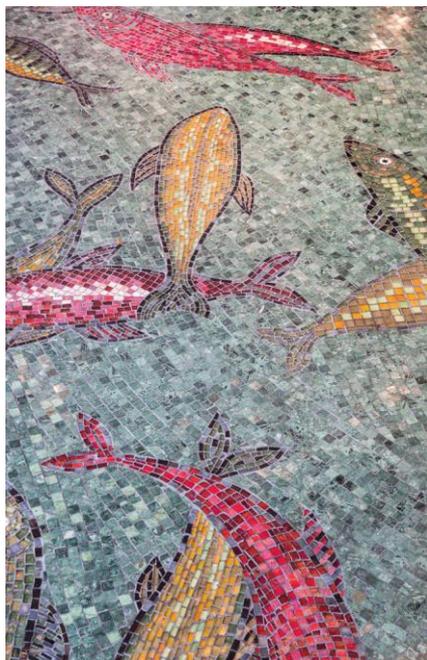


LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919



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

-



PRÉSENTATIO

N 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

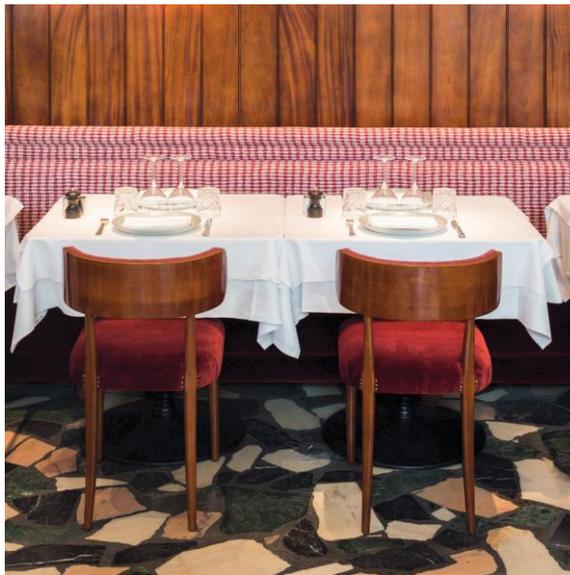
ADRESSE

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 croute 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'Epaula 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



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

Gaïa BARAN

01 56 21 22 00

La-lorraine@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

