









# Révolutionnez vos Barbecues et vos Apéros

## Saucisses et Merguez 100% Naturelles

Merguez 	
<b>Merguez Forte</b>	Epices, piment fort & menthe 
<b>Merguez Douce</b>	Epices & légèrement pimentée 
Chipolatas 	
<b>Nature</b>	Une pincée de poivre concassé
<b>Garrigue</b>	Aux herbes fraîches : basilic, origan, romarin & thym
<b>Chèvre</b>	Fromage de chèvre & herbes de Provence
<b>Provençale</b>	Tomate, basilic & ail
<b>Corse</b>	Herbes aux parfums de corse, poivre & figatelli...
<b>Pesto</b>	Basilic frais, ail & parmesan
<b>Moutarde à l'ancienne</b>	Moutarde à l'ancienne, tomate séchée & persillade
<b>Italienne</b>	Tomate, origan, poivron, oignon & ail
<b>Figue</b>	Figue, herbes fraîches : thym, basilic, romarin, ...
<b>Gorgonzola &amp; basilic</b> 	Gorgonzola, basilic & herbes de Provence
<b>Coup de soleil</b>	Une explosion d'épices & beaucoup de piment 
<b>Île Maurice</b>	Curry doux & noix de coco
<b>Thaïe</b>	Gingembre, basilic thaï, coriandre, oignon, piment 
<b>Réunion</b>	Façon rougail : Tomate, oignon, gingembre, combava, ... 
<b>Bali</b> 	Gingembre, coco, curry, cacahuète torréfiée, citron
<b>Barbecue</b> 	Oignon fumé, tomate, ail et une pointe de piment
<b>Mojito</b>	Rhum, menthe & citron vert (colorant naturel chlorophylle)
<b>La Toulonnaise</b> ® 	<b>Rouge</b> : Tomate, basilic → <b>la douceur</b> <b>Noir</b> : Olive noire & romarin → <b>le terroir</b>
<b>Le Toulonnais</b> ® 	<b>Rouge</b> : Pimenté → <b>la puissance</b> <b>Noir</b> : Olive noire & romarin → <b>le terroir</b> 
Tapas Burgers®  	
<b>Olive noire &amp; Ail</b>	Olive noire & ail
<b>Manchego &amp; Oignon fumé</b>	Manchego (fromage espagnol), oignon fumé
<b>Tomate &amp; Serrano</b>	Tomate séchée, jambon Serrano & piment d'Espelette

Sans Nitrite, Sans conservateur, Sans Gluten, Sans additif chimique

## Brochettes

	<b>Moza, Lard &amp; Herbes</b>	
	<b>Cheddar 7 mois &amp; Lard</b>	
	<b>Brochette de Légumes aux herbes</b> 	
	<b>Gingembre fumé</b> Gingembre fumé, oignon confit 	
	<b>Provençale</b> Tomate, basilic, ail & thym	
	<b>Australienne</b> Oignon caramélisé, romarin, ail & poivre noir	
	<b>Argentine</b> Piment Chipotle & Jalapeños, herbes 	
	<b>Japon</b> Sauce Teriyaki, sésame, épices	
	<b>Barbecue</b> Oignon confit & romarin 	
	<b>Citron</b> Citron confit, huile d'olive & gingembre	
	<b>Thaïe</b> Coriandre, curry vert, citronnelle, poivre de Cayenne 	
	<b>India</b> Curry, oignon, poivron, coco, ...	
	<b>Méditerranée</b> Basilic, romarin, origan,	

## Viandes marinées

	<b>Tagliata façon Barbecue</b> Fine tranche de Charolais	
	<b>Côtes premières façon Garrigue</b> Herbes de Provence, ail	
	<b>Filet mignon d'agneau au romarin</b>	
	<b>Coeur de Filet au Romarin</b>	
	<b>Coeur d'Echine Citron &amp; Romarin</b>	
	<b>Coeur d'Echine à la Mexicaine</b> 	
	<b>RIBS Texan</b> épices fumées, paprika	
	<b>Poitrine façon Tex Mex</b> 	
	<b>Coeur de magret Garrigue</b> Aux herbes de Provence	
	<b>Coeur de magret Asia</b> Sauce teriyaki & sésame	

## Le coin du Boucher

	<b>Côte de Boeuf &amp; T-Bône</b> <b>Race à viande Origine FRANCE</b> Salers, Limousine, charolaise, ... 
	<b>Burger de Charolais à l'Italienne</b> Haché au basilic, tomate séchée et parmesan Viande origine France 
	<b>Entrecôte &amp; Picanha de Black Angus</b> Black Angus Origine USA 

## Pour l'Apéro

<b>NOS ANTIPASTI</b> Anchois marinés Artichaut façon barigoule Tentacules d'encornets en persillade Poulpe à la provençale Petites seiches au pistou Crevettes en persillade Billes de chèvre farcies (miel, figue, ...) Minis poivrons farcis Et tellement d'autres ...	<b>NOS TARTINADES</b> Tapenades Tartares et Délices de tomate séchée Délice de citron & amande Thoïonade Anchoïade Et tellement d'autres ...
<b>NOS PLATS PREPARES</b> Quelques exemples : - Aioli, - Daube de poule, - Rougail saucisse, - Paëlla, - Et tellement d'autres... !!!	<b>NOS CHARCUTERIES</b> Jambon à l'os Foie gras entier mi-cuit Cuisses de caille confites Petits farcis Provençaux Terrines Maison Et tellement d'autres ...
<b>POISSON</b> Saumon fumé ou gravlax Caviar	<b>CHARCUTERIE IBERIQUE</b> Chorizo de Castille ou Bellota Lomo Ebuchado ou Bellota Saucisson de Bellota Longanisse Catalane Jambons affinés, Serrano ou Bellota

Gagnez du temps et commandez sur [Drive.GekkoGourmet.Net](https://drive.gekkogourmet.net)

Authenticité, Originalité et Qualité : notre marque de fabrique

**5 magasins dans le Var : Carqueiranne (04 94 27 13 61) - Saint Cyr Sur Mer (04 94 74 34 51) -**

**Six-Fours (04 94 88 49 08) - Le Beausset (04 94 74 96 20) - La Seyne (04 94 94 90 09)**