LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919

VOTRE EVENEMENT
AU CŒUR DE LA PLACE DES TERNES

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

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.

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

CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

ESPACE ROTONDE	SALON PRIVATIF
50 REPAS ASSIS	20 REPAS ASSIS

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

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

Poireaux rôtis, vinaigrette noisette
ou Œufs mimosas, œufs de truite
ou Soupe à l'oignon gratinée, croûtons

-

PLATS

Goujonnette d'églefin, sauce tartare, frites maison
ou Suprême de volaille française, risotto riz vénéré, jus de volaille au thym
ou Paleron de veau confit, purée de pommes de terre, Jus de veau a l'amaretto

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Ananas & mandarine rôties au miel, crème chocolat blanc, meringue, citron vert
ou Île flottante caramélisée, crème anglaise, pralines roses

-

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.

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

MENU WAGRAM

61,97€ HT - 70€ TTC - Service compris

APÉRITIF
Coupe de Prosecco et Gougère au Comté
-

ENTRÉES
Salade de pommes de terre, haddock
ou Œuf mollet croustillant, poêlée de champignons
ou Velouté de panais, crème truffée

PLATS
Filet de daurade rôtie, légumes de saison, moules, émulsion coquillage
ou Choucroute Lorraine (Knack, poitrine fumée, échine, saucisse fumée au cumin)
ou Saumon d'Ecosse à l'oseille, riz pilaf

DESSERTS
Tarte fine aux pommes, crème fraiche
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.

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

MENU LORRAINE

79,85€ HT - 90€ TTC - Service compris

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

ENTRÉES

Tartare de saumon d'Ecosse, baies roses, Savora
ou Ravioles champignons foie gras, noisettes, Albufera
ou Carpaccio de daurade citron vert, perle de hareng

-

PLATS
Filet de bar snacké, gnocchi poêlés, sauce Nantua
ou Cabillaud rôti, mousseline de céleri truffée, émulsion de lard fumé
ou Magret de canard, topinambour rôtie, sauce poivre vert
-

DESSERTS
Mille-feuilles à la vanille bourbon, sauce caramel
ou Pavlova mangue passion, crème montée mascarpone
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
Salade de langoustines, légumes d'hiver, vinaigrette passion
ou Foie gras de canard français, chutney de mangue
ou Saumon fumé d'Écosse, blinis, crème fraîche

PLATS
Raviole de homard, bouillon corsé à la coco
ou Filet de turbot, risotto de crozets au parmesan, légumes de saison
ou Bœuf Chateaubriand, purée de pommes 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.

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

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/évènements 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