



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

AUTOMNE - HIVER 2025/2026



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

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



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 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 moelleuse de saumon fumé 10,50 €
rémoulade de légumes au pesto

Finger croquant de queues de gambas 11,00 €
panna cotta de légumes, roquette

Paté en croûte maison de canard, 12,00 €
volaille et foie gras
confit de clémentines, mesclun

Timbale de saint-jacques 10,00 €
et queues de gambas
petits légumes, sauce Champagne
ou sauce framboisine (froid ou chaud)





Tataki de thon mariné 10,00 €
légumes marinés, sauce soja

Foie gras de canard cuit en terrine 14,00 €
gelée au Pineau, confit de mandarine

1/2 Homard bleu froid 18,00 €
rémoulade de légumes, mayonnaise

1/2 Homard bleu, flambé au Cognac 18,00 €
julienne de légumes, sauce carapace

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 farcie 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

17,00 €

Paëlla

au poulet, seiche, grosses gambas, crevettes, moules

17,00 €

Estouffade de Boeuf bourguignonne

pommes vapeur

14,50 €



NOS POISSONS

1/2 Homard bleu, flambé au Cognac

18,00 €

julienne de légumes, sauce carapace

Filet de merlu braisé au thym

12,00 €

sauce vierge, petits légumes de saison

Tataki de thon mariné

10,00 €

légumes marinés, sauce soja

Croustille de poisson du marché

12,00 €

sauce Champagne, légumes de saison

Filet de bar poêlé

14,50 €

sauce Homardine, légumes de saison



NOS VIANDES

Travers de porc laqué 11,00 €

aux épices douces, cuisson en basse température, jus corsé

Civet de marcassin lentement mijoté 14,00 €

aux petits oignons, lardons et champignons, légumes de saison

Tendre pavé de cerf poêlé 15,00 €

pomme aux aïrelles, sauce grand veneur,
vraies pommes Dauphine et poêlée de légumes d'hiver

Médailлон de filet mignon de porc 12,00 €

en enveloppe de ventrèche fumée, jus corsé, légumes de saison

Blanquette de volaille fermière 12,00 €

sauce suprême, petits légumes

NOS DESSERTS



- | | |
|--|--------|
| La Macaronade à l'ananas
crèmeux 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



The background image shows the interior of a restaurant. On the left, there is a dark wall with three warm-toned spotlights and a small framed picture. The floor is made of light-colored wood. Several tables are set up: some are round with white tablecloths and glassware, while others are rectangular with white and dark tablecloths. Black chairs with light-colored seats are used throughout. In the center, a wall with a subtle floral pattern features a round gold clock and a small framed picture. To the right, a large potted plant is visible near a bright window or glass door. The ceiling has a unique, ribbed, dome-like structure.

Philippe GAULT Restaurant

Ouvert
Le Midi tous les jours
sauf le mercredi
et le dimanche

(menu et carte)

Philippe GAULT
Traiteur

mariage, baptême, lunch,
cocktail, anniversaire, buffet,
soirée thématique,
événementiels d'entreprise



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