



***Vous pouvez aussi créer votre menu avec des plats de notre carte  
Buffet Froid***

## **Carte Plats cuisinés chauds**

*Minimum 10 personnes*

### **PLATS DE POISSON CHAUD**

Aïoli de Morue Pommes de Terres et Carottes/Œuf Sauce aïoli .....	8.50€/pers
Gratine de dorade et Saint Jacques .....	6.10€/pers
Feuilleté de Loup ou Saumon aux Petits Légumes et ses Ecrevisses flambées au Cognac .....	7.80€/pers
Gambas Grillées (de belle taille) flambées au Cognac .....	14.10€/pers
Filet de Bar sauce Agrumes et son trio de mini carottes .....	9.80€/pers
Dos de Saumon sauce Citronnelle et Timbale de Petits Légumes .....	7.35€/pers
Cassolette de Lottes et Ecrevisses .....	7.80€/pers
Paupiette de Saumon Sauce à l'Estragon Flan de Petits Légumes .....	6.80€/pers
Dôme de Dorade sauce Armoricaïn e Timbale de Fondue de Poireaux ..	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
Soupions à la Provençale et Polenta Maison .....	8.10€/pers

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

Filet de Poulet 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
Tajine d'agneau ou Sauté de Gigot d'Agneau à l'Armagnac.....	9.38€/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](http://www.gazelle-traiteur.fr)



Gigot d'Agneau rôti .....	10.70€/pers
Gigot en Croûte et Feuilleté aux Champignons .....	12.80€/pers
Civet de Porcelet.....	7.80€/pers
½ Magret de Canard aux Pêches Confites.....	9.80€/pers

Grenadin de Porc cuit au jus et Champignons frais .....	10.70€/pers
Porcelet rôti farci aux légumes (minimum 15 pers.).....	13.80€/pers
Coq au Vin ou Poulet Basquaise .....	7.40€/pers
Choucroute Garnie : choux, côte fumée, cervelas, Morteau, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg.....	9.80€/pers
Suprême de pintade sauce Forestière .....	8.40€/pers
Porc ou Poulet au Caramel ou Sauce Colombo .....	8.40€/pers
Paëlla du chef ou (Fideua aux pâtes et Poisson sup. 2€/pers) .....	7.80€/pers
Paupiette de Veau (2/pers) aux Champignons frais .....	8.40€/pers
Couscous Royal.....	9.80€/pers

## LES GARNITURES LEGUMES DES VIANDES (compris)

- #1 : Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive et son Fagot d'Haricots Verts
- #2 : Gratin Provençal (Lasagnes de Légumes) Courgettes, tomates et pommes de Terre
- #3 : Pommes de Terre au Beurre Persillé ou Riz
- #4 : Gratin Dauphinois et Tomate Provençale
- #5 : Gratin de Butternut
- #6 : Polenta à la Truffe et Tomate Cocktail

**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](http://www.gazelle-traiteur.fr)