



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

Terrine de campagne à l'ancienne

ou Fricassée d'encornet en persillade, risotto crémeux

ou Poireaux rôtis mimosa tonnato

-

PLATS

Suprême de volaille, macaronis, sauce morille

ou Croustillant de filet d'églefin, pommes grenaille, sauce tartare

ou Paleron de veau braisé, purée de pomme de terre

-

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou Carpaccio d'ananas, fruit de la passion

ou Île flottante, caramel au beurre salé

-

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

ou Soupe de poissons de roche, rouille et croûton

ou Œuf mollet, butternut, sablé parmesan

-

PLATS

Magret de canard, purée de pomme de terre, jus corsé

ou Risotto aux champignons

ou Filet de saumon, légumes de saison, émulsion coquillage

-

DESSERTS

Riz au lait crémeux, pommes confites au caramel

ou Baba au rhum

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

Carpaccio de bar

ou 6 Escargots de Bourgogne

ou Ravioles de Langoustines

-

PLATS

Filet de daurade, coquillages, sauce écrevisse, gnocchis et légumes de saison

ou Médaillon de veau, purée de pomme de terre, jus corsé

ou Noix de Saint-Jacques normandes, risotto crémeux, émulsion crustacée

-

DESSERTS

Mille-feuilles

ou Tarte fine aux pommes

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

Tartare de Saumon crème d'aigrette

ou Foie gras de canard et son chutney

ou Carpaccio de dorade royale aux perles d'harenga

-

PLATS

Rigatoni de demi-homard, sauce américaine

ou Pavé de turbot, crémeux butternut, champignons et châtaignes, émulsion coquillage

ou Filet de bœuf, purée de pomme de terre truffée, sauce bordelaise

-

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

106,36€ HT - 120€ TTC

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Assortiment d'entrées

(Ceviche de daurade, Saumon fumé, Carpaccio de bar)

-

PLATS

Plateau Signature

(3 creuses de Bretagne Cadoret n°3, 3 spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3, 3 crevettes roses bio de Madagascar, 4 amandes, 4 palourdes, 1 clam, bulots, vignots)

-

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 (1 bouteille pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café & mignardise



SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Jacquart (12cl)	14 €
Cocktail au choix	14 €
Amuse-bouche (3 par personne)	13 €
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

SERVICE 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