

LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919

VOTRE EVENEMENT
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

53,11€ HT - 60€ TTC

Menu valable au déjeuner uniquement du lundi au vendredi

APÉRITIF

Coupe de Prosecco et feuilletés au fromage

-

ENTRÉES

Salade de haricots verts

ou Œuf bio mayonnaise avec macédoine de légumes

ou Caviar d'aubergine, tartare de tomate et fèves, fenouil croquant

PLATS

Suprême de volaille jaune des Landes rôti, purée de pomme de terre, jus corsé

ou Risotto aux légumes de saison

ou Filet de Merlu, beurre blanc, carottes au cumin

-

DESSERTS

Crème brûlée

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 WAGRAM

61,89€ HT - 70€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Prosecco et feuilletés au fromage

-

ENTRÉES

Pâté en croûte de canard au foie gras et à la pistache

ou Soupe de poisson

ou Salade romaine, crevette rose, vinaigrette huile d'olive citron

PLATS

Suprême de volaille jaune des Landes rôti, purée de pomme de terre, jus corsé

ou Risotto de fruits de mer

ou Cœur Saumon, sucrose rôtie, mousseline de pomme de terre aux algues, coques et salicorne

-

DESSERTS

Baba au rhum

ou Profiterole au chocolat chaud

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

80,23€ HT - 90€ TTC

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Burrata crémeuse, crème d'olive Kalamata

ou Tartare de Saumon d'Ecosse Label Rouge, œuf de saumon,

ou 6 Huitres Creuses de Bretagne

-

PLATS

Filet de Daurade, écrasé de courgette au basilic, sauce vierge

ou Médaille de veau rôti, caviar d'aubergine sucrine rôtie, jus corsé

ou Pavé de cabillaud, riso et coquillages

-

DESSERTS

Mille feuille

ou Tartellette aux fruits de saison

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

105,53€ HT - 120€ TTC

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Ceviche de Daurade gingembre et citron vert

ou Carpaccio de Bar et Langoustine

ou Foie gras de canard au poivre Sarawack

-

PLATS

Filet de Bœuf rôti, pommes fondantes, jus corsé

ou Risotto de Gambas, émulsion de coquillages

ou Pavé de Thon aux herbes, légumes de saison confits, sauce chimichuri

-

DESSERTS

Dégustation de nos desserts signature

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

-

BOISSONS

Bourgogne Chardonnay Côtes Salines ou Lussac St Emilion Château Haut Gazeau
(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 Jacquart (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

Céline JAMMES

COMMERCIALE

06.22.69.57.95

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



BERTRAND
— HOSPITALITY —

La Lorraine est un des restaurants de Bertrand Hospitality. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com