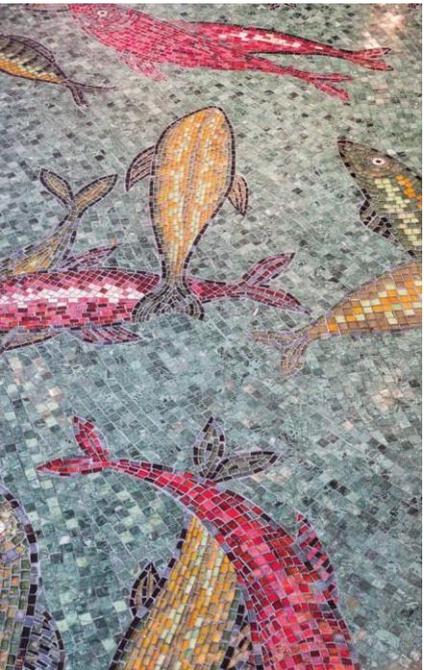


LA LORRAINE

— 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, déjeuner 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

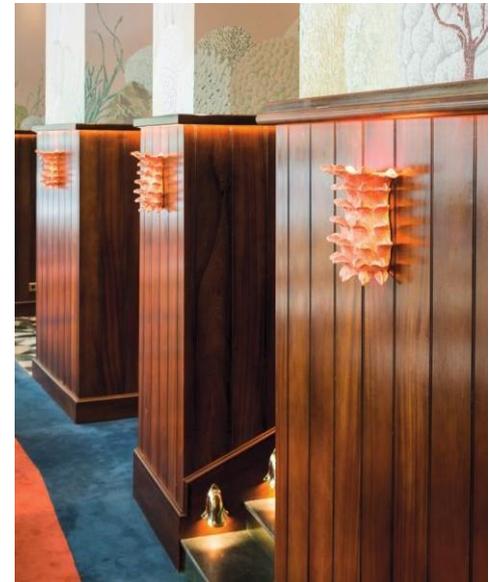
ADRESSE

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
SALON PRIVE	RDC	-	20	25	OUI	OUI	NON



NOS OFFRES

MENU ETOILE

Entrée-Plat-Dessert

40,45€ HT - 45€ TTC

Valable uniquement le midi du lundi au dimanche

ENTRÉES

Œuf meurette tradition, sauce bordelaise

ou Carpaccio de Bar mariné au poivre agrume, pickles

ou Soupe de poissons de roche, rouille et croutons dorés

-

PLATS

Pavé de rumsteak, sauce béarnaise, pommes grenailles

ou Cœur de saumon grillé, lentilles et truffe

ou Suprême de volaille, polenta crémeuse

-

DESSERTS

Brownies au chocolat et sa mousse

ou Salade de fruits frais, sirop de verveine, crème glacée au lait frais

ou Île flottante, crème anglaise et amandes caramélisées

-

BOISSONS

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

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

Café



NOS OFFRES

MENU PLEYEL

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

53,79€ HT - 60€ TTC

APÉRITIF

Coupe de prosecco et feuilletés au fromage

-

ENTRÉES

Fraicheur de tourteau et céleri à la coriandre, mangue et citron vert

ou Saumon gravelax à l'aneth, crème de raifort

ou Pâté en croute de canard au foie gras et pistache

-

PLATS

Choucroute traditionnelle de la Lorraine

ou Filet de daurade royale, endives caramélisées

ou Filet de cannette poêlé, polenta crémeuse, jus au porto dolce forte

-

DESSERTS

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

ou Mille-feuille traditionnel

ou Tarte citron meringuée

-

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 & mignardise



NOS OFFRES

MENU LORRAINE

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

71,14€ HT - 80€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne Montaudon (1 2cl) et feuilletés au fromage

-

ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques bouquet végétal

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

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

-

PLATS

Filet de bar, niçoise de légumes, beurre blanc à la tomate et origan

ou Croustillant d'Epaule l'Agneau, écrasé de patate douce

ou Pavé de cabillaud rôti, risotto de céleri

-

DESSERTS

Tarte au chocolat-café

ou Pavlova marron-cassis

ou Paris-Brest de La Lorraine

-

BOISSONS

Macon villages AOP Joseph Drouhin Blanc ou Croze Hermitage rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café & mignardise



NOS OFFRES

MENU SAINT HONORÉ

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

97,88€ HT - 110€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne Montaudon (12cl)

Amuse bouche de saison du Chef

-

ENTRÉES

Raviole de foie gras consommé au truffe

ou Dégustation de bar et de caviar osciètre

-

PLATS

Rigatoni de homard canadien, sauce américaine, palourdes, Parmesan

ou Coquilles de noix de Saint-Jacques de Normandie "cuites minute" bouillon fruité, gingembre, légumes d'hiver

ou Tendre Filet de Bœuf, purée de pomme de terre truffée, sauce forestière

-

DESSERTS

Dégustation de nos desserts en mini portion

-

BOISSONS

Menetou Salon 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 & 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

Menetou Salon 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 & mignardise



NOS OFFRES

COCKTAIL 12 PIÈCES (*hors boisson*)
36.00€ TTC

LES PIÈCES SALEES (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 SUCREES (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 OFFRES

COCKTAIL 18 PIECES (*hors boisson*)

54.00€ TTC

LES PIECES SALEES (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 PIECES SUCREES (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



NOS OFFRES

COCKTAIL 24 PIECES (*hors boisson*)

72.00€ TTC

LES PIECES SALEES (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

Crevettes dorées à la plancha

Agneau confit de ma Grand-Mère en cannellonis

Ballottine de volaille cuisson basse température

Salade de homard

-

LES PIECES SUCREES (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

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

