



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

PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

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

Macaronade aux fraises

crème légère

4,00 €

Le framboisier

biscuit amandes, crémeux vanille

4,00 €

Le pointe à Pitre

Dacquoise coco, crémeux mangue passion, mousse coco et fruits exotiques

4,00 €

Le Berriolette

biscuit amandes, mousse fruits rouges et violette, coulis gélifié framboise, crème brûlée pistache

4,00 €

Le royal chocolat noir

au cœur framboise et croustillant feuilletine

4,00 €

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

Salade de pamplemousse légumes d'été et queues de gambas	11,00 €
*Biscuit moelleux de légumes de saison vinaigrette de tomates au pesto	9,00 €
Foie gras de canard cuit en terrine chutney de fruits	14,00 €
Emincé de bar mariné aux agrumes gingembre et aromates, Carpaccio de tomates de pays, fèves	11,00 €
1/2 Langouste froide rémoulade de légumes, mayonnaise	20,00 €
1/2 Langouste flambée au Cognac sauce carapace	20,00 €
Saumon fumé au bois de Hêtre crème battue passion	8,00 €
Dos de merlu poché mayonnaise aux herbes, rémoulade de légumes	10,00 €
1/2 Homard bleu froid rémoulade de légumes, mayonnaise	18,00 €
1/2 Homard bleu flambé au Cognac sauce carapace	18,00 €

*Végétarien

NOS VIANDES



Parmentier de canard confit à l'ail des ours	12,00 €
Magret de canard rôti au caramel de griottes, pommes grenaille et gâteau de légumes	13,00 €
Dodine de volaille fermière de Chermignac farcie, sauce foie gras, pommes Macaire et poêlée de légumes	12,00 €
Tournedos moelleux de Paleron sauce ravigote, pommes grenailles et poêlée de légumes	14,00 €
Grenadin de veau snacké jus de viande à l'ail des ours, pommes Macaire et poêlée de légumes	15,00 €

NOS POISSONS

Pavé de maigre rôti 13,00 €

sauce vierge, tagliatelles de légumes

Filet de poisson du marché 11,00 €

sauce à la pointe de curry, petits légumes

Marmite de poissons du moment 14,00 €

aux coquillages et petits légumes, jus de crustacés
(minimum 4 personnes)

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

sauce carapace

1/2 Langouste flambée au Cognac 20,00 €

sauce carapace

Filet de dorade royale poêlé 13,00 €

crémeux de tomate et pointe d'anchois

Steak végétarien 10,00 €

légumes de saison



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 €

