

Philippe Gault  
Traiteur

*Toque d'or Internationale 1992*

*Notre carte de*

*Plats cuisinés à emporter*

*Printemps / été 2010*

*12 cours reverseaux 17100 Saintes  
Tel : 05 46 93 50 93 fax : 05 46 93 52 33  
Magasin fermé le mercredi et dimanche*

*Information*

*Traiteur :  
Nouvelle collection de petits fours*

*Au Restaurant :  
Menu du moment 14.00 €  
Entrée / plat / dessert*

## Notre carte de cocktail

- *Cocktail exotique*  
(Malibu, ananas, orange, cointreau) **8.00 € le litre**
- *Cocktail Charente Maritime*  
(cognac, pineau, jus de fruits) **8.00 € le litre**
- *Sangria* **6.00 € le litre**
- *Punch au vieux Rhum et jus de fruits* **8.00 € le litre**

## Pour accompagner votre apéritif

### Nos bouchées fines salées ou sucrées pièce 0.85 €

(20 pièces = 17.00 €)

(50 pièces = 42.50€)

### Exemple en salées

*Allumettes au cantal et épices (Mornay jambon)*  
*Biscuit léger au chèvre frais et saumon fumé*  
*Brioche aux légumes croquants et grosse crevette*  
*Tarte fine au caviar d'aubergines et tomate confite*  
*Bouchée fine au pain d'épices et foie gras*  
*Gourmandise à la tapenade et œuf de caille*

### Exemple en sucrées

*Financiers aux framboises et praliné-noisettes*  
*Choux caramélisés à la vanille bourbon*  
*Macaronade aux pistaches*  
*Fondant au caramel et ananas*  
*Tarte fine aux fruits de saison*

## Nos viandes

(toutes nos viandes sont accompagnées de garniture)

- *Suprême de volaille farci au foie gras et petits légumes* **8.00 €**
- *Joues de porc braisées à la graine de moutarde, pommes grenaille* **5.50 €**
- *Pintade désossée farcie aux figues, sauce porto* **7.00 €**
- *Fricassée de volaille fermière aux poivrons et queues de gambas* **6.50 €**
- *Noix de jambon braisé mariné au miel et épices douces* **6.00 €**
- *Magret de canard au foie gras, légumes de saison* **9.50 €**

## Nos desserts

- *Biscuit dacquoise aux deux chocolats et cœur Fondant pistache* **2.80 €**
- *Macaronade aux fraises et crème légère* **2.80 €**
- *Royal chocolat noir* **2.80 €**
- *Tarte feuilletée aux fruits tutti frutti* **2.80 €**
- *Framboisier à la crème légère* **2.80 €**

### Nos cuillères

1.00 € pièces (minimum de 5 par variétés)

*cannelloni d'aubergine, basilic  
saumon fumé, poivrons  
tomate, suprême de poulet*

### Nos tartines

(minimum de 5 par variétés)

1.30€ pièce

*Tartine de chèvre frais, tomate confite  
Tartine de légumes croquants, grosse crevette  
Tartine rouelles de boudin noir, graine de moutarde  
Tartine gros grillons, graine de moutarde*

1.50 € pièce

*Tartine de foie gras, chutney de fruits*

### Menu du moment

sur plateaux repas 14.00 €

*entrée  
plat  
Dessert*

### Nos entrées

- *Terrine de bar et saumon aux pointes d'asperges,  
sauce framboisine* **5.00 €**
- *Foie gras de canard cuit en terrine, chutney de fruits,  
gelée au pineau* **12.80 €**
- *Ballotin de saumon fumé à la chair de crabes  
et petits légumes* **6.50 €**
- *½ homard froid, rémoulade de légumes, mayonnaise* **13.50 €**
- *½ langouste froide, rémoulade de légumes, mayonnaise* **13.50 €**
- *Feuilleté de ris de veau aux champignons* **7.50 €**
- *Galette moelleuse de charlotte, fagot d'asperges  
et saumon fumé* **7.00 €**
- *Millefeuille d'aubergines et poivrons aux queues  
de gambas, vinaigrette de tomates* **6.80 €**
- *Marbré de volaille au foie gras et pruneaux macérés* **6.50 €**

### Nos plats gourmands

- *Mouclade saintongeaise (suivant saison)* **5.50 €**
- *Couscous au poulet, agneau, merguez et légumes* **11.00 €**
- *Paëlla au poulet  
(poulet, seiche, langoustines, crevettes, moules)* **12.00 €**
- *Choucroute garnie  
(chou, jarret, francfort, saucisson)* **11.00 €**

### Nos poissons

- *Filet de St Pierre au champagne et petits légumes* **7.50 €**
- *Pavé de merlu braisé au velouté de coquillages* **7.00 €**
- *Filet de bar poêlé, sauce aux herbes, légumes de saison* **8.00 €**
- *½ homard rôti, flambé au cognac, sauce coraillée* **13.50 €**
- *½ langouste rôtie, flambée au cognac, sauce coraillée* **13.50 €**

### pour vos cocktails dinatoires

- *Canard cocktail au beurre de foie gras (15 personnes environ)  
(Canard cuit entier, désossé, coupé en petite morceaux,  
recollé au beurre de foie gras sur la carcasse)* **45.00 €**
- *Pain surprise (80 toasts environ)  
au foie gras, saumon fumé, jambon serrano* **41.00 €**

### Nos verrines

**1.40 € pièce (minimum de 5 pièces par variété)**

#### exemple en salées

*tartare de saumon au gingembre et courgettes marinées  
poivrons confits, chèvre frais et serrano  
légumes croquants, magret fumé  
bar émincé, sauce framboise, pointe d'asperge, tomate confite  
caviar d'aubergine, écumes de tomate*

#### exemple en sucrées

*crémeux choco framboise  
tartare de fruit, sauce passion  
dacquoise abricot, pistache  
pomme, poire aux agrumes, crumble*