



CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES 2022



Philippe GAULT

Restaurant - Traiteur

Saintes

05 46 93 50 93

NOS APÉRITIFS

Cocktail exotique

(malibu, ananas, orange, cointreau)

9,00 € le litre

Cocktail Charente Maritime

(cognac, pineau, jus de fruits)

9,00 € le litre

Sangria

7,50 € le litre

Punch au vieux Rhum

et jus de fruits

9,00 € 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)

65,00 €

Pain surprise

80 toasts environ

(au foie gras, saumon fumé, jambon serrano)

50,00 €

Panier de légumes

15 personnes environ

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

25,00 €

+ Consigne panier

10,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF



Nos bouchées fines salées

La pièce	1,25 €
Les 20 pièces	25,00 €
Les 50 pièces	62,50 €

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 d'Aquitaine

Nous Consulter

La boîte de 30gr ou de 50gr



NOS PLATS VEGAN

Tajine de légumes

aux épices douces et coriandre fraîche

9,50 €

Steak végétarien maison

accompagné de légumes de saison

11,00 €

NOS ENTRÉES



Gravlax de saumon mariné à l'aneth confiture d'oignons, chèvre frais, roquette	11,00 €
Terrine de Saint-Jacques et petits légumes pomme granny et céleri, sauce à la pointe de curry	12,00 €
Timbale gourmande de crustacés et coquillages sauce Champagne	12,00 €
La vraie bouchée à la reine au ris de veau quenelle, volaille et champignons	14,00 €
Cassiolette de Saint-Jacques petits légumes croquants, sauce Champagne	14,00 €
Foie gras de canard français cuit en terrine gelée au Pineau, chutney de fruits	14,50 €

Emincés de saumon d'Ecosse

fumé maison au bois de hêtre, crème battue passion

8,00 €

1/2 Homard Bleu

rémolade de légumes, mayonnaise

17,50 €

1/2 Homard Bleu flambé au Cognac

sauce coraillée à la ciboule, julienne de légumes croquante

17,50 €

1/2 langouste froide

rémolade de légumes, mayonnaise

20,00 €

Pâté en croûte de Canard

volaille, foie gras et pistaches, salade fine

13,00 €

Chausson gourmand de Homard bleu

aux petits légumes, sauce carapace

16,00 €



NOS POISSONS

Filet de Saint-Pierre poêlé

beurre blanc, légumes de saison

14,00 €

Pavé de Sandre poêlé

sauce à la pointe de curry, légumes de saison

14,00 €

Filet de Bar rôti

sauce homardine, légumes de saison

14,00 €

1/2 Homard bleu flambé au Cognac

sauce coraillée à la ciboule, Julienne de légumes croquante

17,50 €

Cassolette de Saint-Jacques

petits légumes croquants, sauce Champagne

14,00 €

Steak végétarien maison

légumes de saison

11,00 €

NOS VIANDES

Pavé de cerf rôti 14,50 €

sauce grand veneur, reinette aux aïelles et pommes dauphine

Filet de bœuf (origine France) Wellington 17,00 €

en croûte feuilletée et duxelles de champignons,
pommes dauphine, poêlée de légumes d'hiver

Civet de marcassin 14,00 €

lentement mijoté aux petits oignons, lardons et champignons,
pomme Macaire

Grenadin de veau poêlé 16,00 €

sauce aux truffes, poêlée de légumes d'hiver

Chapon fermier désossé 16,00 €

farci puis lentement rôti, jus aux aromates, pomme Macaire
et poêlée de cèpes et champignons de saison

Steak végétarien maison 11,00 €

légumes de saison

Filet de canette rôti 14,00 €

au caramel de griottes, châtaignes fondantes et pommes dauphine

Ris de veau braisé aux petits oignons 17,50 €

lardons et champignons, pommes dauphine



NOS DESSERTS

Belle Hélène

3,80 €

Biscuit Joconde, bavaroise vanille au salpicon de poire confite,
cœur crémeux chocolat 70%

Soleil Levant

3,80 €

Biscuit Joconde, mousse rose framboise litchi, croustillant ivoire,
crème brûlée au thé sakura

La Corsica

3,80 €

Sablé aux éclats de châtaignes, mousse clémentine,
cœur crémeux au miel, croustillant praliné citron

La Napolitaine

3,80 €

Biscuit chocolat imbibé café, cœur mascarpone à l'amaretto,
mousse chocolat 70% et amarena

La Charentaise

3,80 €

Biscuit roulé, crème au beurre au praliné amande noisette et Cognac

NOS MIGNARDISES

La pièce	1,25 €
Les 20 pièces	25,00 €
Les 50 pièces	62,50 €

Exemples de bouchées fines sucrées

(à titre d'indication)

Sablé breton, clémentines, kiwi
Mini Pavlova agrumes
Tropézienne poire pistache
Macaron caramel fleur de sel
Cannelé chocolat Cognac
Mœlleux noisette, crémeux chocolat



The background of the entire page is a decorative illustration of holly leaves and berries. The leaves are a vibrant green with prominent white veins and serrated edges. Several bright red berries are scattered throughout, particularly on the right side. A semi-transparent white rectangular box is centered on the page, containing the menu text.

MENU GOURMAND 30.00

**Timbale gourmande de crustacés et coquillages
sauce Champagne**

**Filet de canette rôti au caramel de griottes
Châtaignes fondantes et pommes dauphine**

BELLE HÉLÈNE

**Biscuit Joconde, bavaroise vanille au salpicon de poire
confite, cœur crémeux chocolat 70 %**

MENU DÉGUSTATION 42.00

**Foie gras de canard français cuit en terrine,
gelée au Pineau, chutney de fruits
servi en mise en bouche**

**Chausson gourmand de Homard bleu
aux petits légumes, sauce carapace**

**Chapon fermier désossé, farci puis lentement rôti
jus aux aromates, pomme Macaire et poêlée de cèpes
et champignons de saison**

SOLEIL LEVANT

**Biscuit Joconde, mousse rose framboise litchi,
croustillant ivoire, crème brûlée au thé sakura**

Philippe GAULT
Restaurant



Ouvert
Le Midi tous les jours
sauf le mercredi
et le dimanche
(menu et carte)

Philippe GAULT
Traiteur



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



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

contact@gault-traiteur.com

www.gault-traiteur.com

Boutique ouverte de 9h à 14h et de 16h30 à 19h
Fermé le mercredi et le dimanche