Depuis 1970 - 50 ans à votre service

TRAITEUR

BOUCHER - CHARCUTIER

★ ★ ★ ★ ★

BEAUCAIRE

Ets Gazelle

Toute l'équipe de l'Ets Gazelle vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année 2022

LES APÉRITIFS SALÉS

Pain Surprise *(15 pers.)* ..... *Pièce* **39,90 €**
Fromage, Charcuterie, Saumon

Cake aux Olives *(5 pers.)* .. *Pièce* **6,10 €**

Mini Verrine Saveurs ..... *Pièce* **1,90 €**
Provençale

Mini Verrine Tartare ..... *Pièce* **1,90 €**
Saumon Basilic

Mini Verrine Gambas ..... *Pièce* **2,80 €**
tomate basilic

Mini Verrine Mousse ..... *Pièce* **2,80 €**
de Foie Gras et Magret fumé

Plancha Apéritif *(4/5 pers.)* *Pièce* **29,80 €**
(Assortiment de Charcuterie festive)

ENTRÉES FROIDES POISSON

Terrine de filet de Saumon ..... **32 €**/kg
à l'Oseille

Terrine aux noix de St Jacques **45 €**/kg

Zéphyr de Rouget ..... *Pièce* **6,80 €**
sauce Safranée

Pâté en Croûte de Saumon ..... **28 €**kg
pts Légumes

Saumon Fumé Ecossais ..... **92 €**kg
(qualité extra)

Saumon en Belle vue ..... **9,80 €**/pers.
(mini 10 pers.)

1/2 Langouste ..... *Pièce* **19,80 €**
en Belle vue

Coquille de Saumon ..... *Pièce* **6,80 €**
et Crudités

Verrine de Gambas ..... *Pièce* **5,95 €**
tomate basilic *et sa crème fouettée*

Verrine Tiramisu ..... *Pièce* **5,95 €**
de Gambas pamplemousse

NOS POISSONS À CHAUFFER

Homard à l'Américaine	*Pièce*	**17,80 €**
Soufflet de Rouget aux Ecrevisses flambées	*Pièce*	**6,80 €**
Lotte à l'Américaine	*Suivant cours*	
Queue de Langouste à l'Américaine	*Suivant cours*	
Duo de Saumon et Daurade en cassolette du marin	*Pièce*	**6,80 €**
Paupiette de Saumon farcie	*Pièce*	**7,80 €**
Cassolette de Lotte et Ecrevisses *(Porcelaine)*	*Pièce*	**8,80 €**
Loup en Croûte sauce Aneth	*La portion*	**9,80 €**
Encornets farcis à l'Américaine		**26,80 €**/kg
Coquille de Daurade et St Jacques	*Pièce*	**6,30 €**
Gambas Grillées ou à la Crème		**48 €**/kg
Dos de Saumon sauce Citronnelle	*Pièce*	**9,80 €**
Gratin aux Noix de St Jacques		**38 €**/kg
Bouchée à la reine aux Noix de St Jacques	*Pièce*	**6,80 €**
Filet de Loup sauce Agrumes	*Pièce*	**9,95 €**

NOS PLATS CUISINÉS

Suprême de Pintade ..... **28 €**/kg
sauce Champagne

Chapon de Pintade *(en morceaux)* **25 €**/kg
aux Girolles

Civet de Biche ..... **29,80 €**/kg

Civet de Sanglier ..... **29,80 €**/kg

Civet de Porcelet ..... **25 €**/kg

Civet de Chevreuil ..... **38 €**/kg

Cuisse de Canard à l'Orange . **25 €**/kg

Cuisse de Canette ..... **25 €**/kg
sauce aux Cèpes

Cuisse de Canard ..... **25 €**/kg
sauce au Poivre vert

Gigot en Croûte *(sur commande - mini 6 pers.)* **13,80 €**/Pers.

Suprême de Volaille ..... **28 €**/kg
sauce aux Cèpes

Caille cuite farcie ..... *Pièce* **6,95 €**

Chapon fermier ..... **25 €**/kg
sauce aux Cèpes *(en morceaux)*

Poularde fermière ..... **22 €**/kg
aux Ecrevisses *(en morceaux)*

Dinde fermière sauce ..... **29 €**/kg
aux Morilles *(en morceaux)*

1/2 Magret de Canard ..... *Pièce* **9,80 €**
flambé à l'Armagnac

Bouchées ris de Veau ..... *Pièce* **6,95 €**
et Morilles

Bouchée à la Reine ..... *Pièce* **4,20 €**
Veau et Champignons

Escargots de Bourgogne . *Les 12* **9,80 €**
au beurre persillé

ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

Beignets de Courgette ..... **32 €**/kg
" Maison "

Pommes Dauphines ..... **28 €**/kg
" Maison "

1/2 tomate Persillée ..... **25 €**/kg

Pommes de terre ..... **11,80 €**/kg
beurre persillé

Gratin Dauphinois *(2 pers.)* *Pièce* **4,10 €**

Gratin Dauphinois *(4 pers.)* *Pièce* **7,95 €**

Gratin Dauphinois *(10/12 pers.)* *Pièce* **25 €**

Gratin Dauphinois ..... *Pièce* **35 €**
aux Cèpes *(10/12 pers.)*

Duo Haricots verts ..... **22 €**/kg
et Champignons frais

Marrons Confits ..... **38 €**/kg

Pommes paillasson ..... **25 €**/kg

** Vous pouvez choisir aussi en boutique de nombreuxplats et autres préparations " Maison "*

LES FOIES GRAS

Terrine Foie Gras ..... *Suivant cours*
de Canard " Maison "

Bloc Foie gras ..... **85 €**/Kg
de Canard 30% Morceaux

Foie Gras de Canard Frais . *Suivant cours*
du Sud-Ouest

" FABRICATION MAISON "

NOTRE CHARCUTERIE

Afin de vous satisfaire au mieux, il est souhaitable de réserver

Boudin blanc Truffé à 1%	**25 €**/kg
Boudin blanc nature	**17,80 €**/kg
Boudin Blanc aux Cèpes	**22 €**/kg
Galantine de Canard aux Cèpes	**28 €**/kg
Ballotine de Volaille Truffée	**28 €**/kg
Terrine au foie de Canard et aux Girolles	**29,95 €**/kg
Pâté Croûte aux Morilles	**28 €**/kg
Pâté Croûte de Canard	**28 €**/kg
Porcelet Farci " Maison "	**32 €**/kg
Terrine de Chevreuil	**25 €**/kg
Terrine de Lièvre	**25 €**/kg
Terrine de Sanglier	**25 €**/kg
Aspic de Charcuterie de Fêtes	*Pièce* **3,40 €**
Aspic de saumon et Crevette	*Pièce* **3,40 €**
Quenelle de Volaille *(maison Giraudet Lyon)*	*Sous vide par 6* **15 €**
Quenelle de Brochet *(maison Giraudet Lyon)*	*Sous vide par 6* **15 €**

NOS VOLAILLES FERMIÈRES ET GIBIERS CRUS

Chapon de Bresse au torchon *(sur commande)*	*suivant cours*
Dinde fermière des Landes vidée, bardée *(prête à cuire)*	**22,90 €**/Kg
Chapon Fermier des Landes vidé, bardé *(prêt à cuire)*	**22,90 €**/Kg
Poularde fermière des Landes vidée, bardée *(prête à cuire)*	**20,50 €**/Kg
Chapon de Pintade fermier vidé, bardé *(prêt à cuire)*	**23,90 €**/Kg
Oie fermière *(avec tête et pattes)*	**24 €**/Kg
Cuisse d'Oie *(entière)*	**23 €**/Kg
Cuisse de Chapon Label Rouge	**23,90 €**/Kg
Cuisse de Chapon farcie *(pour env. 2/3 pers.)*	**21,90 €**/Kg
Pintade fermière des Landes vidée, bardée *(prête à cuire)*	**13,80 €**/Kg
Poulet de Bresse *(avec tête et pattes)*	*suivant cours*
Caille Label Rouge *(prête à cuire)*	Pièce **4,95 €**
Pigeonneau Plein Air *(prêt à cuire)*	**35 €**/Kg
Magret de Canard des Landes IGP	*suivant cours*
Canettes vidée, bardée *(prête à cuire)*	**14,90 €**/Kg
Caille farcie *(Label rouge)*	Pièce **6,10 €**

A votre demande, nous pouvons nous occuper de la cuisson

Dinde/Chapon/Oie/Gigot etc... *(avec jus de cuisson)* **15€ par pièce**
Poularde/Pintade/Canette etc... *(avec jus de cuisson)* **8€ par pièce**

LE GIBIER

Sanglier Frais sans os *(pour civet)* ..... **39,80 €**/Kg

Lièvre Frais entier *(sans peau)* ..... **28 €**/Kg

Biche Fraîche sans os *(pour civet)* ..... **38,80 €**/Kg

Cuissot de Chevreuil Frais ..... **37,90 €**/Kg
(env. 1,8 kg à 2,6 kg)

Poule Faisane *(Frais)* **plumée** ..... Pièce **28 €**

Perdreau frais *(plumé)* ..... Pièce **23 €**

NOS PRÉPARATIONS SPÉCIALE VIANDE CRUE

Sur commande et en Boutique

Farce fine Festive
Rôti de Veau Farci
Filet de Boeuf, filet de Veau, filet mignon de Porc
Ris de Veau « extra »
Cuisse de Pintade farcie *(pour 1 pers.)*
Rôti de Porc aux Pruneaux
Carré ou Couronne d'Agneau
Souris ou becquet d'Agneau
Epaule d'Agneau façon melon *(pour 4/5 pers.)*
Rôti de porc ou veau Orloff
Rosbeef fourré Roquefort et Noix
Côte de Taureau de Camargue AOP*
Gardiane de Taureau de Camargue AOP*
Côte de Boeuf « extra »
Viande à Fondue de Boeuf « extra »
Viande à Pierrade : boeuf, veau, magret, chevreuil, ...

** Appellation d'origine protégée*

REPAS À EMPORTER

Pensez à Réserver

MENU 28€ TTC

Filet de Truite fumée, perles de citron et mascarpone
sur son assiette de présentation

***

Cassolette de Lotte
et Ecrevisses

***

Chapon fermier sauce aux Cèpes
Ou
Civet de Biche

***

Ecrasé de Pommes de terre à l'huile d'olive
et son fagot d'Haricots verts
Ou
Polenta à la Truffe et ses Tomates cocktails
Ou
Gratin de Butternut

REPAS À EMPORTER

Pensez à Réserver

MENU 35€ TTC

Foie gras maison sur son assiette de présentation

***

Dos de Saumon sauce Citronnelle
et ses pétales de Pommes de terre

***

Dinde aux Morilles
Ou
1/2 Magret de Canard
flambé à l'Armagnac

***

Ecrasé de Pommes de terre à l'huile d'olive
et son fagot d'Haricots verts
Ou
Polenta à la Truffe et ses Tomates cocktails
Ou
Gratin de Butterneut

SARL Gazelle Boucherie Charcuterie Traiteur

23 avenue de Farciennes - BEAUCAIRE

Tél. : 04.66.59.26.88 // www.gazelle-traiteur.fr