



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

PRINTEMPS - ÉTÉ 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
- Brioche aux légumes croquants et grosse crevette
- Tarte fine au caviar d'aubergines et tomate confite
- Macaron au foie gras
- Palet croquant, volaille tandoori



NOS VERRINES

Assortiment de verrines avec les produits de saison

La pièce *(minimum de 5 pièces par variété)*

1,80 €

Exemples de verrines salées

(à titre d'indication)

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'aubergines, écume de tomate





NOS TARTINES

Assortiment de tartines avec les produits de saison

La pièce *(minimum de 5 pièces par variété)*

1,70 €

Exemples de tartines

(à titre d'indication)

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

NOS PLATS VEGAN

Salade de légumes marinés

7,00 €

à la coriandre fraîche, poivrons marinés, pois chiches,
courgette, aubergine

Aubergine lentement confite au four

9,00 €

poivrons, courgette, tomate séchée, pesto

Burger végétarien

11,00 €

légumes du moment



NOS ENTRÉES

Foie gras de canard cuit en terrine gelée au Pineau et chutney de fruits	13,00 €
Pâté en croûte Maison au canard volaille et foie gras	11,00 €
1/2 Homard froid rémoulade de légumes, mayonnaise	16,00 €
1/2 Langouste froide rémoulade de légumes, mayonnaise	18,00 €
Tartare de Bar mariné aux herbes fraîches, citron vert et huile vierge	10,00 €
Aumônière de saumon fumé aux légumes marinés, sauce douce	9,00 €
Salade de pamplemousse queues de gambas, légumes d'été et épices douces	10,50 €
Cannelloni d'aubergines et chèvre frais salade fine, vinaigrette de tomates	8,00 €



NOS SALADES TRADITIONNELLES

(minimum pour 6 personnes)

Salade piémontaise au jambon	3,50 €
Salade de tortis, saumon fumé et légumes d'été	3,50 €
Salade océane aux coquillages	4,50 €
Salade de courgettes croquantes tomate confite et feta	3,50 €

NOS PLATS DE TRADITION

(minimum pour 8 personnes)

Couscous au poulet, agneau, merguez et légumes	13,00 €
Paëlla au poulet, seiche, langoustines, crevettes, moules	13,00 €
Estouffade de Boeuf bourguignonne pommes vapeur	8,00 €



NOS POISSONS

Osso bucco de lotte sauce Homardine au pesto	12,00 €
Filet de Bar en vapeur de thym huile vierge aux aromates et zestes d'agrumes	12,00 €
1/2 Homard rôti flambé au cognac sauce coraillée à la ciboulette	16,00 €
Pavé de Merlu aux poivrons confits chorizo et aromates	11,00 €
Lasagne de saumon épinards et mozzarella	10,00 €
Escalope de cabillaud aubergine lentement confite au four, huile vierge	11,00 €



NOS VIANDES

Magret de canard à la Thaï légumes croquants	11,00 €
Filet Mignon de porc rôti basse température tagliatelles de légumes et pommes grenaille	11,00 €
1/2 coquelet désossé sauce aux agrumes matignon de légumes, pommes grenaille	10,00 €
Grenadin de veau poêlé échalote confite au vin doux, légumes du moment	12,00 €
Tajine de légumes et fruits secs dodine de volaille fermière	10,00 €



NOS DESSERTS

Macaronade aux fraises crème légère	3,50 €
Macaron fraise verveine	3,50 €
Biscuit pain de gènes crèmeux vanille et abricot	3,50 €
Chou croquant pistache framboise	3,50 €
Tarte fine, dôme citron, meringue	3,50 €

NOS MIGNARDISES

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

Exemples de bouchées fines 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



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