



VOTRE ÉVÉNEMENT À

La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919

PRÉSENTATION

L'INSTITUTION PARISIENNE DE LA PLACE DES TERNES

Le décor élégant et lumineux de La Lorraine offre un cadre raffiné à vos réceptions grâce à 2 salons privatisés qui recevront vos dîners et déjeuners.

Idéalement situé place des Ternes et à deux pas de la place de l'Etoile, vous découvrirez un établissement avec une cuisine raffinée, vous proposant l'un des plus vastes bancs de fruits de mer de Paris.



*La
Lorraine*

BRASSERIE DEPUIS 1919



VOTRE ESPACE

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
SAINT-LOUIS 1	RDC	28 m ²	14	30/40	OUI	OUI	NON
SAINT-LOUIS 2	RDC	30 m ²	20	30/40	OUI	OUI	NON



La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919



LES MENUS

MENU ETOILE

40.45€ HT – 45€ TTC

Entrée-Plat-Dessert

{ ENTRÉES }

Pressé de chèvre frais, tapenade et basilic

ou Assiette de légumes grillés

ou Terrine de foie de volaille et pain au levain toasté

{ PLATS }

Escalope de saumon grillée, beurre blanc, niçoise de légumes

ou Pavé de rumsteak, sauce au poivre, pommes grenailles

ou Volaille jaune, poêlée de légumes

{ DESSERTS }

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Assortiment de glaces et sorbets, tuile à l'orange (3 parfums au choix)

ou Entremet au chocolat intense de Tanzanie,

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza & mignardises

LES MENUS

MENU PLEYEL

53.41€ HT – 60€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat -Dessert

{ APÉRITIF }

Cocktail Royal Griottes & feuilletés fromages

{ ENTRÉES }

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

ou Burrata crémeuse, tomates anciennes, roquette

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, sauce béarnaise, frites maison

ou Filet de canette, polenta crémeuse

{ DESSERTS }

Tarte au chocolat Saint Domingue, glace au lait d'amandes

ou Véritable Saint-Honoré à la vanille

ou Sablé Breton aux fraises et pralines roses

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza & mignardises



LES MENUS

MENU LORRAINE

71.21€ HT – 80.00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Fromage-Dessert

{ APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12 cl) & feuilletés fromage

{ ENTRÉES }

Assiette de l'écailler

(6 Huitres St Vaast, crevettes roses, bulots)

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

ou Foie gras de canard maison mi-cuit en terrine à l'Armagnac, chutney de fruits du moment

{ PLATS }

Filet de bar, niçoise de légumes au beurre blanc safrané

ou Médaillasson de veau, jus d'estragon, poêlée de légumes

ou Pièce de bœuf, sauce au poivre, pommes fondantes et champignons

{ FROMAGES }

Dégustation de fromages: Saint Marcellin et Comté, mesclun et pain aux fruits

{ DESSERTS }

Soufflé chaud au Grand Marnier

ou Fraîcheur de fruits frais du moment, sirop à la verveine

ou Mille-feuille traditionnel

{ BOISSONS }

Macon-Villages Joseph Drouhin ou Graves Château Chanteloiseau (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza & mignardises



LES MENUS

MENU Saint Honoré 98.86€ HT – 110.00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ APÉRITIF }

Coupe de Champagne et amuse bouche de saison

{ ENTRÉES }

Fraîcheur de homard canadien, jeunes légumes, vinaigrette de crustacés

{ PLATS }

Filet de Saint Pierre, beurre blanc, primeurs de légumes

{ DESSERTS }

Fraises Guariguette, rhubarbe, crumble, glace au lait frais, bouquet végétal

{ BOISSONS }

Chablis « Le Finage » ou Château Haut Brillette (1 bouteille pour 2 personnes)

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

Café Lavazza & mignardises



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2,50 €
Coupe de Champagne (12cl).....	9,70 €
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 ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

s.commercial_bg@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

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

**2, place des Ternes
75008 PARIS**

Métro : Ternes

