MENUS DE NOËL

35€

- **MISE EN BOUCHE**
  3 mignardises
- **ENTRÉE**
  Raviole de saint jacques, snackée de langoustines
  et sa sauce coquillage
- **PLAT**
  Ballottine de cuisse de canette farce cèpes
  et sa poêlée de légumes
- **DESSERT**
  Bûche de noël individuelle

50€

- **MISE EN BOUCHE**
  3 mignardises
  Raviole de homard et sa bisque
- **ENTRÉE**
  Foie gras pistaché
- **PLAT**
  Pressé de veau au foie gras
  Et son poupeton
- **DESSERT**
  Bûche de noël individuelle

MENU DU JOUR DE L'AN

40€ Laissez-nous vous faire plaisir.
Nous vous ferons découvrir :

- une dizaine de mignardises salées toutes différentes les unes des autres
- 5 mignardises sucrées plus succulentes les unes que les autres
- et des surprises encore et encore

Menus à partir de 2 pers. min.

p.reverdel@hotmail.fr
Tél. 04.67.31.23.44
www.boucherie-reverdel.fr
4, bd. de Strasbourg 34500 Béziers

BOUCHERIE TRAITEUR REVERDEL TRIPERIE CHARCUTERIE

Du 20 au 22 déc. : Ouverture 7h30-12h30 et 16h-19h30
Le 23 déc. : Ouverture 7h30-13h et 15h-19h30
Le 24 déc. : Non stop 7h00 - 19h
Le 25 déc. : Ouverture uniquement pour le retrait des commandes et des cuissons de 10h30 à 11h30
Fermeture le 26 décembre, le 1er et le 2 janvier

Nous vous souhaitons d'agréables Fêtes.
A bientôt !

LES APERITIFS

PETITS FOURS SALÉS 29€ kg
- Sacristain, sucette aux olives, palmier au jambon, roulés saucisse ...

MIGNARDISES SALÉES
5 pièces /personne 4 pers/40€ 6pers/60€ 8pers/80€ 10 pers/100€
- Gaspacho de choux blanc aro blanco
- Pain croq' à la truffe
- Raviole de saint jacques et son jus de coquillage
- Mousse de betterave fumé et son poulpe snackée
- Oeuf de caille en pain perdu et son saumon fumé
- Cuisse de caille farcie aux cèpes

SAUMON
- Fumé 70€ le Kg
- Gravelax 60€ le Kg
- Betterave 60€ le Kg

LES ENTRÉES

- Gaufrette de pomme de terre sauce labené et saumon fumé 9€ p.
- Cannellonis de cailles sauce truffe 10€ p.
- Ravioles de saint jacques, émulsion de choux blanc aux amandes 12€ p.
- Demi langouste sauce mayonnaise 20€ p.
- Os à moelle filets de pigeons et cuisses confites petits légumes 12€ p.

LES PLATS

- Volailles cuites en basses températures et façonnées en rôti :
  Chapon / Poularde / Poulet de Bresse 11€ / 10€ / 14,90€ la part
- Souris d'agneau mijotée au thym 17€ p.
- Mille feuille de veau au foie gras 16€ p.
- Effiloché de bœuf cèpes frais 13€ p.
- Pressé de joues de cochon au panais 12€ p.

LA CHARCUTERIE

- **BOUDIN BLANC :** nature, foie gras, cèpes, truffe A partir de 22€ le kg
- **PÂTÉ CROÛTE MAISON**
  à découvrir en magasin selon les envies d'Elodie A partir de 25€ le kg
- **GALANTINE**
  canard foie gras, pintade cèpes, poularde truffée A partir de 28€ le kg

FOIE GRAS
- Cru, mi-cuit nature, armagnac, figues, braisé, marrons A partir de 130€ le kg

JAMBON SUR PIED À OFFRIR ET À PARTAGER
- Serrano, cébo, bellota 29,90€ /38,90€ /55€ le kg
- Jambon blanc braisé 21,90€ le kg

LES GARNITURES

- Risotto de riz vénéré et son jus de bouillabaisse 20,90€ le kg
- Pommes dauphines 26€ le kg
- Gratin dauphinois nature ou aux cèpes 21€ le kg ou 25€ le kg
- Gâteau de pomme de terre nature ou aux cèpes 3,70€ p. ou 4€ p.
- Churros de patates douces 28€ le kg
- Artichauts farce truffe 5€ p.

LES SAUCES

- Mayonnaise 13€ le kg
- Jus de Volaille 35€ le kg
- Sauce aux cèpes 40€ le kg
- Sauce aux morilles 60€ le kg
- Sauce truffe 90€ le kg

LES DESSERTS

LES BÛCHES 4€/indiv. 15€ / 4 pers 22€ / 6 pers
- La traditionnelle au chocolat : croustillant praliné, mousse chocolat noir, gianduja noisette
- L'acidulé : confit d'agrumes, mousse chocolat blanc et son biscuit joconde à l'amande
- La gourmande au marron : marron cuit, mousse à la vanille, crème de marron et sablé linzer

LES MIGNARDISES SUCRÉES 5 pièces /pers.
4 pers/30€ 6pers/45€
8pers/60€ 10 pers/75€
- Tartelette citron meringué
- Éclair au chocolat
- Les fameux choux saint Honoré
- Boule coco noisette de noël
- Le petit mont blanc aux marrons

LES VOLAILLES DE NOËL

- Chapon fermier 15,90€ le kg
- Poularde fermière 16,90€ le kg
- Pintade chaponnée 22,90€ le kg
- Dinde fermière 16,90€ le kg
- Oie fermière 19,90€ le kg
- Canette fermière 11,90€ le kg
- Caille fermière 5,90€ pièce
- Pigeon fermier 26,90€ le kg

Volailles cuites et/ou en rôties +2€/kg

BOUCHERIE TRAITEUR

LES VOLAILLES

- Pigeon désossé farce aux cèpes 12€ pièce

VOLAILLE DE BRESSE
- Poulet 28,90€ le kg
- Poularde 33,90€ le kg
- Chapon 42,90€ le kg
- Dinde 23,90€ le kg

LES VIANDES

BOEUF
- Tournedos de bœuf *(possibilité rossini)* 20,90€ le kg
- Filet de bœuf en tournedos *(possibilité rossini)* 45,90€ le kg
- Du monde et affinées à découvrir en magasin et surtout à réserver !!! : kagoshima, arouquesa, swami, galice...

VEAU
- Filet de veau en tournedos 46,90€ le kg
- Grenadins de veau 28,90€ le kg
- Ballottines de veau farce de noël 26,90€ le kg

AGNEAU
- Gigot traditionnel entier ou raccourcit 21,90€ le kg
- Melon d'agneau nature ou farce de noël A partir de 30€ p.

VOLAILLES
- Cailles farcies au foie gras 8€ p.
- Pigeons désossés farce aux cèpes 12€ p.

COCHON : Pensez à réserver
- Basque, noir de bigorre, cochon de lait, Mangalitza

GIBIER *(sur commande 10 jours avant)*