Non-stop** 8h00 à 16h00

St Sylvestre : Vendredi 30 décembre et Samedi 31 décembre

Mêmes horaires

LA BOUCHERIE SERA FERMEE LE 2, 3, 4 et 5 Janvier 2023.

Nous vous remercions 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 2022... !

PRENEZ SOIN DE VOUS ET DE VOS PROCHES.

*Isabelle &
Jean Pierre
PREVOT*

BON DE COMMANDE NOEL

MATIN

RAYER LES MENTIONS INUTILES

OU APRES-MIDI

MAGASIN Mercredi 27 jeudi 28 / vendredi 29 / samedi 30 / dimanche 31	<u>OU</u> CAMION DE TOURNEE Vendredi 22	<u>OU</u> MARCHÉ DE GIROMAGNY Samedi 23	<u>OU</u> LIVRAISON Dimanche 24 (5€ en supp.)
--	---	---	--

NOM	PRENOM	TEL
ADRESSE		

BON DE COMMANDE NOUVEL AN

MATIN

RAYER LES MENTIONS INUTILES

OU APRES-MIDI

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

NOM	PRENOM	TEL
ADRESSE		