



MENUS DE NOËL

- 35€**
- **ENTRÉE**
Cocotte briochée et son effiloché de bœuf petits légumes de saison
 - **PLAT**
Ballotine de volaille farce cèpes son écrasés de pomme de terre ratte
 - **DESSERT**
Mini bûche pétillante agrumes
- 50€**
- **PRÉ-ENTRÉE**
Cappuccino de coquilles Saint-Jacques au pamplemousse et coriandre
 - **ENTRÉE**
Terrine de poisson blanc et ses légumes
 - **PLAT**
Ballotine de volaille farce truffe et ses légumes de saison
 - **DESSERT**
Mini bûche pétillante agrumes

MENU DU JOUR DE L'AN

- 50€**
- LAISSÉ-NOUS VOUS FAIRE PLAISIR, NOUS VOUS FERONS DÉCOUVRIR :**
- 1 plateau de charcuterie et des feuilletages maison
 - 12 mignardises salées toutes différentes les unes des autres
 - Du fromage affiné
 - 5 mignardises sucrées plus succulentes les unes que les autres

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

*Ouvert Samedi 25 de 7h50 à 15h et de 16h à 20h. Dimanche 24 non-stop de 7h à 18h
Lundi 25 de 10h50 à 11h50, retrait de commandes et cuissons
Samedi 30 de 7h50 à 15h et de 16h à 20h. Dimanche 31 non-stop de 7h à 18h
Fermeture le 1 et 2 janvier 2024*





LES APERITIFS

PETITS FOURS SALÉS 31,90€ kg

- Roulé saucisse, palmier au jambon, escargot à la tapenade, sacristain ...

MIGNARDISES SALÉES

Plateau de 15 pièces 25€ 30 pièces à 50€ 45 pièces à 70€

- Mini pain pita et son filet de caille rôti caramélisé de betterave
- Sucette de croq à la truffe
- Choux mousse d'avocat et gambas sauté
- Cuisse de caille confite jus citronné
- Voile d'olive noire et son tartare de saumon fumé

SAUMON

- Gravelax 72€ le Kg
- Fumé 80€ le Kg



LES ENTRÉES

- Cocotte briochée et son effiloché de homard et sa chair 13€ la part
- Croustillant de caille et son foie gras 12€ la part
- Terrine de poisson et ses légumes 10€ la part
- Cappuccino de coquilles St Jacques, pamplemousse et coriandre 12€ la part
- Millefeuille de fromage frais, petits légumes et jambon de Parme 12€ la part

LA CHARCUTERIE

- **BOUDIN BLANC** : nature, foie gras, cèpes, truffes A partir de 25€ le kg
 - **PÂTÉ CROÛTE MAISON** A partir de 25€ le kg
- Le tout cochon, le mendant, le richelieu, le volailler et bien d'autres encore car Elodie en cuit tous les jours donc vous n'aurez pas forcément celui de votre choix mais vous vous régalez à coup sur.

FOIE GRAS

- Cru Prix en fonction du cours et surtout de la disponibilité
- Mi-cuit nature, armagnac, braisé, figues 150€ le kg
- Mi-cuit d'oie En fonction des disponibilités



LES TOURTES DE NOËL

- TOURTES MAISONNES** 4 pers ou 6 pers
- Tourte au veau et champignons de chez nous 15€ 25€
 - Tourte au poissons et poireaux 18€ 30€

LES PLATS

- Ballottines de volailles farce aux cèpes 15€ la part
 - Pressé de bœuf confit en miroton sauce à la truffe 15€ la part
 - Paleron de veau farce aux petits légumes et son jus au foie gras 16€ la part
 - Souris d'agneau confit dans son jus aux herbes 16€ la part
-
- Volailles cuites en basse température et façonnées en rôti : d'Astarac de Bigorre ou fermière :
 - Poulette 13€ la part
 - Chapon 14€ la part

- **GALANTINE** : A partir de 30€ le kg
- Canard foie gras, pintade cèpes, poularde truffée, le mendant

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOËL

- A la coupe, décoré dans sa cagette en bois à partir de 2 personnes.
- Jambon sur pied à offrir ou à partager
- Cebo, Duroc à partir de 25€ le kg
 - Jambon blanc braisé 22,90€ le kg
 - Jambon blanc truffé 39€ le kg

LES VIANDES

BOEUF

- Le bœuf en rôti ou en tournedos A partir de 24€ le kg
- Filet de bœuf en rôti ou en tournedos 46,90€ le kg
- Filet en croûte nature, avec une duxelle ou fourré au foie gras ou Wellington A partir de 14€ la part

LES VIANDES DU MONDE AFFINÉES : galice, swami, wagyu japonais, black angus... une belle surprise vous attend pour chaque commande de viandes affinées, nos viandes d'exception le méritent.

VEAU

- Rôti de veau A partir de 29,90€ le kg
- Rôti de veau saveurs d'hiver A la coupe 26,90€ le kg
- Grenadin de veau 31,90€ le kg
- Melon de veau foie gras d'oie truffé 35,90€ le kg
- Filet de veau en tournedos 49,90€ le kg

AGNEAU

- Gigot d'agneau traditionnel 25,90€ le kg
- Épaule d'agneau roulée en rôti (possibilité farcie) 35€ pièce
- Carré d'agneau au beurre persillé maison 28,90€ le kg

LE COCHON

- De lait fermier cuit en basse température sur commande, mini 15 pers Cru 18,90€ le kg Cuit 21,90€ le kg
- Rôti de cochon lard guanciale de Bigorre 18,90€ le kg

LA VOLAILLE

- Caille fermière farce fine au mendant et au foie gras 10€ pièce
- ½ pigeon fermier désossé au lard colonata 10€ pièce
- Rôti de volaille de Noël fermière à la coupe farce fine cèpes En fct de la volaille

LE GIBIER

- Biche, sanglier, faisan, lièvre, perdreaux... sur commande

LES VOLAILLES DE NOËL

NOS VOLAILLES FERMIERES

- Canette 17€ le kg
- Poularde fermière 17,90€ le kg
- Chapon fermier 18,90€ le kg
- Dinde fermière 21,90€ le kg
- Oie fermière 25,90€ le kg
- Pintade chaponnée 25,90€ le kg
- Pigeon fermier 29,90€ le kg
- Caille fermière 5,90€ pièce

VOUS POUVEZ AVOIR
TOUTES VOS VOLAILLES
CUITES ET/OU
DÉOSSÉES
ROULÉES EN RÔTI
POUR +3€/KG

LA NOIRE D'ASTARAC DE BIGORRE

Une nouveauté qui vit au grand air, picore des céréales à volonté au minimum 150 jours. Elle est finement persillée avec un goût prononcé et délicat à la fois à la cuisson. Elle va ravir nos papilles...

- Poulet 26,90€ le kg
- Poule 29,90€ le kg
- Poulette 30,90€ le kg
- Poularde 32,90€ le kg
- Chapon plumé à sec 39,90€ le kg

LES GARNITURES

- Haricot coco confit d'ail et sa sauce 20,90€ le kg
- Gratin dauphinois nature 21€ le kg ou aux cèpes 25€ le kg
- Méli-méli de légumes de saison 23€ le kg
- Gâteau de pomme de terre nature 4€ pièce ou aux cèpes 4,50€ pièce
- Galette de pomme de terre nature 4€ pièce
- Champignons farcis aux champignons et jambon de montagne d'hiver et truffe 5€ pièce
- Fond d'artichaut aux champignons d'hiver et truffe 5€ pièce

LES SAUCES

- Mayonnaise ou aioli 13€ le kg
- Jus de volailles 35€ le kg
- Sauce aux cèpes 40€ le kg
- Sauce aux morilles 80€ le kg
- Sauce truffes selon cours
- Sauce foie gras selon cours

LES DESSERTS

LES BÛCHES DE NOËL

4€ / indiv. 18€ / 4 pers 24€ / 6 pers

- La succulente : bûche aux 3 chocolats et noix de pécan caramélisées
- La passionnée : bûche mangue passion mousse litchis
- La pétillante : bûche aux agrumes orange, pamplemousse, citron

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 15 pièces à 24€ 30 pièces à 48€ 45 pièces à 96€

- La truffe au chocolat
- Croquette pomme caramel chapelure pain d'épice
- Mini bûche d'antan
- Biscuit pompe à huile et mousse de marron
- Tartelette ananas coco

