

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](http://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 .....	<i>Suivant cours</i>
Queue de Langouste à l'Américaine (sur commande) ..	<i>Suivant cours</i>
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 ..... <i>suivant cours</i> (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
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 "

