

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 aux choix, chantilly maison
ou Ile 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 croute de volaille, pistaché

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, beurre blanc citronné, printanière de légumes

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
ou Tartare de saumon, salade d'herbes aromatiques
ou Ravioles de Langoustine, purée de petit pois, émulsion crustacée

PLATS

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

DESSERTS

Mille feuilles
ou Nage de fruit de saison
ou Profiterole 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 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 brûlée, 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