

NOS PLATS CUISINÉS

Civet de Biche	29,80 €/kg
Civet de Sanglier	25,00 €/kg
Civet de Porcelet	25 €/kg
Cuisse de Canard	Pièce 9,90 €
flambée à l'armagnac	
Gigot en Croûte (sur commande - mini 6 pers.)	14,95 €/Pers.
Suprême de Volaille	Pièce 8,90 €
sauce aux Cèpes	
Caille cuite farcie	Pièce 7,95 €
Chapon fermier	28 €/kg
sauce aux Cèpes (en morceaux)	
Dinde fermière sauce	29 €/kg
aux Morilles (en morceaux)	
Bouchée à la Reine	Pièce 5,95 €
Veau et Champignons	
Escargots de Bourgogne	Les 12 11,80 €
au beurre persillé (gros)	
Bouchées Ris de Veau et Morilles ..	Pièce 7,20 €

ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

Beignets de Courgette " Maison "	35 €/kg
Pommes Dauphines " Maison "	29,95 €/kg
Gratin Dauphinois (2 pers.)	Pièce 5,35 €
Gratin Dauphinois (4 pers.)	Pièce 9,95 €
Gratin Dauphinois (10/12 pers.)	Pièce 28 €
Gratin Dauphinois	Pièce 38 €
aux Cèpes (10/12 pers.)	
Marrons Confit	38 €/kg
Paillason de pommes de terre	26,95 €/kg
Polenta aux Cèpes	16,95 €/kg

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



Depuis 1970 - Plus de 50 ans à votre service

TRAITEUR BOUCHER - CHARCUTIER



À TARASCON
ZAC de Roubian - Rue des Laboureurs
Tél. 04 90 47 25 32

À BEAUCAIRES
23 avenue Farceniennes
Tél. 04 66 59 26 88
www.gazelle-traiteur.fr

Du Bonheur dans l'Assiette !



Toute l'équipe de l'Ets Gazelle vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année 2026



NOS VOLAILLES FERMIÈRES ET GIBIERS CRUS



Chapon de Bresse au torchon (sur commande) suivant cours
Dinde fermière de chez Pons (prête à cuire)	24,90 €/Kg
Dinde fermière des Landes (prête à cuire)	24,90 €/Kg
Chapon Fermier de chez Pons (prêt à cuire)	24,90 €/Kg
Chapon Fermier des Landes (prêt à cuire)	24,90 €/Kg
Pouarde fermière de chez Pons (prête à cuire)	24,95 €/Kg
Pouarde fermière des Landes (prête à cuire)	24,95 €/Kg
Chapon de Pintade fermier de chez Pons (prêt à cuire)	24,90 €/Kg
Chapon de Pintade fermier des Landes (prêt à cuire)	24,90 €/Kg
Oie fermière (avec tête et pattes) (3,100 kg/4,800 kg) suivant cours
Cuisse de Chapon Label Rouge	28,95 €/Kg
Cuisse de Chapon farcie (pour env. 2/3 pers.)	25,90 €/Kg
Pintade fermière des Landes vidée (prête à cuire)	16,95 €/Kg
Poulet de Bresse (avec tête et pattes) suivant cours
Caille Tradition (prête à cuire)	Pièce 6,10 €
Pigeonneau Plein Air (prêt à cuire) suivant cours
Magret de Canard des Landes suivant cours
Canettes vidée (prête à cuire)	16,90 €/Kg
Caille farcie (Label rouge)	Pièce 7,20 €
Biche fraîche sans os (pour civet)	39,80 €/Kg
Cuisotto de Chevreuil frais (env. 1.8 kg à 2,6 kg) suivant cours
Sanglier frais sans os (pour civet)	35,00 €/Kg

A votre demande,
nous pouvons nous
occuper de la cuisson

Dinde/Chapon/Oie/Gigot etc... (avec jus de cuisson) **17€/pièce**
Pouarde/Pintade/Canette etc... (avec jus de cuisson) **10€/pièce**

NOS POISSONS À CHAUFFER

Homard à l'Américaine (sur commande)	Pièce 20,95 €
Queue de Langouste à l'Américaine (sur commande) Suivant cours
Encornets farcis à l'Américaine	29,80 €/kg
Coquille de Daurade et St Jacques	Pièce 7,20 €
Dos de Saumon sauce Aneth	Pièce 9,80 €
Gratin aux Noix de St Jacques	39,80 €/kg
Bouchée à la reine aux Noix de St Jacques	Pièce 7,20 €
Filet de Loup sauce Estragon	Pièce 9,80 €
Seiche à L'Américaine	33,95 €/kg
Seiche à la plancha et tagliatelle de Légumes <small>Pièce</small> 11,95 €	

" FABRICATION
MAISON "

NOTRE CHARCUTERIE

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

Galantine pur Porc à la Truffe	32 €/kg
Boudin blanc aux brisures de Truffes	26,80 €/kg
Boudin blanc nature	19,80 €/kg
Ballotine de Volaille forestière	32 €/kg
Pâté Croûte aux Morilles	29,95 €/kg
Pâté Croûte de Canard	29,95 €/kg
Pâté Croûte Tradition	29,95 €/kg
Pâté Croûte de saumon	29,95 €/kg

APÉRITIFS

Mini verrine tartare Saumon <small>Pièce</small> 2,80 €
Mini verrine Gambas
tomate basilic
Mini verrine saveur Provençale <small>Pièce</small> 2,80 €
Pain surprise
Cake Jambon olives <small>Pièce</small> 6,95 €

LES FOIES GRAS

Bloc Foie gras de Canard
30% Morceaux
..... Suivant cours
Lobe de Foie Gras de Canard Frais
du Sud-Ouest
..... Suivant cours
Dévéné (selon disponibilité)
Terrine Foie Gras de Canard
« Maison »
..... Suivant cours

ENTRÉES FROIDES POISSON

Terrine de filet de Saumon	38 €/kg
à l'Oseille	
Terrine aux noix de St Jacques	45 €/kg
Saumon Fumé Ecossais suivant cours
(qualité extra)	
1/2 Langouste	Pièce 22,80 €
en Belle vue	
Coquille de Saumon	Pièce 8,80 €
et Crudités	

NOS PRÉPARATIONS SÉPACIALE 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 »
Carré ou Couronne d'Agneau
Epaule d'Agneau façon melon
(pour 4/5 pers.)
Rôti de porc ou veau Orloff
Gardiane et Côte de Taureau
de Camargue AOP*

Côte de Boeuf « extra » ou « maturée »

Viande à Fondue de Boeuf « extra »

Rôti de filet mignon de Porc,

chèvre miel (pour 4/5 pers.)

* Appellation d'origine protégée

