



***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	9.80€/pers
Gratine de dorade et Saint Jacques	6.95€/pers
Feuilleté de Loup ou Saumon aux Petits Légumes et ses Ecrevisses flambées au Cognac	9.80€/pers
Gambas Grillées (de belle taille) flambées au Cognac	14.95€/pers
Filet de Bar sauce Agrumes et ses légumes	9.80€/pers
Dos de Saumon sauce Citronnelle et Timbale de Petits Légumes	9.80€/pers
Cassiolette de Lottes et Ecrevisses	8.80€/pers
Paupiette de Saumon Sauce à l'Estragon Flan de Petits Légumes	7.80€/pers
Dôme de Dorade sauce Armorica e Timbale de Fondue de Poireaux ..	9.80€/pers
Encornets farcis à l'Américaine Timbale de riz	10.80€/pers
Soufflé de Rouget aux Ecrevisses flambées Sauce Safranée	6.80€/pers
Soupions à la Provençale et Polenta Maison	9.80€/pers

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

Filet de Poulet sauce aux Girolles	10.30€/pers
Sauté de Veau forestier	10.80€/pers
Cuisse de Canette sauce aux Cèpes (ou Poivre Vert)	9.80€/pers
Gardianne de Taureau ou Bœuf ou Bœuf à la Provençale	8.80€/pers
Pavé de Bœuf sauce marchand de Vins	9.80€/pers
Tajine d'agneau ou Sauté de Gigot d'Agneau à l'Armagnac	9.80€/pers
Gigot d'Agneau rôti	12.80€/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



Gigot en Croûte et Feuilleté aux Champignons	15€/pers
Civet de Porcelet	9.80€/pers
½ Magret de Canard aux Pêches Confites.....	9.80€/pers
Grenadin de Porc cuit au jus et Champignons frais	12.80€/pers
Porcelet rôti farci aux légumes (minimum 15 pers.).....	15.80€/pers
Coq au Vin ou Poulet Basquaise	9.80€/pers
Choucroute Garnie : choux, côte fumée, cervelas, Morteau, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg.....	11€/pers
Suprême de pintade sauce Champagne.....	12.80€/pers
Porc ou Poulet au Caramel ou Sauce Colombo	9.80€/pers
Paëlla du chef ou (Fideua aux pâtes et Poisson sup. 2€/pers)	10.80€/pers
Paupiette de Veau (2/pers) aux Champignons frais	9.80€/pers
Couscous Royal.....	10.80€/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