



LES
GENTLEMEN'S



VOTRE TRAITEUR

*Les gentlemen's vous propose leur service
Avec Livraison possible sur devis
OU À Emporter
à partir de 4 personnes
Pour tout type d'événement
Tél : 07 66 68 36 97*

*Repas de famille ou d'entreprise
Cocktail - Réception privée
Mariage
Communion
Anniversaire
Fête d'entreprise
Repas éphémère
Obsèques...*



Nos Pièces Cocktails Salées:

Tarif à l'unité
minimum 4pers

- **Mini Pizza Reine** (Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons de Paris) 0,80€
- **Mini Pizza Végétarienne** (Sauce Tomate, Mozzarella, Oignon, Poivrons, Champignons de Paris) 0,80€
 - **Mini Pizza 4 Fromages** (Mozzarella, Munster, Chèvre, Bleu) 0,80€
- **Mini Quiche Lorraine** (Pâte brisée, Lardons) 1,00€
 - **Mini Croque Monsieur traditionnel** 1,00€
 - **Mini Croque Monsieur à la Truffe** 1,20€
- **Mini Blinis au saumon et sa crème à l'aneth** 1,20€
- **Verrines Tomates – Mozzarella Di Buffala** 1,50€
- **Verrines Saumon et sa crème d'avocat** 1,50€
 - **Verrines Quiche Lorraine** 1,50€
 - **Gaspacho de Saison** 1,50€
 - **Canapé de foie gras Maison** 1,50€
- **Mauricette** (Jambon italien, canard fumée) 1,20€

• **Légumes à croquer**
(Radis , Concombre, Carottes, Tomates Cerises) 1,50€

• **Mini Pâté Lorrain** 1,50€

• **Mini Tourte aux grenouilles** 1,80€

• **Mini Feuilleté aux Escargots** 1,20€

Plateau de 12 pièces cocktails (3 au choix) 12,40€

Plateau de 15 pièces cocktails (3 au choix) 15,40€

Plateau de 18 pièces cocktails (3 au choix) 18,00€

Plateau de 20 pièces cocktails (4 au choix) 19,80€

Plateau de 32 pièces cocktails (4 au choix) 31,65€

Plateau de 40 pièces cocktails (5 au choix) 38,00€

Plateau de 50 pièces cocktails (5 au choix) 47,50€

Autre plateau sur devis

Pain Surprise sur devis (Fromage , Jambon paysan, Mousse de foie de Canard, Jambon fumé, rillettes de thon, saumon fumé, tapenade de légumes : 4 au choix)

Drakar en surprise en forme de bateau sur devis (Fromage , Jambon paysan, Mousse de foie de Canard, Jambon fumé rillettes de thon, saumon fumé, tapenade de légumes : 4 au choix)

Nos Pièces Cocktails Sucrées :

- **Les Mignardises Sucrées** (*Minis Tartelettes aux fruits, Choux Chantilly, éclairs, Moelleux au chocolat ...*) 1,15€

- **Les Mini Mousses Gourmandes** (3 Chocolats, Poire – Chocolat, Framboise – Citron ...) 1,30€

NOS ENTRÉES

minimum 4 pers

prix par personnes

- **Salade Verte** 1,50€
- **Salade de Carotte** 2,50€
- **Salade de Concombre** 2,50€
- **Salade Composée** (Salade verte , Oignons, Champignons, Carotte, Concombre) 3,50€
- **Salade de Pomme de terre – Oignons – Jambon Blanc** 4,00€
- **Salade de Riz – Œuf -Thon – Poivron -Maïs – Tomate** 4,50€
- **Salade Tomate – Mozzarella di buffala** 5,00€
- **Œuf Mimosa** 3,50€
- **Taboulé Maison** 4,00€
- **Salade César** (Salade Verte, Carottes, Oignons, Emincés de Poulet, Parmesan, Sauce fromagère) 6,50€
- **Salade Vosgienne** (Salade Verte , Oignons, Tomate, Croûtons de pains, Lardons, Pomme de Terre, Crème Fraîche, Œuf dur) 6,50€

- 
- **Quiche Lorraine** (Pâte Brisée, Lardons, Tomme des Vosges)
5,00€
 - **Velouté de légumes Maison** 4,00€
 - **Flan aux Champignons** 3,00€
 - **Pâté Lorrain** 5,00€
 - **Tourte aux Grenouilles** 6,50€
 - **Assiette de Charcuterie** (Jambon Blanc des foins, Jambon de Serrano, Rosette, Fuseau Lorrain) 8,00€

Autre charcuterie sur devis

-
- **Gambas Flambée au Rhum** 7,50€ les 4 Gambas
- **Feuilleté de Noix de Saint Jacques** 10,00€
- **Foie Gras Maison avec son compoté d'oignons et sa confiture de Figues** 14,00€ / personne
- **Foie Gras Maison avec son compoté d'oignons et sa confiture de Figues** 500 grs 80,00€
- **Foie Gras Maison avec son compoté d'oignons et sa confiture de Figues** 1kg 153,00€

NOS PLATS :

à partir de 4 personnes

prix par personnes

- Lasagne pur bœuf 6,50€**
–
- **Munstiflette** (Pomme de Terre, Oignons, Lardons, Munster) 13,00€
–
- **Tofaille Vosgien** (Pomme de Terre , Poireaux , Oignons, Lardons et collet de Porc) 9,50€
–
- **Cordon Bleu de Volaille Maison** 12,00€
–
- **Blanquette de Veau** 13,50€
–
- **Filet Mignon de Porc Sauce Moutarde ou Poivre** 12,00€
–
- **Suprême de Poulet Sauce Forestière** 14,00€
–
- **Filet de Bœuf Sauce Forestière** 16,00€
–
- **Raviole ricotta épinards** 6,00€ ✓
- **Tagliatelle Arabiatta** 5,00€ ✓
-
- **Choucroute** (à partir de 8 personnes) 10,50€
–
- **Paella maison** (à partir de 8 personnes) 12,50€
–
- **Coucous** (à partir de 8 personnes) 15,00€
–

- **Gambas Flambée au Rhum et son Risotto 12,50€**
- **Noix de Saint Jacques et son Risotto 14,50€**

Les Garnitures avec les Viandes

Riz OU Spaetzles OU Écrasé de pomme de terre OU Légumes de saison OU Gratin Dauphinois OU Purée de carotte OU Tagliatelle



Nos desserts :

prix par personnes

Tiramisu Traditionnel 4,50€

Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise 4,50€

Tarte de Saison 4,00€

Entremet 3 Chocolats 5,00€

Macaron de Nancy – Mousse Vanille – Morceaux de
Framboises 5,00€

Fôtet – Noire 5,00€

Brochette de Fruits Frais 4,50€

Mousse au Chocolat 3,50€

Panna Cotta aux Fruits Rouge 4,50€

AUTRE DESSERT SUR DEMANDE ET SUR DEVIS
(Pièce – Montée / Mousse / Bûche / Galette des Rois ...)



Nos Fromages :

Plateaux Fromages :

- **3 Fromages** (Brie de Maux / Comté / Tomme des Vosges)
3,50€/ personne
- **5 Fromages** (Brie de Maux / Comté / Tomme des Vosges /
Munster Vosgien / Chèvre)5,50€ / personne
- **10 Fromages** (Brie de Maux / Comté / Tomme des
Vosges / Munster Vosgien / Chèvre / Cœur de Neufchâtel /
Morbier / Saint Nectaire / Emmental / Roquefort) 10,00€/
personne

Composé votre plateau de Fromages vous-même sur devis



Notre Buffet Froid :

à partir de 10 personnes

- Plateau de Charcuteries
- Plateau de Fromages
- Différentes Salades

TARIF SUR DEVIS

Nos Trous

Sorbet Arrosés 3,80€

Trou Lorrain 3,00€



MENU LORRAIN

14 € 00 / personne

à partir de 4 personnes

Entrée :

Pâté Lorrain

(Fond de pâte brisée , Viande de porc et de veau marinées,
dessus pâte feuilletée)

Ou

Quiche Lorraine

(Pâte Brisée, Lardons, Tomme des Vosges)

Plat :

Munstiflette

(Pomme de Terre, Oignons, Lardons, Munster)

Ou

Tofailles

(Pomme de Terre , Poireaux , Oignons, Lardons et collet de Porc)

Dessert :

Gâteau de Nancy et sa crème Anglaise

(Gâteau au chocolat / Amandes)

Ou

Tarte Aux pommes



MENU LORD

20 € 00 / personne

à partir de 4 personnes

Entrée :

Salade Vosgienne
(*Salade Verte , Oignon, Tomate, Croûtons de pains, Lardons, Pomme de Terre, Crème Fraîche , Œuf dur*)

Ou

Tourte aux Grenouilles

Plat :

Cordon Bleu de Volaille avec ses Spaetzles

Ou

Filet Mignon de Porc Sauce Moutarde ou Poivre
et ses Spaetzles

Dessert :

Tiramisu Traditionnel

Ou

Panna Cotta aux fruits Rouge

MENU GENTLEMEN'S

25 € 00 / personne

à partir de 4 personnes

Entrée :

Assiette de Charcuterie

Ou

Salade César

(Salade Verte, Carottes, Oignons, Émincés de Poulet, Parmesan, Sauce fromagère)

Plat :

Suprême de Poulet Sauce Forestière et ses légumes

Ou

Filet de Bœuf Sauce Forestière avec son écrasé de Pomme de Terre

Dessert :

Macaron de Nancy – Mousse Vanille
– Morceaux de Framboises

Ou

Forêt – Noire



MENU ENFANT : 8,00€

PLAT : Gratin de Pâte au Poulet
OU Lasagne
OU Croque Monsieur

DESSERT : Tarte
OU Mousse au chocolat

D'autres Menus sont possibles sur Devis



Comment Commander ?

Délai minimum : 48h à l'avance

Nombre de personnes minimum : 4

Téléphone : 0766683697

émail : lesgentlemensrestaurant@hotmail.com

Confirmer votre commande par écrit et en envoyant des arrhes à concurrence de 30% du montant prévisionnel

Païement du solde à la livraison : carte bancaire , espèces , chèques, virement

LIVRAISON

En livraison froide

Tarif : 0,80€ du km à partir de la rue du stade à Saint- Maurice -Sur-Moselle 88560

LES SERVICES À L'HEURE

Je vous propose de privatiser mes services pour un repas choisi en amont ensemble

Je cuisine pour vous chez vous ou dans l'endroit de votre choix avec des produits frais , locaux et de saisons .

Tarif : 34,00€ de l'heure

Je vous propose si besoin un service à table

Tarif : 34,00€ de l'heure par personnel



LOCATION DE MATÉRIEL

Couverts , Assiettes , Verres , Serviette en tissu , Mange debout ,
Nappes ,Décorations, Machine à Café, Tireuse à Bière,
Décorations

Tarif sur devis

DÉCORATION FLORALE

Par Table, l'arrangement 10,00€
Par Buffet, l'arrangement 40,00€

BOISSONS

Sodas , Vins Blanc , Rouge ou Rosé, Champagne et Crémant

SUR DEVIS

Nos prix s'entendent en TTC

Carte du 11/2022

- *En cas de forte augmentation des prix ou de pénurie, les produits de notre carte ou les prix peuvent être revus , supprimés ou remplacés*

SIRET : 902 069 581 00028

88560 Saint-Maurice-Sur-Moselle • Tél:07 66 68 36 97 •

lesgentlemensrestaurant@hotmail.com • www.les-gentlemens-restaurant88.eatbu.com

GALERIE PHOTOS

Velouté de Légumes



Blinis au Saumon



Verrines Quiche Lorraine , Gaspacho et Blinis

Foie Gras Maison



Flan aux Champignons

Plateau Végétal



Salade Vosgienne



Salade de Pomme de Terre

Salade de Carottes



Tom



Plateau de Fromages



Plateau de Charcuteries

