



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

contact@gault-traiteur.com



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 cressonette, 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

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 SALADES TRADITIONNELLES

(minimum pour 6 personnes)

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

NOS PLATS DE TRADITION

(minimum pour 8 personnes)

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

