



G
PHILIPPE GAULT
RESTAURANT TRAITEUR



CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES 2021



Philippe GAULT

Restaurant - Traiteur

Saintes

05 46 93 50 93

NOS APÉRITIFS

Cocktail exotique

(malibu, ananas, orange, cointreau)

8,50 € le litre

Cocktail Charente Maritime

(cognac, pineau, jus de fruits)

8,50 € le litre

Sangria

6,50 € le litre

Punch au vieux Rhum

et jus de fruits

8,50 € le litre

NOS COCKTAILS DINATOIRES

Canard cocktail au beurre de foie gras

15 personnes environ

(canard cuit entier, désossé en petits morceaux,
collé au beurre de foie gras sur la carcasse)

49,00 €

Pain surprise

80 toasts environ

(au foie gras, saumon fumé, jambon serrano)

46,00 €

Panier de légumes

15 personnes environ

(le panier de légumes de saison à croquer,
sauce aux épices douces)

24,00 €

+ Consigne panier

10,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF



Nos bouchées fines salées

La pièce	1,15 €
Les 20 pièces	23,00 €
Les 50 pièces	57,50 €

Exemples de bouchées salées

- Biscuit léger au chèvre frais et saumon fumé
- Brioché aux légumes croquants et grosse crevette
- Tarte fine au caviar d'aubergines et tomate confite
- Macaron au foie gras
- Palet croquant, volaille tandoori

CAVIAR

Caviar Français Perle Noire
Artisan éleveur

Nous Consulter

Plusieurs tailles et qualités disponibles



NOS PLATS VEGAN

Tajine de légumes
aux épices douces et coriandre fraîche

9,00 €

Burger végétarien maison
accompagné de légumes de saison

10,00 €

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard cuit en terrine gelée au Pineau et chutney de fruits secs	13,50 €
Pâté en croûte Maison au canard volaille et foie gras, chutney de fruits secs	11,50 €
1/2 Homard froid rémoulade de légumes, mayonnaise	16,50 €
Biscuit moelleux à la chair de crabe pamplemousse et petits légumes	12,00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre crème battue passion	7,50 €
Cassolette de Saint-Jacques rôties chou chinois et pousses de soja, sauce Champagne	12,00 €





Feuillantine de Saint-Jacques

et coquillages à la pointe de curry

12,00 €

1/2 Langouste froide

rémolade de légumes, mayonnaise

19,00 €

Tartare de Bar mariné au combava

crème battue au caviar, herbes fraîches et petits légumes

10,00 €

La vraie bouchée à la reine

au ris de veau, quenelle, volaille et champignons

12,00 €

Opéra de foie gras, chutney de figes

magret fumé et miroir au vin de Bordeaux

13,00 €

NOS POISSONS



Filet de Bar poêlé 13,00 €

sauce Champagne, légumes de saison

Risotto crémeux de queues de Gambas 13,00 €

sauce carapace, petits légumes

Filet de St Pierre rôti 13,00 €

sauce aranga, légumes de saison

Pavé de sandre rôti au wakamé 11,00 €

sauce soja, étuvée de légumes croquants

1/2 Homard rôti, flambé au cognac 16,50 €

sauce coraillée à la ciboule

NOS VIANDES

Civet de Marcassin lentement mijoté 12,80 €

petits oignons, lardons, champignons, vraies pommes dauphine

Canette désossée farcie au foie gras 14,00 €

sauce au jus de truffes, légumes de saison

Ris de veau moelleux braisés 17,00 €

aux champignons, pomme Macaire et légumes d'hiver

Chapon fermier (élevage des touches à Chermignac) 14,00 €

désossé, farci puis lentement rôti, sauce aux aromates, gâteau moelleux aux cèpes et pommes dauphine

Filet de bœuf Wellington 15,50 €

en croûte feuilletée, duxelle de champignons, coussin de légumes et poêlée de champignons

Filet de cerf mariné au genièvre 14,00 €

puis poêlé, sauce grand veneur, châtaignes fondantes et pomme Macaire



NOS DESSERTS

MONTREAL

Biscuit aux noix, mousse sirop d'érable, confit de pomme et crémeux vanille

3,80 €

SICILIENNE

Biscuit aux amandes, bavaroise pistache, cœur crémeux citron, coulis framboise gélifié

3,80 €

NOISETTINE

Dacquoise noisette, mousse chocolat Ariaga 66%, cœur crémeux gianduja, feuilletine pralinée

3,80 €

CREOLE

Sablé breton citron vert, mousse coco, coulis gélifié passion, cœur crémeux mangue, bavaroise exotique

3,80 €

CHARENTAISE

Biscuit moelleux roulé, crème au beurre choco, cognac

3,80 €

NOS MIGNARDISES

La pièce	1,15 €
Les 20 pièces	23,00 €
Les 50 pièces	57,50 €

Exemples de bouchées fines sucrées

(à titre d'indication)

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

MENU GOURMAND 28.00

Biscuit moelleux à la chair de crabes,
avocat, pamplemousse et petits légumes

Canette désossée farcie au foie gras,
sauce au jus de truffes,
Légumes de saison

MONTREAL

Biscuit aux noix, mousse sirop d'érable,
confit de pomme et crémeux vanille

MENU DÉGUSTATION 38.00

Foie gras de canard cuit en terrine,
gelée au pineau et chutney de fruits secs

Filet de St Pierre rôti,
sauce aranga, Légumes de saison

Chapon fermier (élevage des touches à Chermignac)
désossé, farci puis lentement rôti,
sauce aux aromates,
Gâteau moelleux aux cèpes et pommes dauphine

SICILIENNE

Biscuit aux amandes, bavaroise pistache,
cœur crémeux citron, coulis framboise gélifié

Philippe GAULT
Restaurant



Ouvert

Le Midi du lundi au samedi

(menu et carte)

Le Soir du jeudi au samedi

(à la carte)

Philippe GAULT
Traiteur



mariage, baptême, lunch,
cocktail, anniversaire, buffet,
soirée thématique,
événementiels d'entreprise



PHILIPPE GAULT
RESTAURANT TRAITEUR

10 cours Reverseaux
17100 SAINTES
Tél. 05 46 93 50 93

contact@gault-traiteur.com

www.gault-traiteur.com

Ouvert midi et soir - Fermé le dimanche