



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



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

Biscuit de légumes printaniers façon rémoulade, magret fumé, crumble de pain au thym	8,00 €
Foie gras de canard cuit en terrine gelée au Pineau, chutney de fruits secs	14,00 €
Tartare de Dorade aux agrumes et gingembre, tomate confite, jeunes pousses	12,00 €
Tarte fine tomate de pays poivrons confits, gravlax de saumon à l'aneth	12,50 €
Pressé de légumes de saison à la coriandre fraîche	10,00 €
1/2 Homard froid rémoulade de légumes, mayonnaise	18,00 €
1/2 Homard flambé au Cognac petits légumes, sauce carapace	18,00 €
Opéra de Saumon fumé chèvre frais, petits légumes, jeunes pousses	12,00 €





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

Filet de Dorade poêlé sur la peau

sauce Homardine, légumes de saison

13,00 €

Filet de Bar rôti

sauce champagne, légumes de saison

14,00 €

1/2 Homard flambé au Cognac

petits légumes, sauce carapace

18,00 €

Paupiette de Bar et Saumon

aux petits légumes, beurre blanc aux aromates

12,00 €

Aiguillettes de St Pierre poêlées

sauce aux agrumes, légumes de saison

14,00 €



NOS VIANDES

Melon de pintade

fourrée aux langoustines, jus corsé, légumes de saison

13,00 €

Magret de canard rôti

au caramel de griottes, légumes de saison

13,00 €

Grenadin de veau poêlé

échalote confite au vin doux, légumes de saison

15,50 €

Cœur de ris de veau poêlé

jus court, petits légumes nouveaux

18,50 €

Tourte gourmande à la farce fine

(minimum pour 6 personnes)

Champignons noirs et foie gras, petits légumes nouveaux

12,00 €



NOS DESSERTS

Macaronade aux fraises de pays 4,00 €
crème légère

Baba choco Cognac 4,00 €
crème fouettée aux grains de vanille

Blanc Manger à la verveine citronnelle 4,00 €
fruits de saison, streuzel tonka

Millefeuille caramélisé 4,00 €
à la pistache et griottines

Finger au chocolat 64% 4,00 €
mi mûre, mi framboise

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 white wall features a large circular gold-colored 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 design with a central circular light fixture and radiating lines.

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