

The background image shows the interior of a restaurant with a high, vaulted glass and metal ceiling. Large windows on the left side offer a view of a city street with buildings and trees. The dining area is filled with tables covered in white cloths, each set with glassware, plates, and cutlery. Some tables have red wicker chairs, while others have dark wooden chairs. The lighting is warm, with pendant lamps hanging from the ceiling.

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.

”



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

“ 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 - Service compris

Menu valable au déjeuner uniquement du lundi au vendredi

APÉRITIF

Coupe de Prosecco et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Burratina crémeuse, suc de tomate, pesto de roquette
ou Fricassée d'encornet en persillade, risotto crémeux
ou Poireaux rôtis mimosa

-

PLATS

Suprême de volaille française, gnocchis, jus de volaille
ou Croustillant de filet d'églefin, pommes grenaille, sauce tartare
ou Paleron de veau braisé, poêlée de légumes d'été, jus corsé

-

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Minestrone de fruits
ou Île flottante caramélisée, crème anglaise

-

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

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU WAGRAM

61,97€ HT - 70€ TTC - Service compris

APÉRITIF

Coupe de Prosecco et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Pâté en croute de volaille, mesclun de salades
ou Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons dorés
ou Œufs mimosa, œufs de saumon Maison Petrossian

-

PLATS

Magret de canard, pommes de terre à la truffe d'été, jus corsé
ou Filet de daurade royale, légumes d'été rôtis, beurre blanc à la sarriette
ou Pavé de saumon, légumes de saison, émulsion coquillage

-

DESSERTS

Minestrone de fruits
ou Baba au rhum, crème fouettée à la vanille de bourbon
ou Profiteroles au chocolat chaud

-

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

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU LORRAINE

79,85€ HT - 90€ TTC - Service compris

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Tartare de daurade royale, gel au citron verveine
ou Ravioles de champignons et foie gras poêlé, crème de morilles
ou Salade de haricots verts, crabe bleu de méditerranée

-

PLATS

Filet de bar, gnocchis, sauce écrevisse
ou Médaillon de veau, purée à la truffe d'été, jus corsé
ou Pavé de thon, houmous, légumes d'été, sauce vierge

-

DESSERTS

Mille-feuilles à la vanille bourbon
ou Pavlova aux fruits de saison
ou Paris-Brest de La Lorraine

-

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

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU SAINT HONORÉ

106,06€ HT - 120€ TTC - Service compris

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Tartare de bar, melon vert, poutargue

ou Foie gras de canard français maison au porto et chutney de fruits de saison

ou Saumon fumé d'Ecosse, blinis, crème d'Isigny

-

PLATS

Rigatoni de homard rôti, sauce aux crustacés

ou Filet de turbot, caponata d'aubergines, marinère de coquillages

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, Verrine nage de fruits, Tuile aux amandes)

-

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

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU FRUITS DE MER

106,36€ HT - 120€ TTC - Service compris

APÉRITIF

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

-

ENTRÉES

Assortiment d'entrées

(Carpaccio de daurade, Tartare de saumon, crudo 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, Verrine nage de fruits, Tuile aux amandes)

-

BOISSONS

Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2020 Blanc (1 bouteille pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café & mignardise

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER

1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



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.

LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

1919

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*hors épidémie de grippe aviaire



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
 - 99% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 7 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers
 - 4,5 % de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



VOTRE CONTACT

Elvira SEBBAHA

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