

TRAITEUR

PREVOT

NOËL

St SYLVESTRE

2024

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

(Fromages aux fines herbes, saucisson sec de montagne, mousse de foie au cognac, Saumon fumé)

Grande (env. 75 toasts) -----	37,00€
Petite (env. 45 toasts) -----	24,00€

MINI PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON

A la Pièce -----	29,00€/kg
Sur plateau : 20 tranches -----	17,00€
40 tranches -----	32,00€

MINI PÂTE CROÛTE "TRADITIONNEL"

A la Pièce -----	24,00€/kg
Sur plateau : 20 tranches -----	16,00€
40 tranches -----	30,00€

MINI "MORICETTE"

Jambon, salami danois, thon/mayo

Sur plateau : 24 pièces -----	30,00€
12 pièces -----	16,00€

HUITRE MARENNES D'OLERON

"FINE DE CLAIR N°3"

La plus Classique !!!

La douzaine -----	13,40€/dz
Bourriche de 24 pièces -----	25,40€/les 24

HUITRE St VAAST

"LA FAMEUSE N°2"

La douzaine -----	17,80€/dz
Bourriche de 24 pièces -----	31,90€/les 24

Vous trouverez également toutes nos charcuteries sèches pour vos apéritifs au magasin et camion...

"Maison" !!!

ENTREE AU

DETAIL



Foie Gras de Canard Entier "LABEL ROUGE" **"Fait Maison"**

(En bloc de 250 ou 500grs et en tranche de 50grs)

145,00€/kg

Terrine aux deux poissons "Maison"
(Cabillaud et Saumon)

29,80€/kg

Saumon Fumé "Ecoissais",
Fumé aux Bois de Hêtre

82,00€/kg

BOUDIN BLANC

DETAIL



Boudin Blanc Nature "Maison"

19,80€/kg

Boudin Blanc Foie Gras et Champagne "Maison"

25,80€/kg

Boudin Blanc Morilles Savagnin "Maison"

31,80€/kg

ENTREE FROIDE

PRESENTEE



Foie Gras De Canard Entier "MAISON"
"LABEL ROUGE"

**Gelée Au Gewurztraminer,
Abricot Moelleux, Gelée de Coing
Branche de Pain d'Épice**

12,00€/ la part

**Saumon Fumé,
Son Accompagnement Gourmand
(Beurre, câpres, oignons rouges, citrons et crevettes)**

11,00€/ la part

**Demi-Langouste Parisienne Aux Deux Sauces
Crevettes et Œuf Mimosa**

21,00€/ la part

ENTREE CHAUDE



Escargot De Bourgogne "MAISON" 8,50€ la dz
"Sur Assiette"

Coquille St Jacques "MAISON" 8,00€/la part

Croûte Forestière "MAISON" 8,00€/ la part

Croûte Aux Morilles "MAISON" 11,00€/ la part

Cassolette De St Jacques Au Comté "MAISON" 14,40€/la part
Sur Fondue De Poireaux

Lotte Roscoff "MAISON" 12,00€/la part
**Echalote flambée au cognac sur Bisque de Homard
Au Paprika et Zeste d'Oranges.**

VIANDES CUISINEES

ET GARNITURES



Fondant De Cerf (sans os)
Sauce Gibier
Knepfles, Poire Au Vin Et Pruneau
16,80€ la part

Filet Mignon De Veau
Sauce Aux Morilles
21,60€ la part

Suprême De Chapon De Pintade
Sauce Forestière
15,90€ la part

Cuisse De Poularde Jurassienne
Vin Jaune Et Morilles
20,50€ la part

Cuisse De Chapon De Pintade
Sauce Morilles
19,80€ la part

Garnitures Principales des Viandes

Aux choix :

Knoepfles, Gratin Dauphinois,
Fondant de Chou Rouge Marrons Miel et Pommes
Ecrasé De Pomme De Terre Truffé
Purée de Patate Douce

Et en complément : brochette de légumes et tomates rôties au four (déco).

VIANDES EN

CROÛTE



L'Authentique Jambon En Croûte

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

18,60€/kg

Tourte Aux Ris De Veau Et Morilles 27,80€/kg

(Idéal avec une sauce aux morilles)

Tourte Au Riesling 17,80€/kg

Pâté Lorrain 20,70€/kg

Tourte Saumon St Jacques 24,80€/kg

LES SAUCES

"MAISON"



Pour Accompagner Viandes, Volailles et, ou Feuilletages

Sauce Forestière

27,00€/kg

Sauce Aux

Morilles

65,00€/kg

Sauce Girolles

27,00€/kg

FROMAGES



- Présenté Sur Plat Avec Noix, Raisins, Litchi, Abricot Moelleux
Brie, Comté Doux, Fruité et Réserve, Morbier, Tome de Brebis, Cancoillotte, Bargkass, Munster... **3,00€/la part**

LES VOLAILLES

FESTIVES

LABEL ROUGE



Dinde Fermière "Label Rouge" (2,7 à 3,3 kg) **23,90€/kg**

Chapon Fermier Jaune "Label Rouge" (2,6 à 3,2 kg) **20,40€/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) **17,80€/kg**

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

SANGLIER, CHEVREUIL ou CERF/ BICHE : Tarif selon le court et sur commande
Epaule, Cuissot ou Dos avec ou sans os...

RACLETTES

PIERRADES



RACLETTES & CHARCUTERIES

Demandez nos tarifs au magasin ou sur notre site internet.

PIERRADE 250grs/pers.

Présenté sur plat

N°1 : bœuf/ canard **10,10€/pers.**

N°2 : poulet/ dinde **6,40€/pers.**

N°3 : bœuf/ poulet/ dinde **8,10€/pers.**

N°4 : bœuf/ veau/ poulet/ canard **9,80€/pers.**

N°5 : L'EXTRA à partir de 4 personnes

Bœuf/ veau/ porc/ canard/ poulet/ dinde **8,70€/pers.**

FONDUE CHINOISE 250grs/pers.

Présenté sur plat

N°1 : bœuf/ porc/ dinde **8,50€/pers.**

N°2 : bœuf/ porc/ veau **9,90€/pers.**

VOICI QUELQUES IDEES CADEAUX :

- Chèque cadeau
- Panier garni de produit frais
- Une corbeille de fruits...rempli de couleur !!!

HORAIRES

Noël

Lundi 23 décembre 8h30/12h30 – 15h/18h30

Mardi 24 décembre 8h/15h30 **NON STOP**

St Sylvestre

Lundi 30 décembre 8h30/12h30 – 15h/18h30

Mardi 31 décembre 8h/15h30 **NON STOP**

Nous serons fermés Jeudi 26 décembre 2024.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Chers Familles, Amis et 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 2024,
En compagnie de vos Familles et Amis... !**

*Isabelle &
Jean Pierre
PREVOT*

BON DE COMMANDE NOEL 2024

NOM

TEL :

PRENOM

Jour d'enlèvement de la commande :

Au Camion ou Magasin

Livraison le mardi 24 (5€) : Adresse

BON DE COMMANDE St Sylvestre 2024

NOM

TEL :

PRENOM

Jour d'enlèvement de la commande :

Au Camion ou Magasin

Livraison le mardi 31 (5€) : Adresse