Depuis 1970 - Plus de 50 ans à votre service

TRAITEUR

BOUCHER - CHARCUTIER

Du Bonheur dans l'Assiette !

Ets Gazelle

www.gazelle-traiteur.fr

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

À BEAUCAIRE
23 avenue Farciennes
Tél. 04 66 59 26 88

Toute l'équipe de l'Ets Gazelle vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année 2027

LES APÉRITIFS SALÉS

Pain Surprise *(15 pers.)* ..... *Pièce* 43 €
Fromage, Charcuterie, Saumon

Cake aux Olives *(5 pers.)* ..... *Pièce* 6,95 €

Planche Apéritif *(4/5 pers.)* ..... *Pièce* 34,95 €
Assortiment de charcuterie, terrines

Mini Verrine Tartare Saumon Basilic *Pièce* 3,10 €

Mini Verrine mousse Foie Gras et Magret fumé *Pièce* 3,10 €

Mini Verrine Gambas tomate basilic ..... *Pièce* 3,10 €



ENTRÉES FROIDES POISSON

Terrine de filet de Saumon à l'Oseille 45 €/kg

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

Tatin de Foie Gras au Pain d'épices et Pommes caramélisées ..... *Pièce* 8,95 €

Pâté en Croûte de Saumon ..... 35 €kg
Pts Légumes

Saumon Fumé *(Qualité EXTRA)* ..... *Suivant cours*

Saumon en Belle vue *(minimum 8 pers.)*
(sur commande) ..... 9,80 €/pers.

1/2 Langouste en Belle vue .. *Pièce* 22,80 €

Pavé de Merlu en Belle vue ..... *Pièce* 8,95 €

Opéra tartare de Saumon fumé *Pièce* 8,95 €
et crème d'asperge

NOS POISSONS À CHAUFFER

Homard à l'Américaine ..... *Pièce* 23,95 €

Bouchée de Noix St Jacques *Pièce* 7,20 €

Lotte à l'Américaine..... *Suivant cours*

Queue de Langouste..... *Suivant cours*
à l'Américaine

Seiche à la plancha sauce ..... *Pièce* 9,95 €
Américaine

Dos de Saumon ..... *Pièce* 9,95 €
sauce beurre blanc et champagne

Loup en Croûte ..... *La portion* 9,95 €

Encornets farcis à l'Américaine ... 29,80 €/kg

Coquille de Daurade et St Jacques *Pièce* 7,95 €

Gambas Grillées ..... 49,95 €/kg

Gratin aux Noix de St Jacques .... 39,80 €/kg

NOS PLATS CUISINÉS

Civet de Biche ..... 29,80 €/kg

Civet de Sanglier ..... 25 €/kg

Civet de Porcelet ..... 25 €/kg

Chapon fermier *(en morceaux)* ..... 28 €/kg
sauce aux Cèpes

Cuisse de Canette ..... *Pièce* 9,80 €
sauce aux Cèpes

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

Gigot en Croûte *(sur Commande)* ..... 14,95 €/Pers.

Suprême de Volaille ..... *Pièce* 8,90 €
sauce aux Cèpes

Caille cuite farcie ..... *Pièce* 7,95 €

Escargot de Bourgogne *(gros)* *Les 12* 14,95 €
au beurre persillé

Bouchée Ris de Veau et Morilles *Pièce* 7,20 €

Bouchée à la Reine Veau ..... *Pièce* 5,95 €
et Champignons



ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

Polenta aux Cèpes ..... 18,95 €/kg

Beignets de Courgette " Maison " ..... 35 €/kg

Pommes Dauphines " Maison " ..... 29,95 €/kg

1/2 tomate Persillée ..... 26,95 €/kg

Pommes de terre sautées au beurre 16,95 €/kg

Gratin Dauphinois *(2 pers.)* ..... *Pièce* 5,35 €

Gratin Dauphinois *(4 pers.)* ..... *Pièce* 9,95 €

Gratin Dauphinois *(10/12 pers.)* ..... *Pièce* 28 €

Gratin Dauphinois aux Cèpes ..... *Pièce* 38 €
(10/12 pers.)

Duo Haricots verts ..... 26,95 €/kg
et Champignons frais

Marrons Confits ..... 42,95 €/kg

Paillasson de pommes de terre ..... 26,95 €/kg

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

LES FOIES GRAS

Terrine Foie Gras de Canard *(Suivant cours)*
" Maison "

Bloc Foie gras de Canard..... *(Suivant cours)*
30% Morceaux

Lobe de Foie Gras de..... *(Suivant cours)*
Canard Frais du Sud-Ouest dévéné



NOTRE CHARCUTERIE

" FABRICATION MAISON "

Boudin blanc aux brisures ..... 26,80 €/kg
de Truffes

Boudin blanc nature ..... 19,80 €/kg

Galantine de Canard ..... 28 €/kg
aux Cèpes

Ballotine de Volaille Truffée ..... 28 €/kg

Pâté Croûte aux Morilles ..... 35 €/kg

Pâté Croûte de Canard ..... 35 €/kg

Porcelet Farci " Maison " (à la tranche) .... 28 €/kg

Pâté Croûte tradition ..... 29,95 €/kg

Terrine de Sanglier ..... 28 €/kg
aux Figues et Noisettes

Aspic de Charcuterie de Fêtes *Pièce* 3,95 €

Aspic de saumon et Crevette *Pièce* 3,95 €

Quenelle de Volaille *(sous vide)* *(Suivant cours)*
« Maison GIRAUDET » Lyon

Quenelle d'Ecrevisses *(sous vide)* ... *(Suivant cours)*
« Maison GIRAUDET » Lyon

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

NOS VOLAILLES FERMIÈRES ET GIBIERS CRUS

A votre demande,
nous pouvons nous occuper de la cuisson

Dinde/Chapon/Oie/Gigot etc...18,95€ par pièce
(avec jus de cuisson)

Poularde/Pintade/Canette etc...12€ par pièce
(avec jus de cuisson)

Chapon de Bresse au torchon *suivant cours*
(sur commande)

Dinde fermière vidée ..... 26,90 €/Kg
(prête à cuire)

Chapon Fermier vidé ..... 26,90 €/Kg
(prêt à cuire)

Mini Chapon Fermier vidé ..... 28,90 €/Kg
pour 4/5 pers. (prêt à cuire)

Poularde fermière vidée ..... 24,95 €/Kg
(prête à cuire)

Chapon de Pintade fermier ..... 26,90 €/Kg
vidé (prêt à cuire)

Oie Fermière (3,100 kg/4,800 kg) ... *suivant cours*
(avec tête et pattes)

Cuisse de Chapon (Label Rouge.) ... 28,95 €/Kg

Cuisse de Chapon farcie ..... 25,90 €/Kg
(pour env. 2/3 pers.)

Pintade fermière vidée ..... 16,90 €/Kg
(prête à cuire)

Poulet de Bresse (avec tête et pattes) *suivant cours*

Caille tradition (prête à cuire) ..... *Pièce* 6,10 €

Caille farcie (prête à cuire) ..... *Pièce* 7,20 €

Pigeons (prêt à cuire) ..... *suivant cours*

Magret de Canard des Landes *suivant cours*

Canettes vidée (prêt à cuire) ..... 16,90 €/Kg



LE GIBIER

Sanglier Frais sans os *(pour civet)* ..... 35 €/Kg

Lièvre Frais entier *(sans peau)* .... *suivant cours*

Biche Fraîche sans os *(pour civet)* ...39,80 €/Kg

Cuissot de Chevreuil Frais ..... *suivant cours*
(env. 1,8 kg à 2,6 kg)

Poule Faisane *(Frais)* plumée ..... *Pièce* 32 €

Perdreau frais (sur commande) ..... *Pièce* 25 €

REPAS À EMPORTER

Pensez à Réserver

(présentation de l'entrée sur assiette individuelle décorée)



MENU 29,90€ TTC/pers.

Entrée au choix

Tatin de Foie Gras au Pain d'épice et Pommes caramélisées

Ou

Opéra Tartare de Saumon fumé et crème d'Asperge

★★★

Poisson au choix

Seiche à la plancha sauce Américaine, timbale de Riz

Ou

Dos de Saumon sauce Beurre et Champagne
Timbale de julienne de petits Légumes

★★★

Viande au choix

Civet de Biche Ou Chapon Fermier sauce aux Cèpes

★★★

Accompagnement au choix

Gartin de Butternut et Noisettes
Ou Polenta aux Cèpes
Ou Pommes sautées au Beurre



NOS PRÉPARATIONS SPÉCIALES VIANDE CRUE

Sur commande et en Boutique



Farce fine Festive / Filet mignon de Porc
Rôti de Veau Farci / Rôti de Porc aux Pruneaux
Cuisse de Pintade farcie *(pour 1 pers.)*
Carré de Côte ou Couronne d'Agneau
Epaule d'Agneau façon melon *(pour 4/5 pers.)*
Côte de Boeuf « extra » ou « maturée »
Rôti de porc ou de veau Orloff
Rosbeef fourré Roquefort et Noix
Côte de Taureau de Camargue AOP*
Gardiane de Taureau de Camargue AOP*
Viande à Fondue de Boeuf « extra »
Ris de Veau « extra » / Souris au becquet d'Agneau
Filet de Boeuf / Filet de Veau
Rôti de filet mignon de Porc au chèvre, miel *(pour 3/4 pers.)*



* Appellation d'origine protégée



PENSEZ À RÉSERVER VOS REPAS

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

À BEAUCAIRE
23 avenue Farciennes
Tél. 04 66 59 26 88

tandemcafeine 06.16.39.52.71