



## Bec célèbre les fêtes de fin d'année

**Pour les fêtes de fin d'année, Edouard Beaufiles, chef et propriétaire du restaurant Bec au Paradou, met à l'honneur son plat signature : le bœuf Wellington. A emporter pour Noël ou à déguster au restaurant pour le nouvel an, ce menu de fêtes offre la promesse d'un moment délicieux à partager en famille ou entre amis.**

Pour son bœuf Wellington, Edouard Beaufiles suit la recette traditionnelle anglo-saxonne : un filet de bœuf en croûte cuisiné avec une duxelles de champignons, jambon de pays et feuilles d'épinard. La croûte dorée et brillante est réalisée comme un maillage avec des brins de romarin. Une purée de pommes de terre truffée accompagne le plat avec un jus de viande bien corsé.



### **Menu Bec en fêtes**

Pain de campagne & beurre

Rillettes de truite à la moutarde à l'ancienne

Terrines

Jaune d'œuf confit

Saint Jacques / cresson / mayonnaise pastis

Bœuf Wellington / purée truffée / jus corsé

Trianon

Mignardises

\*\*\*

**Pour Noël, menu à retirer le 24 décembre avant 16h, tarif : 80€/personne**

**Menu servi au restaurant le 31 décembre pour le dîner et le 1er janvier pour le déjeuner, tarif : 110€/personne**



### **Bœuf Wellington, pithiviers et pâté en croûte également à emporter**

Passionné par le travail charcutier, Edouard Beaufiles s'est formé en autodidacte pour cuisiner - en plus du bœuf Wellington - pithiviers et pâtés en croûte. Véritable technicien, il surprend les clients par sa maîtrise et la finesse de ses réalisations. Ses créations peuvent être commandées à emporter\* pour épater à coup sûr ses invités à la maison.

- Bœuf Wellington : à partir de 50€ / personne avec purée de pommes de terre truffée et jus
- Pithiviers : à partir de 25€ / personne avec accompagnement et jus

- Pâté en croûte : à partir de 80€ / pièce

*\*à réserver au moins 5 jours avant le retrait de la commande ; 6 personnes minimum.*



## **Bec, la jolie pépite des Baux de Provence**

Édouard Beaufiles et Jessica Cogoni ont ouvert Bec, leur première table, au Paradou dans la Vallée des Baux de Provence durant l'été 2019. Le chef se plaît à cuisiner les produits locaux qu'il twiste avec des influences venues d'ailleurs suite à ses expériences en haute gastronomie à Londres, Sydney et au Luxembourg. Une cuisine haute en couleur prolongée par le service soigné et chaleureux de Jessica qui ont fait du restaurant une adresse incontournable de la région.

### **RESTAURANT BEC**

**55 avenue de la Vallée des Baux 13520 Paradou**

04 86 63 57 52 - [bec-restaurant.com](http://bec-restaurant.com)

---

Ouvert du vendredi au mardi, midi et soir

Menu Bec en 4 services : 55€ par personne

Menu Grand Bec en 6 services : 80€ par personne