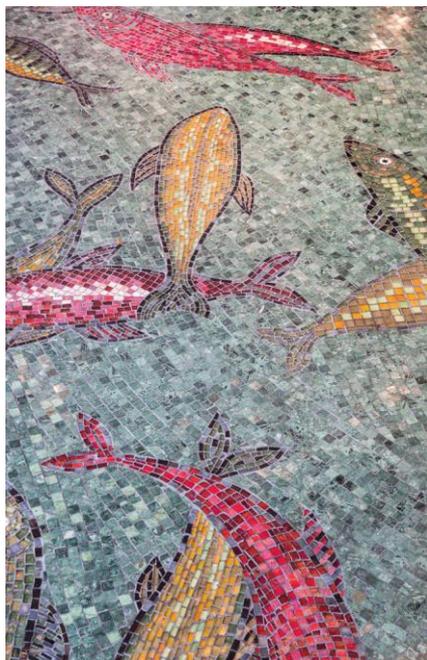


# LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919



**VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
AU  
CŒUR  
DE LA PLACE  
DES TERNES**

-



# PRÉSENTATION

La Lorraine, institution parisienne de la place des Ternes, offre un cadre élégant pour vos réceptions. Deux espaces pourront recevoir vos dîners, déjeuners et cocktails.

Idéalement situé à deux pas de la place de l'Étoile, vous découvrirez un établissement aux mets raffinés, vous proposant l'un des plus vastes bancs de fruits de mer de Paris.

# LA CUISINE

La Lorraine vous propose une cuisine traditionnelle revisitée.

Le Chef Gérard Delaunay s'adapte parfaitement à vos événements en accommodant les produits au fil des saisons.



# INFORMATIONS

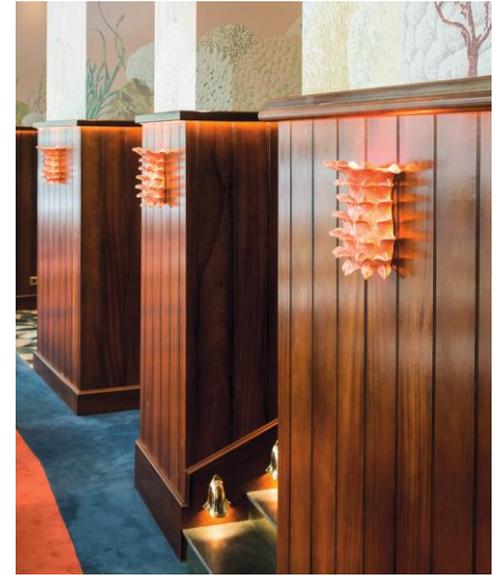
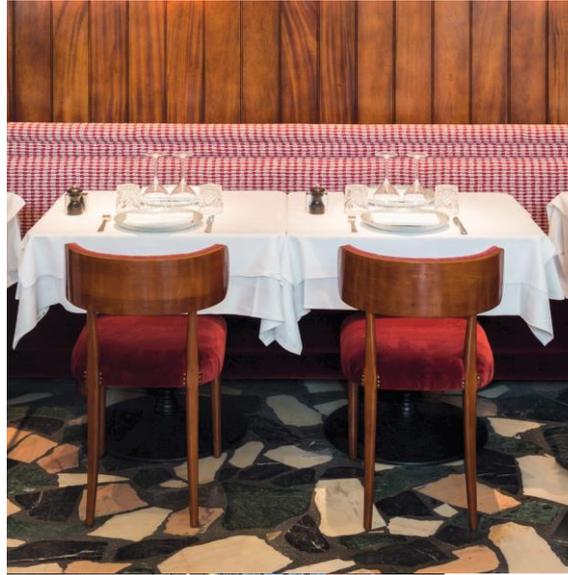
## ADRESSE

2, place des Ternes - 75017 Paris  
M° Ternes  
Parking à Proximité : « Les Ternes »

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 7h à 1h





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
ESPACE ROTONDE	RDC	-	50	-	NON	OUI	OUI



## NOS OFFRES

### MENU ETOILE

Entrée-Plat-Dessert

**40,45€ HT - 45€ TTC**

*Valable uniquement le midi du lundi au dimanche*

### ENTRÉES

Pressé de chèvre frais, tapenade et basilic

*ou* Pâté en croûte de canard au foie gras et pistache

*ou* Filets de maquereaux marinés, lait d'amandes, petits légumes

-

### PLATS

Pavé de rumsteak, sauce béarnaise, pommes grenailles

*ou* Escalope de saumon grillée, beurre blanc, niçoise de légumes

*ou* Suprême de volaille, sauce aux morilles, petits légumes

-

### DESSERTS

Crèmeux de chocolat blanc

*ou* Salade de fruits frais, sirop de menthe, sorbet citron

*ou* Île flottante aux amandes effilées, crème anglaise, caramel au beurre salé

-

### 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



## NOS OFFRES

### MENU PLEYEL

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**53,48€ HT - 60€ TTC**

#### APÉRITIF

Cocktail La Belle Lorraine

*(Vin pétillant, sirop de fraise, eau gazeuse, feuille de menthe)*

-

#### ENTRÉES

Fraîcheur de tourteau au citron vert, rémoulade de légumes, écrasé de pommes de terre

*ou Burrata crémeuse, tomates cerise*

*ou Tartare de saumon d'Écosse, pommes Granny Smith*

-

#### PLATS

Confit d'Épaule de Veau, légumes primeurs, olive taggiasche

*ou Filet de daurade royale, pissaladière, petits légumes*

*ou Filet de canette, polenta crémeuse, jus corse*

-

#### DESSERTS

Caprice chocolat Saint-Domingue

*ou Mille-feuille traditionnel*

*ou Tarte aux fraises et framboises fraîches, coulis de framboises*

-

#### BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux les hauts la Gaffelière rouge  
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza & mignardise



## NOS OFFRES

### MENU LORRAINE

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**71,36€ HT - 80€ TTC**

#### APÉRITIF

Coupe de Champagne Montaudon (12cl)

-

#### ENTRÉES

Tataki de thon, crème de sésame, coriandre fraîche

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

*ou* Saumon d'Écosse fumé, crème de ciboulette, blini maison

-

#### PLATS

Filet de bar, niçoise de légumes, beurre blanc safrané

*ou* Pavé de veau rôti, sauce Noilly-Prat, asperges vertes, fèves, pommes grenaille

*ou* Pavé de cabillaud rôti en aioli, œuf mollet, bulots, petits légumes

-

#### DESSERTS

Tarte au chocolat Valrhona, crémeux de pralin, crème glacée chocolat Guanaja

*ou* Pavlova aux fruits rouges

*ou* Paris-Brest de La Lorraine

-

#### BOISSONS

Macon villages AOP Joseph Drouhin Blanc *ou* Bordeaux les hauts la Gaffelière rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza & mignardise



## NOS OFFRES

### **MENU SAINT HONORÉ**

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**98,33€ HT - 110€ TTC**

#### **APÉRITIF**

Coupe de Champagne Montaudon (12cl)

Amuse bouche de saison du Chef

-

#### **ENTRÉES**

Dégustation de bar et de caviar osciètre

-

#### **PLATS**

Homard canadien en cocotte, sauce américaine, petits légumes

-

#### **DESSERTS**

Dégustation de nos desserts en mini portion

-

#### **BOISSONS**

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux les hauts la Gaffelière rouge (1 bouteille pour 2 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)

Café Lavazza & mignardise



## NOS OFFRES

### **MENU TRÉSOR DES MERS**

Apéritif-Plat-Dessert

**101,82€ HT - 115€ TTC**

#### **APÉRITIF**

Coupe de Champagne Montaudon (12cl)

Amuse bouche de saison du Chef

-

#### **PLATS**

Plateau crustacés

*½ homard canadien, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises*

-

#### **DESSERTS**

Dégustation de nos desserts en mini portion

-

#### **BOISSONS**

Chablis "Le finage " AOP La chablisienne Blanc ou Moulis en Médoc AOP, Haut Brillette rouge (1 bouteille pour 2 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)

Café Lavazza & mignardise



## 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

Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »

Mini tartelette à la framboise

Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »

Mini baba au rhum



## 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

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



## 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 marinère  
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



## NOS OFFRES

### 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 Pétillante (100cl) **7.00€**

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.

## VOTRE CONTACT

MAËLLE DUSSOUCHET

01 53 45 94 70

[m.dussouchet@groupe-bertrand.com](mailto:m.dussouchet@groupe-bertrand.com)

[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS

### ADRESSE

2, place des Ternes - 75017 Paris

M° Ternes

Parking à Proximité : « Les Ternes »

—

### OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 7h à 1h



bertrandrestauration  
[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

