



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 2025

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



**Ouvert
de 8h30 à 18h00**

**le mercredi 24 décembre
et
le mercredi 31 décembre**

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	1,30 €
Les 20 pièces	26,00 €
Les 50 pièces	65,00 €

Exemples de bouchées salées

Biscuit léger au chèvre frais et saumon fumé
Brioche 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 44.00

Cassiolette de Saint Jacques
aux petits légumes, sauce champagne

Pavé de Sandre poêlé
sauce homardine, légumes de saison

Tournedos fondant de Paleron de Boeuf
façon Rossini (foie gras poêlé) sauce aux truffes
pommes Dauphine et poêlée de légumes

LA MONTRÉAL

Biscuit canneberge, mousse aux pommes
caramélisées, insert vanille, sirop d'érable

MENU GOURMAND 31.00

Opéra de Foie gras, magret fumé
chutney de figues et miroir au vin de bordeaux

Dodine de Chapon fermier lentement doré au four,
jus aux aromates, coussin de légumes,
vraies pommes boulangère

LA PARIS BUCHE

Crème mousseline praliné, streuzel citron-noisette,
insert café blanc

CAVIAR

Caviar d'Aquitaine

[Nous Consulter](#)

La boîte de 30gr ou de 50gr



NOS PLATS VEGAN

Salade de légumes marinés
à la coriandre fraîche et aromates 8,00 €

Steak végétarien maison
légumes de saison 10,00 €

Aubergine confite
farci aux poivrons et aromates 8,00 €

NOS ENTRÉES

Saumon fumé par nos soins 8,50 €
au bois de Hêtre, crème battue aux agrumes

Pâté en croûte maison de Canard 12,00 €
volaille et fois gras, confit de clémentines, mesclun

Foie gras de canard cuit en terrine 14,50 €
gelée au Pineau, confit de mandarines

1/2 Homard bleu froid 19,00 €
rémoulade de légumes, mayonnaise

1/2 Homard bleu flambé au Cognac 19,00 €
julienne de légumes sauce carapace

Chausson gourmand de Homard bleu 17,50 €
petits légumes, sauce carapace

NOS MIGNARDISES

La pièce	1,30 €
Les 20 pièces	26,00 €
Les 50 pièces	65,00 €

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

4,50 € la part

EN NOIR ET BLANC

Biscuit chocolat au gruë, mousse mascarpone, crémeux chocolat 64 %, mousse chocolat noir intense

LA TRADITION

Biscuit roulé, crème au beurre vanille, grand marnier, orange confite

LA PARIS BUCHE

Crème mousseline praliné, streuzel citron-noisette, insert, café blanc

LA MONTRÉAL

Biscuit canneberge, mousse aux pommes caramélisées, insert vanille, sirop d'érable

LA POMME DE PIN

Miel, citron et vanille Bourbon



Feuillantine de Saint-Jacques et coquillages
à la pointe de curry et julienne de légumes

14,00 €

Marinade de Bar aux agrumes
légumes marinés à la coriandre fraîche

12,50 €

La vraie Bouchée à la reine aux ris de veau
quenelle, volaille et champignons

17,00 €

Cassolette de Saint Jacques
aux petits légumes, sauce Champagne

15,00 €

Opéra de Foie gras, magret fumé
chutney de figues et miroir au vin de bordeaux

13,00 €

1/2 Langouste froide
mayonnaise et petits légumes

20,50 €

NOS POISSONS

1/2 Homard bleu flambé au Cognac 19,00 €
julienne de légumes, sauce carapace

Le traditionnel Filet de Bar poêlé 15,50 €
sauce champagne, légumes de saison

Dos de Cabillaud moelleux 14,00 €
braisé en habit vert, sauce aux agrumes, légumes de saison

Pavé de Sandre poêlé 14,00 €
sauce homardine, légumes de saison

Cassolette de Saint Jacques 15,00 €
aux petits légumes, sauce champagne

Chausson gourmand de Homard bleu 17,50 €
aux petits légumes, sauce carapace

NOS VIANDES

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

Tendre pavé de Cerf poêlé 15,50 €
pommes aux aïelles, sauce grand veneur,
vraies pommes dauphines et poêlée de légumes d'hiver

Dodine de Chapon fermier doré au four 17,50 €
jus aux aromates, coussin de légumes, pommes boulangère

Poêlée de Ris de Veau 20,00 €
aux champignons, vraies pommes dauphine

Tournedos fondant de Paleron de Boeuf 17,00 €
façon Rossini (foie gras poêlé), sauce aux truffes,
pommes dauphine et poêlée de légumes de saison

Magret de canard rôti 17,00 €
aux cépes, sauce foie gras, pomme Macaire, petits légumes

Steak végétal maison 11,50 €
légumes de saison