



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 <sup>2</sup>	14	30/40	OUI	OUI	NON
SAINT-LOUIS 2	RDC	30 m <sup>2</sup>	20	30/40	OUI	OUI	NON



*La* Lorraine

BRASSERIE DEPUIS 1919



## LES MENUS

### **MENU ETOILE** **40,53€ HT – 45€ TTC**

Entrée-Plat-Dessert

#### { ENTRÉES }

Pressé de chèvre frais, tapenade et basilic  
*ou* Salade de haricots verts frais, vinaigrette à la moutarde  
aux brisures de truffe noire et copeaux de Parmesan  
*ou* Véritable Quiche de Lorraine

#### { PLATS }

Suprême de volaille rôti, pomme grenailles, petits oignons glacés, champignons de Paris  
*ou* Cœur de saumon d'Écosse grillé, niçoise de légumes confits, beurre blanc safrané  
*ou* Pavé de rumsteck grillé, sauce béarnaise, pommes frites maison

#### { DESSERTS }

Tarte au citron meringuée  
*ou* Crème brûlée à la vanille  
*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

*La Lorraine*  
BRASSERIE DEPUIS 1919

	TTC	HT
10,00%	40,00 €	36,36 €
20,00%	5,00 €	4,17 €
<b>Total</b>	<b>45,00 €</b>	<b>40,53 €</b>



## LES MENUS

### **MENU PLEYEL**

**53,64€ HT – 60€ TTC**

Apéritif-Entrée-Plat -Dessert

#### **{ APÉRITIF }**

Cocktail Royal Griottes & feuilletés fromages

#### **{ ENTRÉES }**

Pâté en croûte de canard au foie gras et pistache  
ou Chair de tourteaux, légumes croquants  
ou Assiette de légumes grillés confits, œuf mollet et copeaux de Parmesan

#### **{ PLATS }**

Filet de lieu jaune, embeurrée de chou, petits légumes, sauce Noilly-Prat  
ou Onglet de bœuf, sauce béarnaise, gratin dauphinois  
ou Filet de canette, polenta crémeuse

#### **{ DESSERTS }**

Mille-feuille traditionnel  
ou Tarte au chocolat Saint-Domingue, glace au lait d'amandes  
ou Minestrone de fruits exotiques, menthe fraîche

#### **{ 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

*La Lorraine*

BRASSERIE DEPUIS 1919

	<u>TTC</u>	<u>HT</u>
10,00%	48,00 €	43,64 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
<b>Total</b>	<b>60,00 €</b>	<b>53,64 €</b>



## LES MENUS

### MENU LORRAINE

**71,59€ HT – 80.00€ TTC**

Apéritif-Entrée-Plat-Fromage-Dessert

#### { APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12cl) & feuilletés fromages

#### { ENTRÉES }

Foie gras de canard maison cuit en terrine à l'Armagnac, chutney de fruits du moment  
*ou* Saumon fumé d'Écosse Bio, crème ciboulette, pain au levain  
*ou* Carpaccio de Daurade au citron vert pickles de légumes

#### { PLATS }

Filet de bar, niçoise de légumes au beurre blanc safrané  
*ou* Médailon de veau, jus d'estragon, poêlée de légumes  
*ou* Dos de cabillaud rôti, palourdes, purée de haricots coco, sauce bordelaise

#### { FROMAGES }

Dégustation de fromages du moment, mesclun et pain aux fruits

#### { DESSERTS }

Soufflé chaud au Grand Marnier  
*ou* Paris-Brest de la Lorraine  
*ou* Saint-Honoré

#### { 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

	TTC	HT
10,00%	65,00 €	59,09 €
20,00%	15,00 €	12,50 €
<b>Total</b>	<b>80,00 €</b>	<b>71,59 €</b>



# 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**

