



Carte Plats cuisinés chauds

ENTREES CHAUDES POISSONS ET CRUSTACES

Aïoli de Morue Pommes de Terres et Carottes/Œuf Sauce aïoli	8.50€/pers
Gratine de dorade et Saint Jacques	5.80€/pers
Feuilleté de Loup ou Saumon aux Petits Légumes et ses Ecrevisses flambées au Cognac	5.80€/pers
Bourride de Loup frais	9.80€/pers
Pavé de Saumon frais, Crème d'Aneth et Petits Légumes	7.35€/pers
Cassolette de Lottes et Ecrevisses	5.95€/pers
Paupiette de Saumon Sauce à l'Estragon Fondant de Petits Légumes...	8.30€/pers
Dôme de Dorade sauce Armoricaie Fondant de Petits Légumes	8.30€/pers
Queue de Lotte à l'Américaine Timbale de riz.....	8.50€/pers
Encornets farcis à l'Américaine Timbale de riz.....	9.80€/pers
Soufflé de Rouget aux Ecrevisses flambées Sauce Safranée.....	6.80€/pers

PLATS CUISINES (Garniture légumes comprise, à choisir ci-dessous)

Suprême de Volaille sauce aux Girolles	7.30€/pers
Sauté de Veau Forestier.....	7.80€/pers
Cuisse de Canette sauce aux Cèpes (ou Poivre Vert)	7.80€/pers
Gardianne de Taureau ou Bœuf ou Bœuf à la Provençale.....	7.50€/pers
Pavé de Bœuf sauce marchand de Vins	8.60€/pers
Gigot d'Agneau à l'Armagnac.....	9.38€/pers
Gigot d'Agneau rôti	10.70€/pers
Gigot en Croûte et Feuilleté aux Champignons	12.80€/pers
Paupiette de Lapin à la Tapenade	6.86€/pers
½ Magret de Canard aux Pêches Confites.....	9.80€/pers

Ets Gazelle Traiteur – 23 Avenue de Farciennes – 30300 Beaucaire

Tél : 04.66.59.26.88 // Fax : 04.66.59.14.42 // N° SIRET 39838621900024

www.gazelle-traiteur.fr



Grenadin de Porc Flan d'Asperge et Petite Ratatouille	10.70€/pers
Porcelet rôti farci aux légumes (minimum 15 pers.).....	12.80€/pers
Coq au Vin ou Poulet Basquaise	7.40€/pers
Choucroute Garnie : choux, côte fumée, cervelas, Morteau, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg	8.50€/pers
Cuisse de pintade farcie sauce Forestière	8.40€/pers
Porc ou Poulet à l'Ananas ou Sauce Colombo	7.30€/pers
Paëlla du chef ou Couscous Garni	6.80€/pers
Paupiette de Veau (2/pers) aux Champignons frais	7.80€/pers

LES GARNITURES LEGUMES DES VIANDES (compris)

- #1 : Duo Haricots Verts et Champignons frais
- #2 : Gratin Provençal (Lasagnes de Légumes)
- #3 : Pommes Parisiennes ou Riz
- #4 : Gratin Dauphinois et Tomate Provençale
- #5 : Pommes Dauphines « Maison »
- #6 : Pommes Paillasson et Tomate Persillée

INFO CLIENT : *Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition un caisson isotherme, pouvant maintenir la température des plats chauds pendant plusieurs heures (15 pers. Minimum).*

Ets Gazelle Traiteur – 23 Avenue de Farciennes – 30300 Beaucaire

Tél : 04.66.59.26.88 // Fax : 04.66.59.14.42 // N° SIRET 39838621900024

www.gazelle-traiteur.fr