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 Brasserie La Lorraine
LA LORRAINE
BRASSERIE DEPUIS 1919

L'Ecailler
Fruits de mer
Huîtres
Homards Langoustes
Poissons crus
Coquillages
et
Crustacés

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	SALON PRIVATIF
50	20
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS

MENU PLEYEL

53,26€ HT - 60€ TTC
Menu valable au déjeuner uniquement du lundi au vendredi

APÉRITIF
Coupe de Prosecco et Gougère au Comté
-

ENTRÉES
Œuf Mimosa salade de jeunes pousses
ou Risotto encornet persillade
ou Salade niçoise

PLATS
Suprême de volaille, purée de pomme de terre, sauce Jean-Vignard
ou Croustillant Filet d'aigle fin, pomme grenaille, sauce tartare
ou Pavé de saumon, petits pois et coquillage, sauce coquillage

DESSERTS
Crème brulée
ou Coupe de 2 sorbets aux choix, chantilly maison
ou Ile Flotante

BOISSONS
Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022 Blanc ou Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Rouge (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café & mignardise

MENU WAGRAM

61,97€ HT - 70€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Prosecco et Gougère au Comté

ENTRÉES
Pâté en croute de volaille, pistache
ou Soupe de poissons de roches, rouilles et crouton
ou Burrata Crémeuse, tomates, olives, sauce pesto

PLATS
Magret de canard purée de pomme de terre, sauce poivre
ou Risotto de fruits de mer
ou Filet de daurade, légume printanière, beurre blanc citronné

DESSERTS
Tarte fine au pomme, glace vanille
ou Profiterole au chocolat chaud
ou Paris-Brest

BOISSONS
Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022 Blanc ou Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Rouge (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café & mignardise

MENU LORRAINE

79,85€ HT - 90€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Champagne Montaudon (12cl) et Gougère au Comté

ENTRÉES
Salade de haricot vert, copeaux de foie gras vinaigrette de xéres
Or Tartare de saumon, salade d'herbe
Or Ravioles Langoustine, purée de petit pois, émulsion crustacée

PLATS
Filet de bar, tétragones, sauce américaine à la citronnelle
ou Médaillon de veau, purée de pomme de terre, fricassé de champignon jus de veau
ou Pavé de thon rôti, houmous, petits pois, sauce vierge

DESSERTS
Mille feuilles
ou Nage de fruit de saison
ou Profiteroles

BOISSONS
Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2020 Blanc ou Haut-Médoc AOP "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020 Rouge (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café & mignardise

MENU SAINT HONORÉ

106,06€ HT - 120€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Champagne Montaudon *(12cl)* et Gougère au Comté

ENTRÉES
Marbré de saumon marinée, sauce aigrelette
ou Ceviche de Daurade gingembre et citron vert
ou Foie gras de canard et son chutney

PLATS
Rigatoni de demi-homard, sauce américaine
ou Tronçon de barbu rôti, printanière de légumes émulsion coquillage
ou Filet de bœuf rôti, purée de pomme de terre à la truffe d'été, sauce périgueux

DESSERTS
Dégustation de nos desserts signatures
Crème brulée, Paris Brest, tartelette aux fruits de saison, dessert au chocolat, verrine nage de fruit
-

BOISSONS
Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2020 Blanc ou Haut-Médoc AOP "Les Granges"
Domaines Edmond de Rothschild 2020 Rouge (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)	15 €
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

Edouard Hamon

COMMERCIAL

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