

The image shows the interior of a restaurant with a high, vaulted glass and metal ceiling. The dining area is filled with round tables covered in white tablecloths, each set with white plates, glasses, and silverware. The chairs are a mix of dark wood and wicker. Large windows on the left side offer a view of a city street with buildings and trees. The overall atmosphere is bright and elegant.

**LA LORRAINE**

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919

VOTRE EVÉNEMENT  
AU CŒUR DE LA PLACE DES TERNES





“

## PRÉSENTATION

Place des Ternes, à proximité de la place de l'étoile, la brasserie chic La Lorraine a fêté ses 100 ans en 2019. Celle-ci a été fraîchement rénovée par Laura Gonzalez dans une nouvelle ambiance marine : terrasse XXL plein sud, un bar américain et toujours l'une des marées les plus fraîches au monde.

Le cadre élégant, le service soigné ainsi que le raffinement de la cuisine font la renommée de la Lorraine et le lieux idéal pour l'organisation de vos réceptions. Le salon privatif ou la rotonde vous attendent pour un déjeuner ou dîner professionnel ou privé.

”







“  
LA CUISINE

Avec une carte spécialisée dans les fruits de mer, le chef Cédric Moizan sélectionne une pêche livrée par des petits producteurs de la mer. Des produits de qualité, une carte de choix proposant une cuisine française raffinée et de saison.

Notre écailler, Rabah Guechoud, a été trois fois sacré Meilleur Ecailler de France. Il s'applique avec son équipe à sélectionner le meilleur de l'ostréiculture française, et à sublimer les coquillages et crustacés, bruts ou en plateaux.

”







## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

ESPACE ROTONDE

50

REPAS ASSIS

SALON PRIVATIF

20

REPAS ASSIS





# MENU PLEYEL

53,79€ HT - 60€ TTC

## APÉRITIF

Coupe de Prosecco et feuilletés au fromage

-

## ENTRÉES

Œuf mollet bio, émulsion Parmesan, champignons  
ou Poireaux mimosa, sauce ravigote  
ou Six gros escargots de Bourgogne Label Rouge

## PLATS

Suprême de volaille, polenta crémeuse, jus balsamique  
ou Risotto de fregola sarda à la truffe de Bourgogne, champignons, Parmesan 22 mois  
ou Filet de Daurade royale, poireaux fondant, beurre blanc

-

## DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud  
ou Île flottante, crème anglaise, caramel beurre salé  
ou Minestrone aux fruits de saison

-

## BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Côte de Blaye AOP Rouge (1  
bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café & mignardise



# MENU LORRAINE

71,14€ HT - 80€ TTC

## APÉRITIF

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

-

## ENTRÉES

Carpaccio de saumon d'Écosse, pommes granny smith raisins  
ou Fricassée de champignons, éclats de noisettes, émulsion de parmesan  
ou Soupe de poissons de roche, rouille et croustons dorés

-

## PLATS

Filet de Bar, riso safrané, beurre blanc au safran  
ou Médaillon de veau rôti, gnocchi mousseline de courge et châtaignes  
ou Pavé de cabillaud purée épinards émulsion de coquillages

-

## DESSERTS

Saint-Honoré, chou caramel beurre salé, crème légère à la vanille  
ou Pavlova aux poires Williams  
ou Paris-Brest de La Lorraine

-

## BOISSONS

Entre-Deux-Mers AOP Château Martinon Blanc ou Côtes du Rhône AOP  
Domaine de Verquière Rouge (1 bouteille pour 3)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)  
Café & mignardise





# MENU SAINT HONORÉ

97,88€ HT - 110€ TTC

## APÉRITIF

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

-

## ENTRÉES

Saumon d'Écosse fumé bio, crème d'Isigny, pain nordique toasté  
ou Tartare de daurade royale, gingembre citron vert, coriandre fraîche  
ou Vitello tonnato

-

## PLATS

Noix de Saint-Jacques de Normandie, risotto de butternut, clémentines confites, châtaignes  
ou Médaillon de Lotte, sauce curry coco, riz aux amandes  
ou Filet de bœuf, purée de pomme de terre truffée, sauce Périgueux

-

## DESSERTS

Dégustation de nos desserts signature

*Crème brûlée, Paris Brest, tartelette aux fruits de saison, dessert au chocolat*

-

## BOISSONS

Côtes du Rhône AOP Domaine de Verquière Rouge ou Entre-Deux-Mers AOP Château  
Martinon Blanc (1 bouteille pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café & mignardise





# MENU FRUITS DE MER & CRUSTACES

**SUR DEVIS**

Nous aurons le plaisir de vous composer un menu sur mesure avec plateaux de fruits de mer, crustacés, huitres, ... en fonction de vos souhaits





## SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne (12cl)	14 €
Cocktail au choix	14 €
Amuse-bouche (3 par personne)	10 €
Assiette de fromages	12 €

## 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

**OLIVIER COULIBALY**

COMMERCIAL

06.22.69.57.95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

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

Ouvert tous les jours de 7h à 1h



bertrandrestauration

La Lorraine est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)