

# 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

53,26€ HT - 60€ TTC

Menu valable au déjeuner uniquement du lundi au vendredi

## APÉRITIF

Coupe de Prosecco et Gougère au Comté

-

## ENTRÉES

Œuf Mimosa et sa salade de jeunes pousses  
ou Risotto d'encornet en persillade  
ou Salade niçoise

## PLATS

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

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon  
ou Coupe de 2 sorbets au choix, chantilly maison  
ou Île Flottante

## 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 croûte de volaille, pistaché  
ou Soupe de poissons de roches, rouille et croûton  
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, beurre blanc citronné, printanière de légumes

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille  
ou Profiteroles 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 haricots verts, copeaux de foie gras, vinaigrette de xérès  
ou Tartare de saumon, salade d'herbes aromatiques  
ou Ravioles de Langoustine, purée de petits pois, émulsion crustacée

## PLATS

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

## DESSERTS

Mille-feuilles  
ou Nage de fruits de saison  
ou Profiteroles au chocolat chaud

## 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 mariné, sauce aigrette  
ou Ceviche de Daurade au 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 brûlée, Paris-Brest, tartelette aux fruits de saison, dessert au chocolat, verrine nage de fruits

## 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](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



**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](http://evenement.groupe-bertrand.com)