

Depuis 1970 - Plus de 50 ans à votre service

Du Bonheur dans l'Assiette!

TRAITEUR

BOUCHER - CHARCUTIER



À TARASCON

ZAC de Roublan - Rue des Labourours

Tél. 04 90 47 25 32

www.gazelle-traiteur.fr



Ets
Gazelle

Toute l'équipe de l'Ets Gazelle vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année 2025



NOS VOLAILLES FERMÈRES ET GIBIERS CRUS



Chapon de Bresse au torchon (sur commande)	suivant cours
Dinde fermière de chez Pons (prête à cuire)	24,90 €/Kg
Chapon Fermier de chez Pons (prêt à cuire)	24,90 €/Kg
Poularde fermière de chez Pons (prête à cuire)	24,95 €/Kg
Chapon de Pintade fermier de chez Pons (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
Cuissot 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
Poularde/Pintade/Canette etc... (avec jus de cuisson) 10€/pièce

LES FOIES GRAS

Bloc Foie gras de Canard 30% Morceaux	Suivant cours
Lobe de Foie Gras de Canard Frais du Sud-Ouest	Suivant cours
Dévééné (selon disponibilité)	

APÉRITIFS

Mini verrine tartare Saumon	Pièce 2,80 €
Mini verrine Gambas	Pièce 3,10 €
tomate basilic	
Mini verrine saveur Provençale	Pièce 2,80 €
Pain surprise	Pièce 41 €
Cake Jambon olives	Pièce 6,95 €

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 »
- 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

Terrine Foie Gras de Canard « Maison » *Suivant cours*

NOS POISSONS À CHAUFFER

- Homard à l'Américaine (sur commande) Pièce **20,95 €**
- Lotte à l'Américaine *Suivant cours*
- Queue de Langouste à l'Américaine (sur commande) .. *Suivant cours*
- Encornets farcis à l'Américain **29,80 €/kg**
- Coquille de Daurade et St Jacques Pièce **7,20 €**
- Cassolette de Lotte écrevisse Pièce **8,95 €**
- 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**

" FABRICATION
MAISON "

NOTRE CHARCUTERIE

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

- Galantine de Canard aux Cèpes **28 €/kg**
- Boudin blanc aux brisures de truffes **26,80 €/kg**
- Boudin blanc nature **19,80 €/kg**
- Ballotine de Volaille Truffée **28 €/kg**
- Pâté Croûte aux Morilles **29,95 €/kg**
- Pâté Croûte de Canard **29,95 €/kg**
- Porcelet Farci " Maison " **28 €/kg**
- Pâté Croûte Tradition **29,95 €/kg**
- Pâté Croûte de saumon **29,95 €/kg**

ENTRÉES FROIDES POISSON

- Terrine de filet de Saumon **38 €/kg**
à l'Oseille
- Terrine aux noix de St Jacques **45 €/kg**
- Pâté en Croûte de Saumon **29,95 €/kg**
pts Légumes
- Saumon Fumé Ecossais *suivant cours*
(qualité extra)
- 1/2 Langouste Pièce **22,80 €**
en Belle vue
- Coquille de Saumon Pièce **8,80 €**
et Crudités

REPAS À EMPORTER

*Pensez à Réserver
(présentation de l'entrée sur assiette individuelle décorée)*

MENU 29,90€ TTC

Macaron de mousseline de Foie Gras
ou Saumon fumé crème d'Aneth

Cassolette de trio de Ravioles et crème de Cèpes

ou

Bouchée au Ris de Veau et Morilles

ou

Filet de Loup sauce Estragon, timbale de Riz

Magret de Canard (entier) sauce à l'Orange
ou aux Cèpes (à préciser à la commande)

ou Civet de Sanglier

Croquette Pommes de terre truffée

ou Gratin de Butternut

ou Polenta aux Cèpes

NOS PLATS CUISINÉS

Civet de Biche	29,80 €/kg
Civet de Sanglier	25,00 €/kg
Civet de Porcelet	25 €/kg
Cuisse de Canard flambée à l'armagnac	Pièce 9,90 €
Gigot en Croûte (sur commande - mini 6 pers.)	14,95 €/Pers.
Suprême de Volaille sauce aux Cèpes	Pièce 8,90 €
Caille cuite farcie	Pièce 7,95 €
Chapon fermier sauce aux Cèpes (en morceaux)	28 €/kg
Dinde fermière sauce aux Morilles (en morceaux)	29 €/kg
Bouchée à la Reine Veau et Champignons	Pièce 5,95 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (gros)	Les 12 11,80 €
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 aux Cèpes (10/12 pers.)	Pièce 38 €
Marrons Confits	38 €/kg
Paillasson 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 "

