



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

[contact@gault-traiteur.com](mailto:contact@gault-traiteur.com)



[www.gault-traiteur.com](http://www.gault-traiteur.com)

CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

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

AUTOMNE - HIVER 2024/2025

Philippe GAULT

Restaurant - Traiteur

Saintes

05 46 93 50 93

## NOS APÉRITIFS

**Cocktail exotique** 9,00 € le litre  
(malibu, ananas, orange, cointreau)

**Cocktail Charente Maritime** 9,00 € le litre  
(cognac, pineau, jus de fruits)

**Sangria** 7,50 € le litre

**Punch au vieux Rhum** 9,00 € le litre  
et jus de fruits

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



### Nos tartines

#### Assortiment avec les produits de saison

La pièce ( <i>minimum de 5 pièces par variété</i> )	1,80 €
---	--------

#### 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 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  
Mølleux noisette, crémeux chocolat



## NOS DESSERTS



Notre version  
de la tarte aux pommes de saintonge 4,00 €

Millefeuille au chocolat 70% 4,00 €  
sauce arabica

Chou craquelin marron, mandarine 4,00 €

Tarte sablée 4,00 €  
choco, caramel, noix de pécan

La Cube parfum Mojito 4,00 €

Macaronade aux poires braisées 4,00 €  
crémeux vanille

## Nos verrines



Assortiment avec les produits de saison

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

1,90 €

### 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 ENTRÉES

- 
- Gourmandise de Saumon fumé** 10,50 €  
et radis noir en rémoulade, arangua, jeunes pousses
- Tartare de Bar aux agrumes** 12,00 €  
petits légumes marinés
- Foie gras de canard cuit en terrine** 14,00 €  
chutney de clémentines
- Aumonière croustillante de St Jacques** 14,50 €  
et petits légumes, sauce Champagne
- Emincé de Saumon fumé** 8,50 €  
par nos soins au bois de Hêtre
- 1/2 Homard bleu servi froid** 18,00 €  
mayonnaise et petits légumes

## NOS VIANDES

- 
- Pavé de cerf poêlé** 15,00 €  
sauce grand veneur, légumes de saison
- Magret de canard rôti** 13,00 €  
sauce foie gras, légumes de saison
- Jambonnette de volaille fermière** 11,50 €  
fourrée aux petits légumes, légumes du moment
- Cochon de lait farci** 13,00 €  
lentement rôti aux épices douces, jus corsé, légumes du moment
- Tounedos moelleux de paleron** 14,00 €  
sauce aux cèpes, légumes du moment

## NOS POISSONS



**Crêpinette de Bar et Saumon** 12,00 €

petits légumes, sauce Homardine

**1/2 Homard chaud flambé au Cognac** 18,00 €

julienne de légumes, sauce carapace

**Pavé de Cabillaud braisé** 12,00 €

sauce cressonnette, légumes de saison

**Filet de Dorade royale poêle** 13,00 €

sauce Homardine, légumes de saison

**Marmite de poissons du moment** 14,00 €

aux coquillages, petits légumes, jus de crustacés



**1/2 Homard bleu flambé au Cognac** 18,00 €

julienne de légumes, sauce carapace

**1/2 Langouste froide** 20,00 €

mayonnaise et petits légumes

**Pâté en croûte Maison au canard** 12,00 €

volaille et foie gras

**Opéra de chèvre frais** 11,00 €

betteraves crapaudine et magret fumé, salade fine

**Dodine de Bar et Saumon frais** 10,00 €

aux petits légumes, sauce douce

## NOS PLATS VEGAN

<b>Salade de légumes marinés</b> à la coriandre fraîche et aromates	8,00 €
<b>Steak végétarien maison</b> légumes de saison	10,00 €
<b>Aubergine confite</b> farci aux poivrons et aromates	8,00 €

## NOS SALADES TRADITIONNELLES

*(minimum pour 6 personnes)*

<b>Salade piémontaise au jambon</b>	5,00 €
<b>Salade de tortis, saumon fumé</b> et petits légumes	5,00 €
<b>Salade océane aux coquillages</b>	6,00 €
<b>Salade de courgettes croquantes</b> tomate confite et feta	5,00 €

## NOS PLATS DE TRADITION

*(minimum pour 8 personnes)*

<b>Couscous</b> au poulet, agneau, merguez et légumes	15,00 €
<b>Paëlla</b> au poulet, seiche, grosses gambas, crevettes, moules	15,00 €
<b>Estouffade de Boeuf bourguignonne</b> pommes vapeur	13,00 €

