



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

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

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
- 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



Foie gras de canard cuit en terrine gelée au Pineau, chutney de fruits	14,00 €
Saumon fumé au bois de Hêtre crème battue passion	8,00 €
Tarte sablée au Parmesan légumes confits et marinés, copeaux de Serrano et Grana Padano	11,00 €
Cannelloni de courgette au crabe pomme verte et wasabi	11,00 €



Pressé de paleron au foie gras 11,00 €
pickles de mûres et jeunes pousses

Ceviche de Bar 12,00 €
écrasé d'avocat et agrumes

1/2 langouste froide 20,00 €
rémoulade de légumes, mayonnaise

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

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	6,00 €
Salade de tortis, saumon fumé et petits légumes	6,00 €
Salade océane aux coquillages	7,00 €
Salade de courgettes croquantes tomate confite et feta	6,00 €

NOS PLATS DE TRADITION

(minimum pour 8 personnes)

Couscous 17,00 €

au poulet, agneau, merguez et légumes

Paëlla 17,00 €

au poulet, seiche, grosses gambas, crevettes, moules

Estouffade de Boeuf bourguignonne 16,00 €

pommes vapeur

NOS POISSONS



Escabèche de rouget Barbet

au vinaigre de Xérès, légumes de saison

13,00 €

Filet de bar snacké

sauce Champagne au caviar de hareng, légumes de saison

14,00 €

Filet de Saint-Pierre doré

émulsion au cresson de fontaine, légumes de saison

14,00 €

Trançon de lotte

cuisiné façon mouclade, légumes de saison

14,00 €

1/2 Homard flambé au Cognac

sauce carapace, légumes de saison

18,00 €

1/2 Langouste flambée au Cognac

sauce carapace, légumes de saison

20,00 €

NOS VIANDES



Suprême de pintade cuit au sautoir

jus de volaille au citron confit, légumes de saison

13,00 €

Grenadin de veau snacké

jus de viande à l'anchois, légumes de saison

15,50 €

Filet de bœuf aux poivres rares

sauce Bordelaise, légumes de saison

16,50 €

Filet de canard laqué au miel et épices

légumes de saison

13,50 €



NOS DESSERTS

Macaronade aux fraises 4,50 €
crème légère

Tropézienne pistache, framboise et griotte 4,50 €

Tartelette sablée Tonka aux fruits de saison 4,50 €
crème légère aux zestes d'agrumes

Pavlova Berriolette 4,50 €
aux fruits rouges et vanille Bourbon

Eclair chocolat 64% 4,00 €
grué de cacao et Cognac de la maison TERCINIER

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
- Mølleux noisette, crémeux chocolat



The image shows the interior of a restaurant. The ceiling is a prominent feature, with a large, circular, ribbed structure that looks like a stylized sun or a modern light fixture. The walls are a mix of dark and light colors, with some decorative elements like framed pictures and wall-mounted lights. The tables are set with white tablecloths, glassware, and cutlery, and are surrounded by dark chairs. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

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