

CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

AUTOMNE - HIVER 2025/2026

Philippe GAULT

Restaurant - Traiteur

Saintes

05 46 93 50 93

NOS APÉRITIFS

Cocktail ex	otique
(malibu, ananas,	orange, cointreau)

Cocktail Charente Maritime

(cognac, pineau, jus de fruits)

Sangria

Punch au vieux Rhum et jus de fruits

9,00 € le litre

9,00 € le litre

7,50 € le litre

9,00 € le litre



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 €

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

65.00 €

Palet croquant, volaille tandoori



Nos tartines

Assortiment avec les produits de saison La pièce (minimum de 5 pièces par variété) 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 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

Aumonière mœlleuse de saumon fumé
rémoulade de légumes au pesto

Finger croquant de queues de gambas
panna cotta de légumes, roquette

Paté en croûte maison de canard,
volaille et foie gras
confit de clémentines, mesclun

Timbale de saint-jacques
et queues de gambas
petits légumes, sauce Champagne
ou sauce framboisine (froid ou chaud)

10,50 €
11,00 €
12,00 €



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	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 POISSONS



NOS VIANDES



NOS DESSERTS



crémeux vanille	4,00 €
Le traditionnel Pithiviers pistache griottes	4,00€
Le sablé breton aux fruits de saison Chiboust à la vanille Bourbon	4,00€
La sphère croquante aux amandes dans l'idée d'un tiramisu	4,00€
La religieuse choco-Cognac TERCINIER	4,00€

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

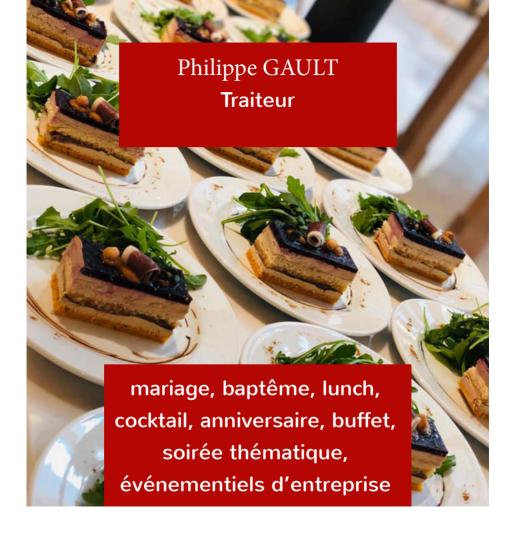




Ouvert Le Midi tous les jours

> sauf le mercredi et le dimanche

> > (menu et carte)





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