

saucisses et merguez

18 RECETTES POUR VOYAGER

SAUCISSE VÉGÉTARIENNE

- Verguez *Pur végétal*

MERGUEZ

- Merguez *Pur boeuf* 🌶️
- Merguez *Forte Pur boeuf* 🌶️🌶️

CHIPOLATAS

- **Nature** aussi nature que naturelle, et tellement bonne !
- **Herbes** basilic, thym, romarin, origan
- **Chèvre** fromage de chèvre & herbes
- **Basilic** beaucoup de basilic !
- **Var** olive noire, romarin
- **Italie** tomate, origan, poivron & arômes
- **Provence** tomate séchée, basilic & herbes de Provence
- **Mozza, tomate olive**
- **Pastis & cacahuète** et une pointe d'anis
- **Mojito** menthe & citron vert
- **Thaïlande** basilic thaï, coriandre, gingembre, coco 🌶️
- **Mexique** épices chorizo, coriandre & Jalapeño 🌶️
- **Île Maurice** curry doux & noix de coco. Incontournable !
- **Piment d'Espelette** 🌶️



FABRICATION ARTISANALE

C'est tellement meilleur avec des ingrédients naturels.

Toutes nos chipolatas sont 100% viande origine France, sans nitrite ajouté, sans conservateurs, sans gluten et sans additif de synthèse.

brochettes d'ici et d'ailleurs



MER

- **Poulpe garrigue** ail et herbes aromatiques
- **Poulpe à la catalane** épices et piment jalapenos
- **Seiche en persillade**

FROMAGE

- **Mozza** lard & herbes
- **Cheddar** lard & herbes

PORC

- **Provençale** tomate, basilic, ail et thym

BOEUF

- **Japonaise** sauce Teriyaki, sauce soja, graines de sésame
- **Argentine** 🌶️ piment Chipotle et Jalapenos
- **Provençale** tomate, basilic, ail et thym

TAUREAU

- **Tendre filet de taureau** à la camarguaise

POULET

- **Citron** citron confit, gingembre, huile d'olive
- **Méditerranée** basilic, romarin, origan
- **Thaïe** 🌶️ coriandre, curry vert, citronnelle, poivre de Cayenne
- **India** curry doux

CANARD

- **Magret garrigue** sans peau avec herbes aromatiques

AGNEAU

- **Le filet mignon d'agneau** fondant aux herbes aromatiques

garnitures plancha ou barbecue

- Galette de pomme de terre
- Brochette d'épi de maïs à la mexicaine

boucherie

AGNEAU

- Côtes garrigue

PORC

- Ribs à la texane
- Boudin antillais à la mexicaine
- Échine à la mexicaine
- Andouillette à griller

BOEUF

- Côte de boeuf *racés à viande*
- Tournedos de filet
- Entrecôte *racés à viande*
- Coeur d'entrecôte
- Autres pièces suivant arrivage (Wagyu, Galice, Simmental,...)

charcuterie

MADE IN GEKKO

- Saucisson artisanal
- Saucisses sèches
- Coppa
- Lonzo
- Terrines variées
- Foie gras mi-cuit
- Petits farcis provençaux

SÉLECTION GEKKO

- Jambon supérieur
- Jambon italien à la truffe
- Petits grelots de saucisson
- Soubressade de Mallorca
- Jambon Pata Negra Bellota
- Jambon Serrano
- Chorizo de Castille
- Longanisse Catalane
- Poutargue

Et aussi ...

nos planches de charcuterie à découvrir en magasin !



pour l'apéro

À PARTAGER

- Crevettes en persillade
- Tentacules d'encornets à la thaïe
- Mini artichauts à l'huile d'olive
- Mini figues au foie gras
- Tentacules d'encornets à la provençale
- Sanguins à l'huile
- Mini involtini chèvre & speck
- Olives (kalamata, halkidiki, pimentée...)
- Ail doux
- Feuilles de vignes farcies
- Tentacules d'encornets en persillade
- Anchois à l'orientale

SALADE ET TABOULE

plats préparés

Un voyage gastronomique de la Provence à l'île de la Réunion, des côtes de l'Espagne jusqu'aux rizières de l'Asie en passant par les souks de Marrakech.



À TARTINER

- Thoïnade fraîche
- Anchoïade traditionnelle
- Tapenade noire
- Olivade verte au basilic
- Délice de Ninon olive verte et noire
- Délice de tomate séchée
- Houmous Harissa
- Houmous Ail des ours
- Tarama à la truffe
- Tarama et Tobiko au wasabi
- Délice de poivron au pimenton
- Délice d'artichaut



30 RECETTES POUR DÉCOUVRIR LE MONDE

- Aïoli (2 pers.)
- Rougail saucisse
- Paëlla (2pers.)
- Curry vert de crevettes
- Tajine de poulet

... et plus encore en magasin

complice de vos instants gourmands

Gekko Gourmet est un concept de boutiques gourmandes et chaleureuses. Notre principal objectif : faire de chaque instant de partage en famille ou entre amis, un moment de bonheur et de convivialité !

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 et les meilleures épices.

8 points de vente **DANS LE VAR**

- LA VALETTE**
04 98 04 11 76
608 avenue de l'université
- ROCBARON**
04 22 76 00 03
ZAC du Fray Redon
- LE BEAUSSET**
04 94 74 96 20
RN8, route de Toulon à Marseille
- SAINT CYR SUR MER**
04 94 74 34 51
Espace triangle ZAC des Pradeaux,
RD 559
- CARQUEIRANNE**
04 94 27 13 61
Rond point de la Diligence, CD559
- SIX-FOURS**
04 94 88 49 08
1845 avenue de la mer
- LA SEYNE**
04 94 94 90 09
Le Floride, quartier Mar Vivo,
Chemin des cyprès
- TOULON LES HALLES**
04 22 14 65 90
Place Vincent Raspail
Vente & Bar à viandes

www.gekkogourmet.fr

J'AI VISITÉ LA FABRIQUE ARTISANALE GEKKO

9h30 : Patrick PADEL, un des créateurs, m'accueille à Signes dans le Var, au siège et atelier de production. Il me relate l'aventure de ses débuts en 2008 à Six-Fours les Plages, avec son épouse Agnès et son ami Laurent PETIOT, chef cuisinier directeur de la production. Depuis, grâce à leur inventivité et à leur ténacité, leur concept GEKKO GOURMET s'est développé pour satisfaire plus de gourmands.



Après un petit café, j'enfile la tenue du visiteur : blouse, surchaussure, charlotte sur la tête, et bien sûr le masque. Ma guide est Stéphanie, la responsable qualité de GEKKO. Elle me raconte que, avant de postuler à ce poste stratégique, elle était déjà cliente et fan de GEKKO !



Je rencontre Laurent, affairé en cuisine à l'élaboration d'une nouvelle recette. Hum ! quelle bonne odeur ! Il me propose de goûter. C'est super bon ! Je remarque un collaborateur occupé à éplucher des légumes frais. Les parures finiront dans un des deux composteurs à l'extérieur. À ce moment, les aubergines grillées sont sorties du four ; elles serviront de base au fameux caviar d'aubergine. J'assisterai plus tard au remplissage des pots car GEKKO fabrique aussi ses conserves.

Dans l'atelier viande, l'heure est à la fabrication des brochettes et des saucisses. Les bouchers sont concentrés. La viande fraîche est découpée, hachée, mélangée ensuite avec des épices et autres ingrédients soigneusement sélectionnés. Josette, alias « Jo », est affairée au poussoir. Grâce à sa dextérité et à son expérience, les chipolatas sortent à une vitesse folle.

Enfin, j'entre dans les séchoirs, appréciant la bonne odeur des saucissons maison. J'en salive par avance ! J'aurais sûrement la chance d'y goûter à notre prochaine rencontre ou lors d'une petite visite en boutique !

LE GOÛT DU PARTAGE

LE GOÛT DU PARTAGE

édition 2023

GEKKO
gourmet



Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

GEKKO
gourmet

