

# PREVOT TRAITEUR

90110 Rougemont-le-Château

Magasin 0384230369/ Jp 0664615406/ Isabelle 0675208207

## PAQUES 2024

### APERITIF

#### MICHE SURPRISE

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

Grande (env. 75 toasts) -----	38,00€
Petite (env. 45 toasts) -----	24,00€

#### MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

La Pièce de 550grs env. -----	13,20€/pièce
Plateau de 20 tranches -----	16,00€
Plateau de 40 tranches -----	30,00€

#### MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

La Pièce de 500grs env. -----	13,50€/pièce
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€

## ENTREES FROIDES Présenté sur plat

Terrine Aux Deux Poissons  
Saumon/ Cabillaud  
Crevette, citron et sa sauce  
**8,00€/pers.**

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

Foie Gras De Canard Entier  
Gelée Au Gewurztraminer,  
Et Son Accompagnement Gourmand  
**11,00€/pers.**

## ENTREES FROIDES Au détail

Terrine Aux Deux Poisson "Saumon/ Cabillaud" **28,00€/kg**  
Pâté En Croûte Au Saumon **28,00€/kg**  
Saumon Fumé "BIO ECOSSAIS" **81,00€/kg**  
Foie Gras de Canard Entier "Maison" **143,00€/kg**

## ENTREES CHAUDES

Escargots de Bourgogne (sur assiette) **8,00€ la douzaine**

Croûte Forestière **8,00€ la part**

Croûte Aux Morilles **11,00€ la part**

Coquille St Jacques **8,00€ la part**

## VIANDES MIJOTEES et Garnitures

Médailon de Sole, Sauce safranée et crevettes	17,80€/la part
Bouchée à la Reine aux Ris de Veau Nouilles aux Beurre et son Vol au vent	12,00€/la part
Filet Mignon De Veau Aux Morilles	21,60€/la part
Poularde De Pâques, Vin Jaune et Morilles	20,50€ la part
Cuisse de Chapon de Pintade, Sauce Morilles	19,80€ la part
Agneau De Sept Heures	17,90€ la part

### GARNITURES A DEFINIR : 2 aux choix

Knoepfles, Gratin dauphinois, Brochette de Légumes,  
Flageolet, Tomate à la Provençale, Risotto.

## SAUCES

### Pour Accompagner Viandes, Volailles et Feuilletages et Poisson

Sauce Forestière  
27,00€/kg

Sauce Aux Morilles  
65,00€/kg

Sauce Homard et  
Crevettes  
35,00€/kg

## PATISSERIE SALEE Mini. 4 pers.

Jambon Fumé En Croûte, tranché et cuit dans une pâte à pain	18,60€/kg
Tourte au Saumon et Fondue de Poireaux	18,90€/kg
Tourte au Riesling	16,40€/kg

# L'AGNEAU DE PÂQUES

Gigot entier	24,50€/kg
Gigot raccourci	25,80€/kg
Gigot désossé ficelé	27,70€/kg
Baron désossé ficelé	28,20€/kg
Epaule roulée	21,90€/kg
Epaule avec os	20,90€/kg
Carré de côte, semi désossé <u>"en couronne"</u>	24,80€/kg

## Cuisson de sept heures

### Vos Gigots

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

**9,00€/ la cuisson**

## FROMAGES présenté ou au détail

- Au détail : Cancoillotte, Brie, Morbier, Tome de Brebis, Comté/ Bargkass/ Munster...
- Plateau aux 5 fromages Présenté sur Plat  
Avec moutarde, noix, raisins et cumin (si munster) **3,50€/pers.**

## Nous vous proposons également

- Plateau Raclette, Pierrade et Fondue Chinoise.
  - Poisson frais, terrine de poisson, coquille de saumon...
- Et possibilité de commander des huitres.

### Isabelle, Jean Pierre et son équipe

TIENNENT à VOUS REMERCIER POUR  
LA CONFIANCE ET LA FIDELITE  
QUE VOUS LEUR TEMOIGNEZ TOUT AU LONG DE L'ANNEE...  
ET VOUS SOUHAITE DE...



# BON DE COMMANDE

NOM

PRENOM

TEL :

**MAGASIN : JEUDI 28 **OU**  
VENDREDI 29  
**OU** SAMEDI 30 MARS**

**CAMION :  
VENDREDI 29 **OU**  
SAMEDI 30 MARS**

