



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 dîner et déjeuner.

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



NOS COCKTAILS

Cocktail 12 pièces
36.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 8 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Ballottine de volaille cuisson basse température
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huitres
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Dégustation de fromages du moment

LES PIÈCES SUCRÉES – 4 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum

La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919



NOS COCKTAILS

Cocktail 18 pièces
54.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 10 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Carpaccio de Daurade, tequila et citron vert
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huitres
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Club sandwich de saumon fumé BIO d'Ecosse
- Cuillère de tartare de bœuf Charolais coupé au couteaux
- Agneau confit de ma Grand-Mère en cannellonis

LES PIÈCES SUCRÉES – 8 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum
- Tarte au citron meringuée
- Eclair à la vanille de Tahiti
- Mousse au chocolat « Saint Domingue »
- Piques de fruits frais et chocolat chaud

Possibilité d'animer votre cocktail avec la présence d'un ou deux cuisiniers

La Lorraine



NOS COCKTAILS

Cocktail 24 pièces
72.00€ TTC par personnes (hors boisson)

LES PIÈCES SALÉES – 15 pièces

- Cuillère de saumon mariné épais Gravelax
- Rillettes de saumon
- Soupe de poisson de roche
- Carpaccio de Daurade, tequila et citron vert
- Panier de légumes croquants
- Plateaux d'huitres
- Ravioles de crustacés, émulsion marinière
- Dégustation de fromage du moment
- Cromesquis d'escargots de Bourgogne
- Foie gras de canard et pain aux fruits
- Club sandwich de saumon fumé BIO d'Ecosse
- Crevette dorées à la plancha
- Agneau confit de ma Grand-Mère en cannellonis
- Ballotine de volaille cuisson basse température
- Salade de homard

LES PIÈCES SUCRÉES – 9 pièces

- Mini Paris-brest de tradition « La Lorraine »
- Mini tartelette à la framboise
- Bouchée de moelleux au chocolat « Saint Domingue »
- Mini baba au rhum
- Tarte au citron meringuée
- Eclair à la vanille de Tahiti
- Mousse au chocolat « Saint Domingue »
- Choux à la crème et éclats de sucre
- Piques de fruits frais et chocolat chaud

Possibilité d'animer votre cocktail avec la présence d'un ou deux cuisiniers

La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919



NOS FORFAITS VIN

14 € TTC par personne

VINS

½ bouteille de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Barboires » blanc
ou

½ bouteille de Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge

EAUX

½ Vittel

ou

½ San Pellegrino

21 € TTC par personne

VINS

½ bouteille de Riesling Cuvée Particulière Gustave Lorentz blanc
ou

½ bouteille de Bourgogne Gamay Albert Bichot rouge

EAUX

½ Vittel

ou

½ San Pellegrino

La Lorraine



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50 €
Coupe de Champagne (12cl).....	9.70 €
Apéritif Maison	5,00 €
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.

Lorraine



VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

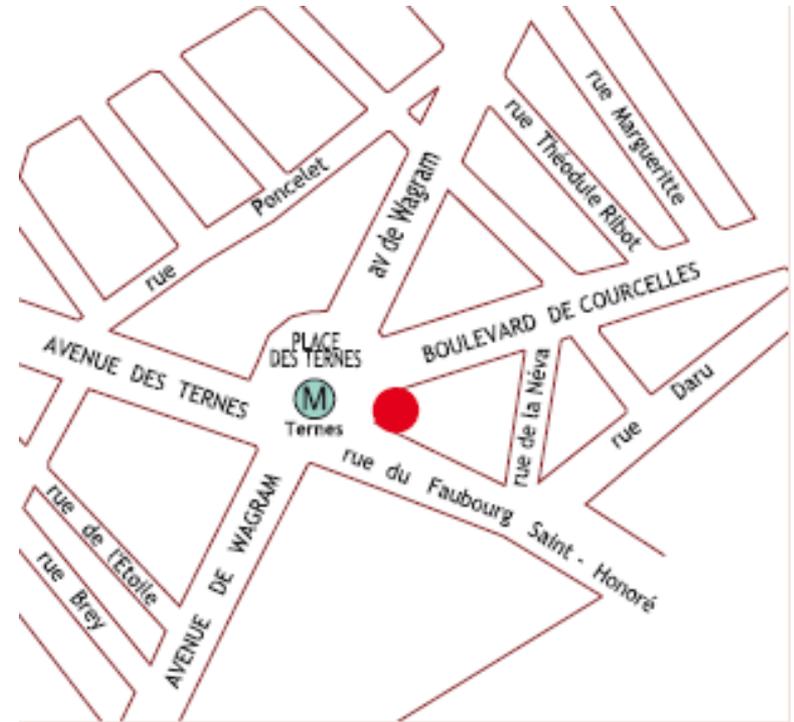
s.commercial_bg@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

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

**2, place des Ternes
75008 PARIS**

Métro : Ternes



La Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919