



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

PRINTEMPS - ÉTÉ 2023



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	1,25 €
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 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

Tomate farcie au chèvre frais ail des ours et petits légumes, salade fine	8,50 €
Fond d'artichaut œuf poché en habit de saumon fumé, sauce framboisine	9,50 €
Foie gras de canard cuit en terrine gelée au Pineau, chutney de fruits	14,00 €
1/2 Homard froid rémoulade de légumes, mayonnaise	17,50 €
1/2 Homard flambé au Cognac sauce carapace, légumes de saison	17,50 €
1/2 Langouste froide rémoulade de légumes, mayonnaise	19,00 €
1/2 Langouste flambée au Cognac sauce carapace, légumes de saison	19,00 €
Cassolette de tartare de Bar aux agrumes, herbes fraîches et gingembre	12,00 €
Salade de légumes marinés à la coriandre fraîche et aromates	7,00 €





NOS PLATS VEGAN

Salade de légumes marinés à la coriandre fraîche et aromates	7,00 €
Steak végétarien maison légumes de saison	10,00 €
Aubergine confite farci aux poivrons et aromates	7,00 €

NOS SALADES TRADITIONNELLES

(minimum pour 6 personnes)

Salade piémontaise au jambon	4,00 €
Salade de tortis, saumon fumé et légumes d'été	4,00 €
Salade océane aux coquillages	5,50 €
Salade de courgettes croquantes tomate confite et feta	4,00 €



NOS PLATS DE TRADITION

(minimum pour 8 personnes)

Couscous au poulet, agneau, merguez et légumes	14,00 €
Paëlla au poulet, seiche, grosses gambas, crevettes, moules	14,00 €
Estouffade de Boeuf bourguignonne pommes vapeur	12,00 €



NOS POISSONS

Filet de maigre rôti
sauce vierge, légumes de saison

13,00 €

Filet de dorade poêlé
sauce Champagne, légumes de saison

12,50 €

Filet de bar en vapeur de thym
sauce à l'ail des ours, légumes de saison

13,50 €

1/2 Langouste flambée au Cognac
sauce carapace, légumes de saison

19,00 €

1/2 Homard flambé au Cognac
sauce carapace, légumes de saison

17,50 €

Filet de poisson du marché
sauce charentaise à la pointe de curry

11,00 €



NOS VIANDES

Grenadin de veau poêlé sauce aux cèpes, légumes de saison	14,50 €
Filet mignon de porc rôti en basse température, sauce à l'ail des ours, légumes de saison	12,00 €
Tournedos moelleux de paleron sauce ravigote, légumes de saison	14,00 €
Gigolette de canard confite échalote confite au vin doux, légumes de saison	13,00 €
Steak végétarien maison légumes de saison	10,00 €



NOS DESSERTS

La pomme de pin en trompe l'œil

miel, citron

3,80 €

Macaronade aux fraises

et crème légère

3,80 €

Tartelette Croustifondante

chocolat myrtilles

3,80 €

Sphère craquante

aux amandes et abricots

3,80 €

Tropézienne framboise

pistache

3,80 €

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

Molleux noisette, crémeux chocolat





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
Fermée le mercredi et le dimanche