



VOTRE ÉVÉNEMENT À

LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919

PRÉSENTATION

L'INSTITUTION PARISIENNE DE LA PLACE DES TERNES

Le décor élégant et lumineux de La Lorraine offre un cadre raffiné à vos réceptions, dîner et déjeuners.

Idéalement situé place des Ternes et à deux pas de la place de l'Etoile, vous découvrirez un établissement avec une cuisine raffinée, vous proposant l'un des plus vastes bancs de fruits de mer de Paris.





VOTRE ESPACE

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
ESPACE ROTONDE	RDC	-	55	-	NON	OUI	OUI



LA LORRAINE
— BRASSERIE FRUITS DE MER —
1919



LES MENUS

MENU ETOILE **40.45€ HT – 45€ TTC**

Entrée-Plat-Dessert

{ ENTRÉES }

Pressé de chèvre frais, tapenade et basilic
ou Assiette de légumes grillés
ou Pâté en croute de canard au foie gras et pistache

{ PLATS }

Escalope de saumon grillée, beurre blanc, niçoise de légumes
ou Pavé de Rumsteak, sauce au poivre, frites fraîches
ou Suprême de volaille jaune, poêlée de légumes

{ DESSERTS }

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Caprice chocolat Saint Domingue
ou Mousse au chocolat blanc, coulis exotique,

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Graves château Chanteloiseau rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza & mignardises

LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919



LES MENUS

MENU PLEYEL

53.41€ HT – 60€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat -Dessert

{ APÉRITIF }

Cocktail La Belle Lorraine

(vin pétillant, sirop de fraise, eau gazeuse et feuille de menthe)

{ ENTRÉES }

Croquante de haricots verts frais, vinaigrette à la moutarde aux brisures de truffe noire
et copeaux de Parmesan

ou Rillette de saumon frais au citron vert

ou Fraîcheur de tourteaux, citron vert, rémoulade de légumes

{ PLATS }

Filet de daurade royale doré à la plancha, écrasé de pommes de terre et petits légumes, roquette et beurre safrané

ou Onglet de bœuf, sauce béarnaise, frites maison

ou Filet de canette, polenta crémeuse et jus corsé

{ DESSERTS }

Tarte au chocolat Guanaja

ou Paris Brest

ou Tarte citron meringuée

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Graves château Chanteloiseau rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza & mignardises

LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919



LES MENUS

MENU LORRAINE

71.21€ HT – 80.00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Fromage-Dessert

{ APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12 cl)

{ ENTRÉES }

Tartare de thon, coriandre et citron vert

ou Saumon fumé d'Ecosse Bio, crème de ciboulette, blini maison

ou Foie gras de canard maison mi-cuit en terrine à l'Armagnac, chutney de fruits du moment

{ PLATS }

Filet de bar, niçoise de légumes au beurre blanc safrané

ou Médaillon de veau, jus d'estragon, poêlée de légumes

ou Pavé de cabillaud rôti au champagne et fricassé de légumes d'hiver

{ DESSERTS }

Soufflé chaud au Grand Marnier

ou Minestrone de fruits exotiques

ou Mille-feuille traditionnel

{ BOISSONS }

Macon-Villages Joseph Drouhin *ou* Bordeaux les hauts de la Gaffelière (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza & mignardises



NOS COCKTAILS

Cocktail 12 pièces
36.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 8 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Ballottine de volaille cuisson basse température
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huîtres
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Dégustation de fromages du moment

LES PIÈCES SUCRÉES – 4 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum



NOS COCKTAILS

Cocktail 18 pièces
54.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 10 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Carpaccio de Daurade, tequila et citron vert
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huîtres
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Club sandwich de saumon fumé BIO d'Ecosse
- Cuillère de tartare de bœuf Charolais coupé au couteaux
- Agneau confit de ma Grand-Mère en cannellonis

LES PIÈCES SUCRÉES – 8 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum
- Tarte au citron meringuée
- Eclair à la vanille de Tahiti
- Mousse au chocolat « Saint Domingue »
- Piques de fruits frais et chocolat chaud

Possibilité d'animer votre cocktail avec la présence d'un ou deux cuisiniers

NOS COCKTAILS

Cocktail 24 pièces

72.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 15 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Carpaccio de Daurade, tequila et citron vert
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huîtres
- Ravioles de crustacés, émulsion marinière
- Dégustation de fromage du moment
- Cromesquis d'escargots de Bourgogne
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Club sandwich de saumon fumé BIO d'Ecosse
- Crevette dorées à la plancha
- Agneau confit de ma Grand-Mère en cannellonis
- Ballotine de volaille cuisson basse température
- Salade de homard

LES PIÈCES SUCRÉES – 9 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum
- Tarte au citron meringuée
- Eclair à la vanille de Tahiti
- Mousse au chocolat « Saint Domingue »
- Choux à la crème et éclats de sucre
- Piques de fruits frais et chocolat chaud

Possibilité d'animer votre cocktail avec la présence d'un ou deux cuisiniers





NOS FORFAITS VIN

14 € TTC par personne

VINS

½ bouteille de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Barboires » blanc
ou

½ bouteille de Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge

EAUX

½ Vittel

ou

½ San Pellegrino

21 € TTC par personne

VINS

½ bouteille de Riesling Cuvée Particulière Gustave Lorentz blanc
ou

½ bouteille de Bourgogne Gamay Albert Bichot rouge

EAUX

½ Vittel

ou

½ San Pellegrino



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50 €
Coupe de Champagne (12cl).....	9.70 €
Apéritif Maison	5,00 €
Amuse-bouche (3 canapés / personne).....	8,00 €
Bouteille d'eau Minérale ou Gazeuse (100cl).....	6,60 €
Assiette de fromages.....	8,00 €

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.

VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

m.durand@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours, de 7h à 1h du matin

**2, place des Ternes
75008 PARIS**

Métro : Ternes



LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919