



LA MAISON REVERDEL
VOUS PROPOSE
SA CARTE POUR ACCOMPAGNER
VOS FÊTES



LES VIANDES PRÉPARÉES

BOEUF

- Le bœuf en rôti ou en tournedos
- Filet de bœuf en rôti ou en tournedos
- Filet en croûte nature, avec une duxelles ou fourré au foie gras ou Wellington

LES VIANDES DU MONDE AFFINÉES : nous vous avons trouvé de belles nouveautés à venir découvrir en boutique. Elles vous seront servies dans un coffret d'exception avec quelques surprises à la clé.

VEAU

- Rôti de veau cœur aux légumes d'hiver à la coupe
- Rôti de veau
- Tournedos de veau
- Ballottines farce de veau foie gras et champignons d'hiver
- Filet de veau en tournedos

AGNEAU

- Gigot d'agneau traditionnel
- Épaule d'agneau en rôti farce légumes d'hiver
- Carré d'agneau au beurre pain d'épice maison

LE COCHON

- De lait fermier cuit en basse température sur commande, mini 15 pers
- Rôti de cochon lard guanciale de Bigorre et son cœur coulant
- Noir de Bigorre sur commande 15 jours avant

LA VOLAILLE

- Caille fermière farce fine au mendiant et au foie gras
- ½ pigeon fermier désossé au jambon truffé
- Demi volaille de Noël fermière en ballotine farce fine cèpes

LE GIBIER

- Chevreuil, sanglier, cerf, faisan, lièvre sur commande 15 jours avant

LES VOLAILLES DE NOËL

NOS VOLAILLES FERMIERES

- Canette
- Poularde fermière
- Chapon fermier
- Dinde fermière
- Oie fermière
- Pintade chaponnée
- Pigeon fermier
- Caille fermière

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
- Poule pour le pot
- Poulette
- Poularde
- Chapon plumé à sec

VOUS POUVEZ AVOIR
TOUTES VOS VOLAILLES
CUITES ET/OU
DÉSOSSEES
ROULÉES EN RÔTI



LES GARNITURES

- Haricot coco confit d'ail
- Gratin dauphinois nature
- Méli-méli de légumes de saison
- Dauphine nature ou truffée
- Gâteau de pomme de terre nature ou à la truffe
- Tatin de butternut carottes châtaignes
- Fond d'artichaut aux champignons d'hiver, truffe et jambon

LES SAUCES

- Mayonnaise ou aioli
- Jus de volailles
- Sauce aux cèpes
- Sauce aux morilles
- Sauce truffes
- Sauce foie gras

LES DESSERTS

LES BÛCHES DE NOËL indiv. 4 pers 6 pers

- La gourmande : la bûche trois chocolats
- La douce : mousse à l'orange sanguine et son cœur à l'orangette
- La blanche : la marron et son croustillant de marron et sa mousse

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 15 pièces 30 pièces 45 pièces

- bonbon chocolat poire
- macaron beurre salé
- tarte façon mont blanc
- truffe choco café
- sucette figue pain d'épice





LES APERITIFS

PETITS FOURS SALÉS

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

MIGNARDISES SALÉES

Plateau de 15 pièces 30 pièces 45 pièces

- Pomme de terre en bouillabaisse aioli et son cabillaud
- Risotto d'encornet au riz noir et langouste
- Crème brûlée aux champignons cèpes et sa caille snackée
- Chou mousse truffée et parmesan
- Pain norvégien et sa caille snackée caramel de betterave

SAUMON

- Gravelax
- Fumé



LES ENTRÉES

- Vol au vent à ma façon
- Cappuccino de saint jacques crème de girolles
- Croustillant de bœuf revisité
- Brioche mousse de foie gras et sa cuisson de caille
- Bourride de lotte comme mamie

LA CHARCUTERIE

- **BOUDIN BLANC** : nature, foie gras, cèpes, truffes
- **PÂTE CROÛTE MAISON**

Le tout cochon, le mendiante, 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 sûr.

FOIE GRAS

- Cru
- Mi-cuit nature
- Mi-cuit armagnac, braisé, figues, grenade



LES CROUSTADES DE NOËL

TOURTES MAISONS

4 pers ou 6 pers

- Tourte veau et champignons de chez nous
- Tourte aux poissons (jeu jaune, lotte, saumon) carottes et poireaux

LES PLATS

- Pavé de cabillaud et sa croûte aux cèpes
- Veau en cuisson lente farci aux légumes de saison
- Souris d'agneau en croûte d'herbes
- Mille feuille de joue de bœuf farcie au foie gras

- Volaille braisée et son jus réduit :
 - Chapon fermier
 - Poularde d'Astarac

GALANTINE :

Canard foie gras, pintade cèpes, poularde truffée, le mendiant

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOËL

A la coupe, décoré dans sa cagette en bois à partir de 2 pers.

Jambon sur pied à offrir ou à partager

- Cebo de campo ou Duroc
- Jambon fumé maison
- Jambon blanc truffé
- Jambon de montagne truffé



MENUS DE NOËL

- **ENTRÉE**
Cappuccino de saint jacques, crème de giroles
- **PLAT**
Filet mignon rôti et sa tatin d'oignons des Cévennes
- **DESSERT**
Mini bûche marron

- **PRÉ-ENTRÉE**
Crème brûlée au potiron et son crémeux de patate douce
- **ENTRÉE**
Bourride de lotte
- **PLAT**
Volaille de Noël et son gâteau de pain à la truffe
- **DESSERT**
Mini bûche tout chocolat

MENU DU JOUR DE L'AN

**LAISSÉZ-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



NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER D'AGRÉABLES FÊTES AVEC LA MAISON REVERDEL

Horaires du 21 au 25 décembre : Samedi 7h-15h 16h-19h. Dimanche 7h-15h. Lundi normal. Mardi non stop jusqu'à 18h. Mercredi retrait des cuissons et des commandes de 11h à 11h50.

Horaires du 28 décembre au 2 janvier : Samedi et Dimanche 7h-15h. Lundi normal. Mardi non stop jusqu'à 17h. Fermé le 1 et 2 janvier 2025, réouverture le 5 normalement

