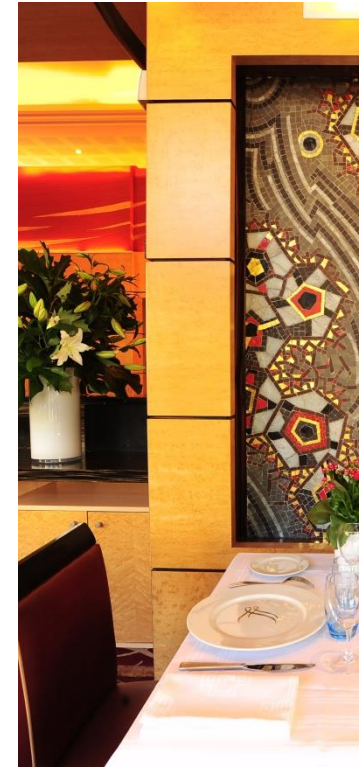


RESTAURANT- TERRASSE
Vos évènements destination La Lorraine



LE RESTAURANT

L'esprit Belle Epoque s'empare par de l'établissement qui s'habille d'un somptueux intérieur, bijoux des arts décoratifs. La Lorraine accueille dans son cadre feutré des personnalités du monde entier. Rituel immuable, tous apprécient de découvrir un des meilleurs plateau de fruits de mer de Paris ou de se laisser tenter par les desserts incontournables de la maison, le Paris-Brest et le soufflé au Grand Marnier.





SALON	Etage	Superficie	Banquet	Réunion	U	Classe	Conférence	Cocktail	Privatisable	Lumière	Climatisation
SAINT-LOUIS 1	RDC	30 m ²	25	20	25	/	/	30/40	non	oui	non
SAINT-LOUIS 2	RDC	28 m ²	25	20	25	/	/	30/40	non	oui	non



MENU ETOILE
40,53€ HT – 45€ TTC

Entrée – Plat – Dessert

Entrées

Belle assiette de légumes grillés, œuf poché
ou
Pressé de chèvre frais, tapenade et basilic
ou
Véritable quiche de Lorraine

Plats

Dos de cabillaud, au bouillon fruité d'herbes, purée de pommes de terre
ou
Pavé de rumsteack doré au sautoir, sauce au poivre, frites maison
ou
Volaille jaune rôtie, poêlée de légumes

Desserts

Assortiment de glaces et sorbets, tuile à l'orange
ou
Entremet au chocolat intense de Tanzanie, glace chocolat noir
ou
Mille-feuille traditionnel

Boissons

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Côtes de Bourg Château Haut Lamouroux
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza & mignardises



MENU PLEYEL

54,02€ HT – 60€ TTC

Apéritif - Entrée – Plat – Dessert

Apéritif

Cocktail Royal Griottes & feuilletés fromage

Entrées

Croquante de Haricots verts frais, vinaigrette à la moutarde aux brisures de truffe noire et copeaux de Parmesan

ou

Saumon mariné façon Gravlax, composition végétale

ou

Fraîcheur de tourteaux, tuile dentelle de Sarazin

Plats

Filet de daurade royale doré à la plancha, roquette et beurre safrané

ou

Onglet de bœuf grillé, sauce béarnaise

ou

Choucroute garnie traditionnelle

(saucisse fumée au cumin, knack, échine, poitrine fumée, jarret)

Desserts

Baba au rhum maison, crème fouettée

ou

Profiteroles au chocolat chaud

ou

Paris-Brest « La Lorraine »

Boissons

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Côtes de Bourg Château Haut Lamouroux
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza & mignardises



MENU LORRAINE

71,36€ HT – 80€ TTC

Apéritif - Entrée – Plat – Dessert

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart (12cl) & feuilletés fromage

Entrées

Assiette de l'écailler

(4 Huitres, 4 crevettes roses, 4 bulots)

ou

Saumon fumé d'Ecosse Bio, crème de ciboulette, pain au levain

ou

Foie gras de canard maison, pain au levain toasté

Plats

Filet de bar, niçoise de légumes au beurre blanc safrané

ou

Médailillon de veau, jus d'estragon, wok de légumes

ou

Magret de canard aux morilles, gratin Dauphinois maison

Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Fraîcheur de fruits frais du moment, sirop à la verveine

ou

Charlotte poires-nougatine, chocolat chaud

Boissons

Reuilly ou Château Beauvillage (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza & mignardises



MENU PLATEAU ROYAL

87,35€ HT – 98€ TTC

Apéritif

Cocktail Royal Griottes & feuilletés fromage

Plat

1 plateau Royal

(pour 1 personne)

3 fines de claires "Barrau" n°3, 3 spéciales Saint-Vaast "La Tatihou" n°3, 3 creuses de Bretagne "Cadoret" n°3, ½ tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 4 amandes, 4 palourdes, clams, bulots, vignots, crevettes grises

Dessert

Soufflé chaud au Grand Marnier

Boissons

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc (1 bouteille pour 2 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza & mignardises



SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50 €
Coupe de Champagne Jacquart (12cl).....	7.00 €
Apéritif Maison	5,00 €
Amuse-bouche (3 canapés / personne).....	8,00 €
Bouteille d'eau Minérale ou Gazeuse (100cl).....	6,60 €
Assiette de fromages.....	8,00 €

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.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.





VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

m.durand@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours, de 7h à 1h du matin

2, place des Ternes, 75008 PARIS

Métro: Ternes (ligne 2)

