

# Saucisses et Merguez


<b>Australie</b>	Oignon fumé, tomate, romarin et ail
<b>Basilic</b>	 Du basilic, du basilic et du basilic !
<b>Chèvre</b>	<u>Fromage de chèvre</u> & herbes de Provence
<b>Chorizo doux</b> 	 Olé ! Chorizo à griller au bon goût de pimentón
<b>Coco curry vert</b> 	 Un vrai curry vert parfumé, coco
<b>Corse</b>	Herbes aux parfums de Corse & figatelli
<b>Figue &amp; herbes</b>	Figue, herbes fraîches : thym, basilic, romarin, ...
<b>Fuego</b> 	 Piment Habanero, citron vert, tomate. Ça arrache...!
<b>Garrigue</b>	Aux herbes fraîches : basilic, origan, romarin & thym
<b>Gorgonzola</b>	<u>Gorgonzola</u> & persil frais
<b>Grecque</b>	 Porc & Agneau, origan, épices, pois chiche
<b>Île Maurice</b>	Curry doux & noix de coco
<b>Italienne</b>	Tomate, origan, poivron, oignon & ail
<b>Key West</b>	 <u>Cheddar</u> , <u>bière</u> , Jalapeños doux
<b>Merguez douce</b> 	Épices & légèrement pimentée
<b>Merguez forte</b> 	Épices, piment fort & menthe
<b>Mojito</b>	Rhum, menthe & citron vert (colorant naturel chlorophylle)
<b>Moutarde &amp; tomate</b>	<u>Moutarde à l'ancienne</u> , tomate séchée & persillade
<b>Nature</b>	Aussi nature que naturelle
<b>Pesto</b>	Basilic frais, ail & saveur typée de <u>parmesan</u>
<b>Provençale</b>	Tomate séchée, basilic & ail
<b>Réunion</b> 	Façon rougail : Tomate, oignon, gingembre, combava
<b>Thaïe</b> 	Gingembre, coriandre, basilic thaï, coco, piment
<b>Toulonnaise</b>	<b>Rouge</b> : Tomate, basilic - <b>Noir</b> : Olive, ail, romarin

## FABRICATION GEKKO 100% ARTISANALE


Viande origine FRANCE, sans nitrite, sans conservateur, sans gluten, sans additif chimique

C'est tellement meilleur quand c'est naturel !

# Brochettes

<b>From'</b>	- <u>Mozza</u> , lard & herbes - <u>Cheddar 7 mois</u> & lard
<b>Végé'</b>	- <b>Brochette de légumes aux herbes</b> - <b>Brochette de légumes à la mexicaine</b> 
<b>Bœuf</b>	- <b>Provençale</b> Tomate, basilic, ail & thym - <b>Australienne</b> Oignon caramélisé, romarin, ail & poivre noir - <b>Argentine</b> Piment Chipotle & Jalapeños, herbes 
<b>Porc</b>	- <b>Japon</b> Sauce Teriyaki, <u>sauce soja</u> , <u>graines de sésame</u> , épices - <b>Buenos Aires</b> Épices, herbes & piment Jalapeños   - <b>Louisiane</b> Smoky & Spicy   - <b>Citron</b> Citron confit, huile d'olive & gingembre
<b>Poulet</b>	- <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>Bœuf</b>	- <b>Tagliata façon Barbecue</b> Fine tranche de Charolais
<b>Agneau</b>	- <b>Côtes premières façon Garrigue</b> Herbes de Provence, ail - <b>Filet mignon d'agneau</b> au romarin - <b>Pif-Paf (Fine tranche de coeur de filet) :</b> - à la <b>provençale</b> : Tomate, basilic, ail & thym - herbes & citron
<b>Porc</b>	- <b>Cœur d'Échine à la Mexicaine</b> Piment fumé Chipotle  - <b>RIBS Texan</b> Épices fumées, paprika
<b>Canard</b>	- <b>Cœur de magret Garrigue</b> Aux herbes de Provence

Gagnez du temps et commandez sur  
[drive.gekkogourmet.com](https://drive.gekkogourmet.com)

# Le coin du Boucher

## Côte de bœuf & T-Bône

Race à viande origine FRANCE  
Salers, Limousine, Charolaise,...

## Haché de bœuf Charolais à l'Italienne

Haché au basilic, tomate séchée et parmesan  
Viande origine FRANCE

## Hachés de porc à l'Espagnole viande origine FRANCE

- **Serrano** : Jambon Serrano, tomate séchée, piment d'Espelette  
- **Manchego** : Fromage Manchego, oignon fumé

## Entrecôte & Picanha de Black Angus

Black Angus origine USA

## Pour l'Apéro

### Nos antipasti

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, pesto)  
Minis poivrons farcis  
Figue farcies au foie gras  
Et tellement plus...

### Nos plats préparés

Quelques exemples :  
Aïoli,  
Daube de poulpe,  
Rougail saucisse,  
Paëlla,  
Et tellement plus...

### Poisson

Saumon fumé ou gravlax

### Nos tartinades

Tapenades  
Tartares et Délices de tomate séchée  
Délice de citron & amande  
Thoïonade  
Anchoïade  
Et tellement plus...

### Nos charcuteries

Jambon à l'os  
Jambon Italien à la truffe  
Foie gras entier mi-cuit  
Cuisses de caille confites  
Petits farcis Provençaux  
Terrines  
Et tellement d'autres...

### Charcuterie ibérique

Jambon Pata Negra de Bellota  
Lomo Ebuchado ou Bellota  
Chorizo de Castille et de Bellota  
Longanisse Catalane

Allergènes

complice de vos instants gourmands ...

Gekko Gourmet c'est un concept de boutiques gourmandes et chaleureuses. Notre principal objectif est que chaque instant de partage en famille ou entre amis soit un moment réussi de bonheur et de convivialité

créateur et fabricant artisanal

Nous imaginons et cuisinons dans notre atelier des produits de qualité, originaux et gourmands, pour vous surprendre et vous régaler, en sélectionnant naturellement les meilleurs ingrédients, les meilleures épices.

5 magasins dans le var

-  **Carqueiranne - 04 94 27 13 61**  
*Quartier Beau Vèze, Rond point de la Diligence, CD559*
-  **Saint Cyr Sur Mer - 04 94 74 34 51**  
*Espace triangle ZAC des Pradeaux, RD 559*
-  **Six-Fours - 04 94 88 49 08**  
*1845 avenue de la mer*
-  **Le Beausset - 04 94 74 96 20**  
*RN8, route de Toulon à Marseille*
-  **La Seyne - 04 94 94 90 09**  
*Le Floride, Quartier Mar Vivo, Chemin des cyprés*

Et tellement plus... à découvrir en magasin

  [www.gekkogourmet.fr](http://www.gekkogourmet.fr)