



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 privés qui recevront vos dîners et déjeuners.

Idéalement situé place des Ternes et à deux pas de la place de l'Étoile, 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 Médaillon 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

La Lorraine
BRASSERIE DEPUIS 1919

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 Guariguettes, 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

