

PREVOT **TRAITEUR**

NOËL / NOUVEL AN
2025

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

7 avenue Jean Moulin 90110 Rougemont-le-Château

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

[Facebook](#)

ARTISAN FABRICANT

4^{ème} GENERATION...

AVEC AMOUR ET PASSION.

JEAN PIERRE PREVOT

DEPUIS 01/2004

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€

TOAST FESTIF

Saumon fumé, crème de raifort à l'aneth et Foie Gras de Canard, chutney fruit sec

Plateau de 12 -----	22,20€
Plateau de 24 -----	40,80€

MINI PÂTE EN CROûTE DE SAUMON

A la Pièce -----	29,00€/kg
Sur plateau : 20 tranches-----	18,00€
40 tranches-----	34,00€

MINI PÂTE CROûTE "TRADITIONNEL"

A la Pièce -----	25,00€/kg
Sur plateau : 20 tranches-----	17,00€
40 tranches-----	32,00€

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 -----	25,50€/les 24

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

"Maison" !!!

AU DETAIL



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

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

145,00€/kg

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

29,80€/kg

Saumon Fumé "Ecossais",
Fumé aux Bois de Hêtre

82,00€/kg

BOUDIN BLANC



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'Epice

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 **8,50€ la dz**
"Sur Assiette"

Coquille St Jacques **8,50€/la part**

Croûte Forestière **8,50€/ la part**

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

Sandre Au Crémant Du Jura
Timbale d'Ecrasé De Pomme De Terre Truffée **12,00€/la part**

VIANDES CUISINEES ET GARNITURES



Fondant De Cerf (sans os)
Sauce Gibier
Knepfles, Poire Au Vin Et Pruneau
16,90€ la part

Filet Mignon De Veau
Flambé Au Cognac
Sauce Aux Morilles Sauvages
19,90€ la part

Cuisse De Canette
Sauce Trompettes Au Foie Gras
15,30€ la part

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

Cuisse De Chapon De Pintade
Sauce Aux Morilles Sauvages
19,90€ la part

**Viandes cuisinées à basse température pendant 10h,
Afin de retrouver une viande fondante et juteuse.**

GARNITURES au choix

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

- Accompagné d'une brochette de légumes et tomates rôties au four (déco).

GIBIER

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

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 18,80€/kg

Pâté Lorrain 20,70€/kg

Tourte Saumon St Jacques 24,80€/kg

LES SAUCES

"MAISON"



Pour Accompagner Vos Viandes, Volailles et, ou Feuilletages

Sauce Forestière
27,00€/kg

Sauce Aux
Morilles
65,00€/kg

Sauce Foie Gras
De Canard
29,00€/kg

FROMAGES



- Présenté Sur Plat Avec Noix, Raisins, Brochette Gourmande

Brie, Comté Doux, Fruité et Réserve, Morbier, Tome Catalane, Tome de Brebis, Cancoillotte, Bargkass, Munster... **3,20€/la part**

Et au détail, au magasin ou camion.

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.

PIERRADE ET FONDUE CHINOISE

PRESENTE SUR PLAT



PIERRADE 250grs/pers.

Présenté sur plat

N°1 : bœuf/ poulet/ dinde/ canard **9,00€/pers.**

N°2 : bœuf/ poulet **9,70€/pers.**

N°3 : bœuf/ poulet/ canard **9,90€/pers.**

N°4 : bœuf/ canard **10,60€/pers.**

L'EXTRA à partir de 4 personnes

Bœuf/ veau/ porc/ canard/ dinde **9,40€/pers.**

FONDUE CHINOISE 250grs/pers.

Présenté sur plat

N°1 : bœuf/ porc/ dinde **8,10€/pers.**

N°2 : bœuf/ porc/ veau **10,10€/pers.**

N°3 : bœuf **11,80€/pers.**

Nous pouvons également vous proposer du poissons et d'autres viandes.

N'hésitez pas à demander conseil et, ou renseignement.

NOS RACLETTES PRESENTEES



LA FESTIVE 10,90€/pers

Raclette Lait Pasteurisé, Tome Catalane,
Morbier et Tome de Brebis

240grs/pers

- **Charcuterie 100grs/pers**

Roulade charcutière

Rosette

Coppa

Pancetta

Bacon

Mortadelle

N°1 Fromage Raclette 9,40€/pers

- **Lait Pasteurisé**

230grs/pers

- **Charcuterie 100grs/pers**

Roulade charcutière

Rosette

Coppa

Pancetta

Bacon

Mortadelle

N°2 Fromage Raclette 9,60€/pers

- **Lait Cru**

230grs/pers

- **Charcuterie 100grs/pers**

Roulade charcutière

Rosette

Coppa

Pancetta

Bacon

Mortadelle

N°3 Raclette Aux 3 Fromages 9,90€/pers

Raclette **Lait pasteurisé**, Morbier, Bargkass

230grs/pers

- **Charcuterie 100grs/pers**

Roulade charcutière

Rosette

Coppa

Pancetta

Bacon

Mortadelle

N°4 Raclette Aux 3 Fromages 10,90€/pers

Raclette **Lait cru**, Morbier, Bargkass

230grs/pers

- **Charcuterie 100grs/pers**

Roulade charcutière

Rosette

Coppa

Pancetta

Bacon

Mortadelle

Raclette présenté seul **5,80€/pers**
Charcuterie présenté seul **3,60€/pers**

Raclette présenté seul **6,40€/pers**
Charcuterie présenté seul **3,60€/pers**

HORAIRES
D'OUVERTURES
FESTIVES

Noël

Lundi 22 décembre 8h30/12h30 - 15h/17h30

Mardi 23 décembre 8h/12h30 – 15h/18h

Mercredi 24 décembre 8h/15h30 NON STOP

Exceptionnellement ouvert JEUDI 26 décembre de 8h30 à 12h30

St Sylvestre

Lundi 29 décembre 8h30/12h30 – 15h/17h30

Mardi 30 décembre 8h/12h30 – 15h/18h

Mercredi 31 décembre 8h/15h30 NON STOP

*C'EST AVEC AMOUR ET PASSION QUE NOUS EXERCONS
NOTRE METIER.*

*EN CES FÊTES DE FIN D'ANNEE, NOUS EN PROFITONS POUR
VOUS REMERCIER DE VOTRE FIDELITE ET DE LA
CONFIANCE ACCORDEE A NOTRE TRAVAIL ET NOTRE
SAVOIR-FAIRE.*

*ISABELLE, JEAN PIERRE ET LA TEAM PREVOT,
VOUS SOUHAITE D'AGREABLES FÊTES
2025.*

BON DE COMMANDE NOEL 2025

NOM

TEL :

PRENOM

Adresse (si livraison) :

Jour d'enlèvement des commandes :

- **Au magasin** le : 22/ 23/ 24 décembre
- **Au Camion** le samedi 20/12 (marché de Giromagny)

Livraison mercredi 24 décembre : 5,00€ pour les villages de la tournée,
10,00€ Belfort et alentours.

BON DE COMMANDE NOUVEL AN 2025

NOM

TEL :

PRENOM

Adresse (si livraison) :

Jour d'enlèvement des commandes :

- **Au magasin** le : 29/ 30/ 31 décembre
- **Au Camion** le samedi 27/12 (marché de Giromagny)

Livraison mercredi 31 décembre : 5,00€ pour les villages de la tournée,
10,00€ Belfort et alentours.

