PHILIPPE GAULT
RESTAURANT TRAITEUR

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

CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES 2024

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

Philippe GAULT

Traiteur

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

Philippe GAULT
Restaurant

Ouvert
Le Midi tous les jours

sauf le mercredi
et le dimanche

(menu et carte)

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

MENU DÉGUSTATION 42.00

Foie gras de canard cuit en terrine,
chutney de fruits secs

***

Chausson gourmand de homard bleu
aux petits légumes, sauce homardine

***

Dodine de Chapon fermier farci
à la farce fine, sauce aux trompettes,
pomme Macaire et châtaignes fondantes

***

L'ALLIANCE
Dacquoise coco, insert compotée de fraises
de l'été dernier, mousse fraise, coco,
meringue italienne au citron vert

MENU GOURMAND 30.00

Biscuit mœlleux à la chair de crabes
et petits légumes aux épices douces,
Jeunes pousses

***

Cochon de lait farci,
lentement rôti aux épices douces, jus corsé,
Légumes du moment

***

SCANDINAVE
Biscuit joconde aux cranberries, insert à la myrtille
bavaroise au skyr, mousse à la mûre

CAVIAR

Caviar d'Aquitaine — Nous Consulter

La boite de 30gr ou de 50gr

NOS PLATS VEGAN

Salade de légumes marinés à la coriandre fraiche et aromates	8,00 €
Steak végétarien maison légumes de saison	10,00 €
Aubergine confite farcie aux poivrons et aromates	8,00 €

NOS ENTRÉES

Emincé de magret farci au foie gras salade de mangue, fruits secs, légumes croquants façon thaï	12,00 €
La traditionnelle quenelle de brochet sauce Nantua, petits légumes	12,00 €
La vraie Bouchée à la reine au ris de veau quenelle, volaille et champignons	14,50 €
Foie gras de canard cuit en terrine Chutney de fruits secs	14,00 €
Cassolette de Saint-Jacques petits légumes, sauce Champagne	14,50 €
Emincé de Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre	8,50 €

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

NOS DESSERTS

SOLEIL LEVANT — 4,00 €
Biscuit viennois aux zestes d'agrumes et kumquat confit et crémeux,
bavaroise chocolat lacté, croustillant feuilletine

TRADITION — 4,00 €
Biscuit roulé chocolat, crème au beurre chocolat, Cognac, orange caramélisées

TENTATION — 4,00 €
Biscuit Joconde cacao, crème brulée tonka,
mousse chocolat 64%, streuzel noisette

SCANDINAVE — 4,00 €
biscuit Joconde aux cranberries, insert à la myrtille,
bavaroise au skyr, mousse à la mure

L'ALLIANCE — 4,00 €
Dacquoise coco, insert compotée de fraises de l'été dernier, mousse fraise,
coco, meringue italienne au citron vert

1/2 Homard bleu servi froid — 18,00 €
mayonnaise et petits légumes

1/2 Homard chaud flambé au Cognac — 18,00 €
julienne de légumes sauce carapace

Feuillantine de Saint-Jacques et coquillages — 14,50 €
à la pointe de curry

1/2 Langouste froide — 20,00 €
mayonnaise et petits légumes

Pâté en croute Maison — 12,00 €
au canard, volaille et foie gras

Dodine de Bar et Saumon frais — 10,00 €
aux petits légumes, sauce douce

NOS POISSONS

Crépinette de Bar et Saumon — 12,00 €
petits légumes, beurre blanc à l'aneth

1/2 Homard chaud flambé au Cognac — 18,00 €
julienne de légumes, sauce carapace

Filet de Dorade royale poêle — 13,00 €
sauce Charentaise au curry, légumes de saison

Filet de Bar rôti — 14,00 €
sauce champagne, arangua et petits légumes

Chausson gourmand de Homard bleu — 16,50 €
aux petits légumes, sauce homardine

La traditionnelle quenelle de Brochet — 12,00 €
sauce Nantua, petis légumes

NOS VIANDES

Pavé de cerf poêlé — 15,00 €
sauce grand veneur, légumes de saison

Cochon de lait farci — 15,00 €
lentement rôti aux épices douces, jus corsé, légumes du moment

Civet de Marcassin — 15,00 €
lentement mijoté aux petits oignons, lardons et champignons,
vraies pommes Dauphine

Filet de bœuf Wellington — 18,50 €
en croûte feuilletée et duxelle de champignons,
pomme Macaire et poêlée de légumes d'hiver

Ris de Veau braisé — 19,00 €
aux petits oignons, lardons et champignons, légumes de saison

Steak végétarien maison — 11,00 €
légumes du moment

Magret de canard rôti — 16,00 €
sauce cassis, vraies pommes Dauphine et gâteau de cèpes

Dodine de Chapon fermier farci — 17,00 €
à la farce fine aux trompettes, jus aux aromates,
pomme Macaire et châtaignes fondantes