

Depuis 1970 - Plus de 50 ans à votre service

TRAITEUR

BOUCHER - CHARCUTIER

Du Bonheur dans l'Assiette!



Ets
G
Gazelle



BEUCAIRE



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

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 29,95 €/kg

Pâté Croûte de Canard 29,95 €/kg

Porcelet Farci " Maison " 28 €/kg

Pâté Croûte tradition 29,95 €/kg

Terrine de Faisan aux aïnelles 25 €/kg

Terrine de Sanglier 25 €/kg

Aspic de Charcuterie de Fêtes Pièce 3,95 €

Aspic de saumon et Crevette Pièce 3,95 €

Quenelle de Volaille (sous vide) Par 6 18 €
« Maison GIRAUDET » Lyon

Quenelle d'Ecrevisses (sous vide) ... Par 6 18 €
« Maison GIRAUDET » Lyon

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

NOS VOLAILLES FERMÈRES ET GIBIERS CRUS



A votre demande,
nous pouvons nous occuper de la cuisson

Dinde/Chapon/Oie/Gigot etc... 17€ par pièce
(avec jus de cuisson)

Poularde/Pintade/Canette etc... 10€ par pièce
(avec jus de cuisson)

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

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

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

Poularde fermière des Landes ... 24,95 €/Kg
vidée (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 des Landes 16,90 €/Kg
vidée (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 €

LES APÉRITIFS SALÉS

- Pain Surprise (15 pers.) Pièce 41 €
Fromage, Charcuterie, Saumon
- Cake aux Olives (5 pers.) Pièce 6,95 €
- Planche Apéritif (4/5 pers.) Pièce 31,80 €
Assortiment de charcuterie, terrines
- Mini Verrine Saveurs Provençale Pièce 2,80 €
- Mini Verrine Tartare Saumon Basilic Pièce 2,80 €
- Mini Verrine Gambas tomate basilic Pièce 3,10 €
- Mini Verrine mousse Foie Gras Pièce 3,10 €
et Magret fumé

ENTRÉES FROIDES POISSON

- Terrine de filet de Saumon à l'Oseille 38 €/kg
- Terrine aux noix de St Jacques 45 €/kg
- Zéphyr de Rouget sauce Safranée Pièce 8,95 €
- Pâté en Croûte de Saumon 29,95 €/kg
Pts Légumes
- Saumon Fumé Ecossais *Suivant cours*
- Saumon en Belle vue (sur commande) 9,80 €/pers.
- 1/2 Langouste en Belle vue .. Pièce 22,80 €
- Coquille de Saumon et Crudités Pièce 8,80 €
- Opéra tartare de Saumon fumé Pièce 7,20 €
et crème d'asperge

NOS POISSONS À CHAUFFER

- Homard à l'Américaine Pièce 20,95 €
- 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 11,80 €
Américaine
- Cassolette de Lotte Pièce 8,95 €
et Ecrevisses
- Loup en Croûte Pièce 9,80 €
- Encornets farcis à l'Américaine ... 29,80 €/kg
- Bourride de Loup, pommes Pièce 11,80 €
vapeur et légumes tournés
- Coquille de Daurade et St Jacques Pièce 7,20 €
- Gambas Grillées 49,95 €/kg
- Dos de Saumon sauce à l'Aneth Pièce 9,80 €
- Gratin aux Noix de St Jacques 39,80 €/kg

NOS PLATS CUISINÉS

- Chapon de Pintade sauce 28 €/kg
aux Girolles (en morceaux)
- Civet de Biche 29,80 €/kg
- Civet de Sanglier 25 €/kg
- Civet de Porcelet 25 €/kg
- Cuisse de Canard à l'Armagnac Pièce 9,90 €
- Escargot de Bourgogne (gros) Les 12 11,80 €
au beurre persillé
- Cuisse de Canette Pièce 8,90 €
sauce aux Cèpes
- Magret de Canard cuit Pièce 14,95 €
entier sauce au Miel ou au Cèpes
(à préciser à la commande)
- Gigot en Croûte (sur Commande) 14,95 €/Pers.
- Suprême de Volaille Pièce 8,90 €
sauce aux Cèpes
- Caille cuite farcie Pièce 7,95 €
- Chapon fermier (en morceaux) 28 €/kg
sauce aux Cèpes
- Dinde fermière sauce aux Morilles ... 29 €/kg
(en morceaux)
- Bouchée Ris de Veau et Morilles Pièce 7,20 €
- Bouchée à la Reine Veau Pièce 5,95 €
et Champignons

ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

- Polenta aux Cèpes 16,95 €/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 26,95 €/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 38 €/kg
- Tatin de Butternut, châtaignes Pièce 3,95 €
- Paillason de pommes de terre 26,00 €/kg

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

REPAS À EMPORTER

Pensez à Réserver

(présentation de l'entrée sur assiette individuelle décorée)

MENU 29,90€ TTC/pers.

Macaron de mousseline de Foie Gras

Ou

Opéra Tartare de Saumon fumé et crème d'Asperge

Seiche à la plancha sauce Américaine, timbale de Riz

Ou

Bourride de Loup,
pomme vapeur et légumes tournés

Magret de Canard entier
sauce au Miel ou au Cèpes (à préciser à la commande)

Ou

Civet de Sanglier

Tatin de Butternut et Châtaignes

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

 SARL Gazelle Boucherie Charcuterie Traiteur

23 avenue de Farciennes - BEAUCAIRE
Tél. : 04.66.59.26.88 // www.gazelle-traiteur.fr