



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 - Service compris

Menu valable au déjeuner uniquement du lundi au vendredi

APÉRITIF

Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Emietté de Haddock, tartare de pomme de terre charlotte, vinaigrette à l'œuf
ou Poireaux fondants, sauce gribiche
ou Œuf parfait, persillade de champignons, espuma de thym

-

PLATS

Darne de saumon d'Écosse, riz vénéré, beurre blanc
ou Suprême de volaille, pommes Anna, jus perlé
ou Paleron de bœuf confit, purée de pommes de terre, poêlé de champignons
**Option végétarienne disponible*

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Minestrone de fruits de saison, infusion menthe sorbet citron
ou Île flottante caramélisée, crème anglaise, pralines roses

-

BOISSONS

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2024 Blanc *ou* Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2023 (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 ENTRÉE, 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 Champagne Jacquart Brut (12cl) et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Profiterole de crevettes aux légumes croquants

ou Velouté de homard gambas, agrumes

ou Tartare de saumon Label Rouge, betterave wasabi

-

PLATS

Filet de bar doré à la plancha, poireaux sauce marinière

ou Demi-magret de canard escalopé, poêlée de champignons sauce madère

ou Suprême de dorade royale rôti, pousses d'épinards, sauce Nantua

**Option végétarienne disponible*

-

DESSERTS

Tarte amandine aux fruits de saison

ou Pavlova à l'ananas Victoria, coulis passion

ou Millefeuille traditionnel à la vanille bourbon

-

BOISSONS

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2024 Blanc ou Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2023 (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 Jacquart Brut (12cl) et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Raviole de champignons, escalope de foie gras poêlée, sauce Albufera, noisettes torréfiées
ou Gravlax de saumon d'Écosse, blinis, crème aigrelette
ou Minute de langoustines, rémoulade et pomme verte, vinaigrette aux épices douces

-

PLATS

Pavé de quasi-veau au champignons, gratin dauphinois, jus perlé
ou Koulibiac de saumon d'Ecosse, crème à l'oseille, purée de pomme de terre au beurre
ou Pavé de cabillaud snacké, butternut châtaignes en persillade, beurre blanc safrané
* Option végétarienne disponible

-

DESSERTS

Profiteroles vanille sauce chocolat
ou Coupe Mont-Blanc, crème glacée à la vanille, crème de marrons, meringue, chocolat chaud,
crème fouettée et tuile croustillante
ou Paris-Brest de La Lorraine

-

BOISSONS

Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2022 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 Jacquart Brut (12cl) et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Carpaccio de daurade royale aux agrumes, grenade
ou Foie gras de canard maison au porto, chutney de saison
ou Quenelle de bar au champagne, épinards et champignons

* Option végétarienne disponible

-

PLATS

Linguines au homard, tomates et parmesan
ou Tendre filet de bœuf, purée pomme de terre truffée
ou Ballotine de turbot aux écrevisses, gnocchis

* Option végétarienne disponible

-

DESSERTS

Dégustation de nos desserts signatures
(Crème brûlée, Paris-Brest, Tartelette aux fruits de saison, Mousse de fruits, Tuile aux amandes)

-

BOISSONS

Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2022 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 Jacquart Brut (12cl) et Gougère au Comté

-

ENTRÉES

Assortiments 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 2022 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)	15 €
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

Alexy FONFRIDE

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