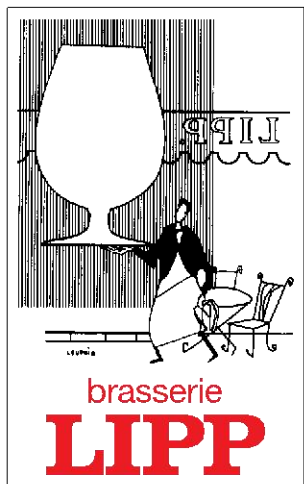
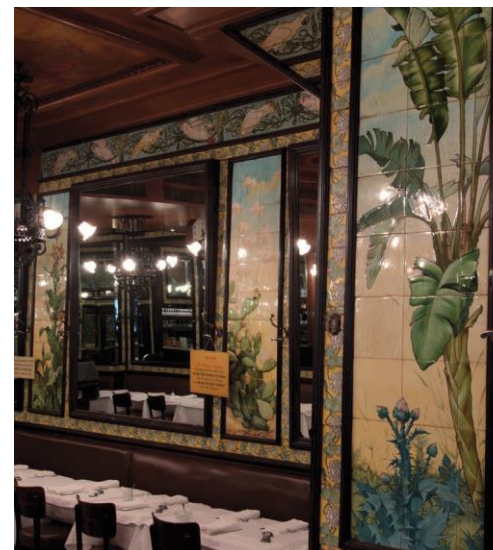




**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
LIPP**



Céramiques murales classées monument historique (Léon Fargue)

UNE INSTITUTION
PARISIENNE
DEPUIS PRÈS DE
120 ANS
-



La salle principale



PRÉSENTATION

La Brasserie Lipp est une adresse incontournable de Saint-Germain-des-Prés depuis plus de 135 ans !

Depuis sa création en 1880 par Léonard Lipp, la Brasserie jouit d'une solide réputation littéraire et politique. Elle accueille au fil des ans les grands noms qui ont marqué la littérature française (Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Camus, Sartre...) et devient peu à peu une véritable « succursale de la Chambre des Députés ».

En 1920, la Brasserie devient la propriété de Marcellin Cazes, originaire de Laguiole. Elle sera par la suite reprise en 1990 par la famille Bertrand qui se fait un devoir de perpétuer la tradition, profondément marquée par ses racines auvergnates..



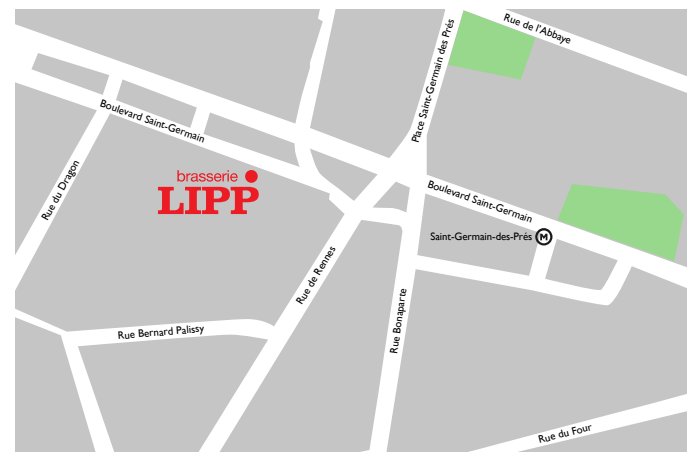
INFORMATIONS

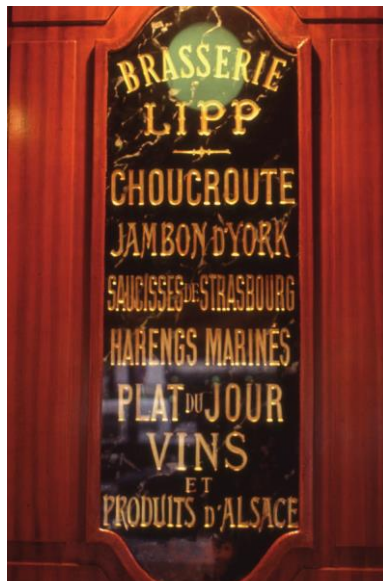
ADRESSE

151, Boulevard Saint-Germain, 75006 PARIS
01 45 48 72 93
M° Saint-Germain-des-Prés (Ligne 4),
M° Mabillon (Ligne 10)
Parkings à proximité

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

Espaces

Superficie

Banquet

Lumière du jour

Privatisable

Climatisation

1^{er} étage

45 m²

42

oui

oui

oui



LIPP

NOS OFFRES

MENU DEJEUNER

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

60 € TTC – 53,94 € HT service compris

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés et spéciaux

ENTRÉES

Terrine de campagne
ou Potage Saint-Germain
ou Céleri rémoulade

PLATS

Saucisse fraîche grillée, purée de pommes de terre, jus de viande
ou Brandade de morue, salade verte
ou Poulet fermier rôti, frites, jus de volaille

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Crème caramel
ou Riz au lait, compotée d'agrumes

BOISSONS

Beaujolais, Brouilly P. Ferraud & Fils, rouge (1 verre de 13cl)
Vallée du Rhône, Côte du Rhône, blanc (1 verre de 13cl)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)
Café

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.



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

75 € TTC – 65,98 € HT service compris

APÉRITIF

Kir maison 15cl

ENTRÉES

Terrine de campagne
ou Salade de mâche et betterave
ou Poireaux vinaigrette

PLATS

Pavé de saumon rôti, épinards, huile verte et beurre blanc aux œufs de truite
ou Faux filet de cochon, purée de pommes de terre, crème de champignons
ou Confit de canard, pommes grenailles

DESSERTS

Ananas du Costa Rica
ou Mousse au chocolat
ou Tarte tatin, crème fouettée

BOISSONS

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc
« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 3 (75 cl))
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)
Café

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.



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

NOS OFFRES

MENU LIPP

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

95 € TTC – 83,41 € HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13cl

ENTRÉES

Œufs cocotte aux pleurotes, sauce morille

ou Cocktail avocat crevettes

ou Pâté en croûte de volaille et trompettes de la mort

PLATS

Pavé de bœuf, frites, sauce béarnaise

ou Filet de dorade, fondue de poireaux, beurre blanc

ou Risotto de Saint-Jacques et parmesan, pleurotes, sauce américaine

DESSERTS

Baba au rhum

ou Tarte fine aux pommes, crème fouettée

ou Parfait glacé au café

BOISSONS

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc

« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 2 (75 cl))

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 2)

Café

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.



NOS OFFRES

MENU SAINT GERMAIN

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

120 € TTC – 106,06€ HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13 cl

ENTRÉES

Saumon fumé, blinis

ou Foie gras de canard, au poivre de Sarawak

ou Cocktail avocat crevettes

PLATS

Gigot d'agneau, pommes grenailles, jus réduit

ou Filet de bar, risotto crémeux, beurre blanc safrané

ou Quasi de veau, purée de pommes de terre, sauce morilles

DESSERTS

Profiteroles, sauce chocolat

ou Millefeuille à la vanille de Bourbon

ou Mont Blanc Angelina

BOISSONS

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc

« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 2 (75 cl))

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 2)

Café

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.



AUTRES INFOS

SUPPLÉMENTS APERITIF

Kir Maison 15cl – 11,00 € TTC (9,17€ HT)

Kir Champagne à la liqueur de framboise 15cl – 15,00 € TTC (12,5€ HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13cl – 15,00 € (12,5€ HT)

SUPPLÉMENTS FROMAGES

HANSI affiné au Marc de Gewurztraminer – 10,00 € TTC (9,09€ HT)

LAGUIOLE OU BRIE DE MEAUX - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

CROTTIN DE CHAVIGNOL - 10,00€ TTC (9,09€ HT)

ROQUEFORT - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

NOS CONDITIONS

- Pour les réservations de plus de 15 personnes, 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.

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

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
 - Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 points sur 100 en 2024. Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.

VOTRE CONTACT

Edouard Hamon

06 12 41 95 86

e.hamon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

151, Boulevard Saint-Germain, 75006
PARIS

01 45 48 72 93

M° Saint-Germain-des-Prés (Ligne 4),
M° Mabillon (Ligne 10)

Parkings à proximité

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras,
trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr



Crédit Photographe – Simon Detraz