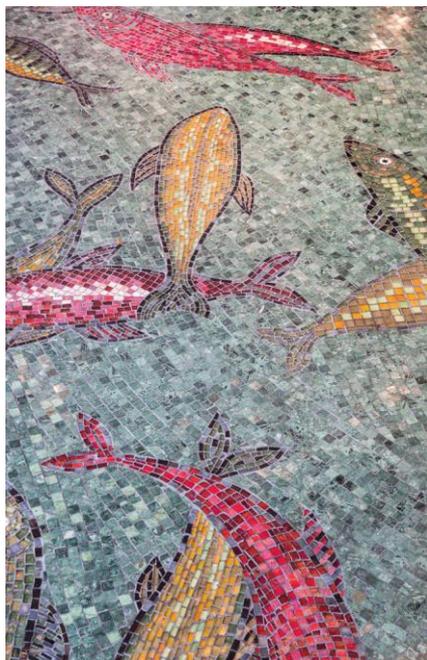


LA LORRAINE

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 Cédric Moizan s'adapte parfaitement à vos événements en accommodant les produits au fil des saisons.



INFORMATIONS

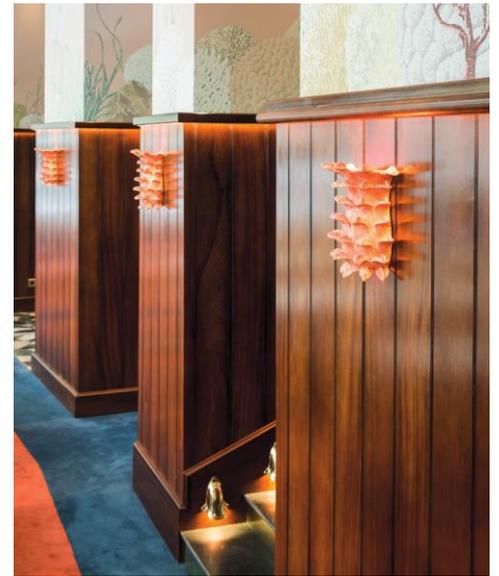
ADRESSE

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 à la pistache

ou Filets de maquereaux marinés, lait d'amande et petits légumes

-

PLATS

Escalope de saumon grillée, beurre blanc, niçoise de légumes

ou Pavé de Rumsteak, sauce Béarnaise, pomme Grenaille

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, 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

Burrata crémeuse, tomates cerises

ou Tartare de Saumon d'Ecosse, pomme Granny Smith

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

-

PLATS

Filet de canette, polenta crémeuse, jus corsé

ou Filet de daurade royale, pissaladière, petits légumes

ou Confit d'Epaula de Veau, légumes primeurs, olive taggiasche

-

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 & mignardise



NOS OFFRES

MENU LORRAINE

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

71,14€ HT - 80€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne Montaudon (12cl) et feuilletés au fromage

-

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'Ecosse 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, crèmeux 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 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

Homard canadien en cocotte, sauce américaine, petits légumes

-

DESSERTS

Dégustation de nos desserts en mini portion

-

BOISSONS

Menetou Salon Blanc ou Lussac Saint Emilion AOP, HautChâteau Haut Gazeau (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 Lussac Saint Emilion AOP Château Haut Gazeau (1 bouteille pour 2 personnes)

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

Café & 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

Sophie AVERTY

06 61 62 95 55

s.averty@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

