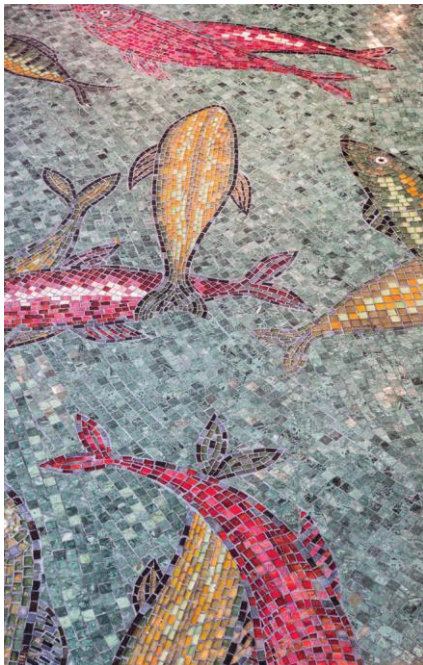


LA LORRAINE

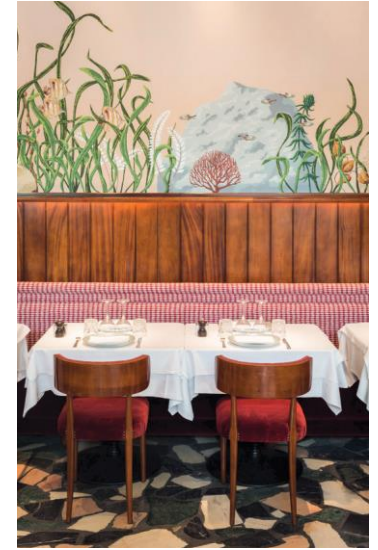
BRASSERIE FRUITS DE MER

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

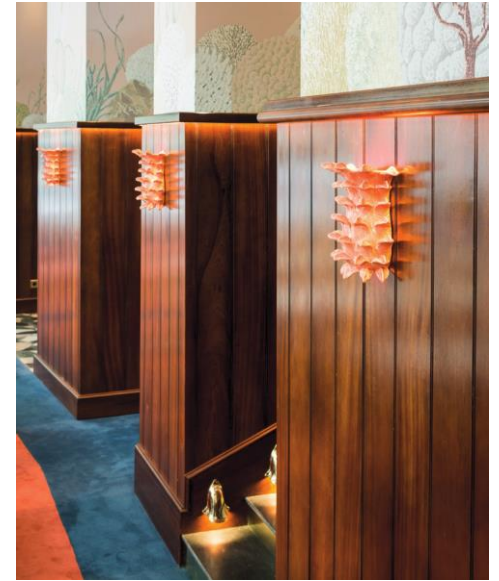
ADRESSE

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 crouste 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 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



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

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

