



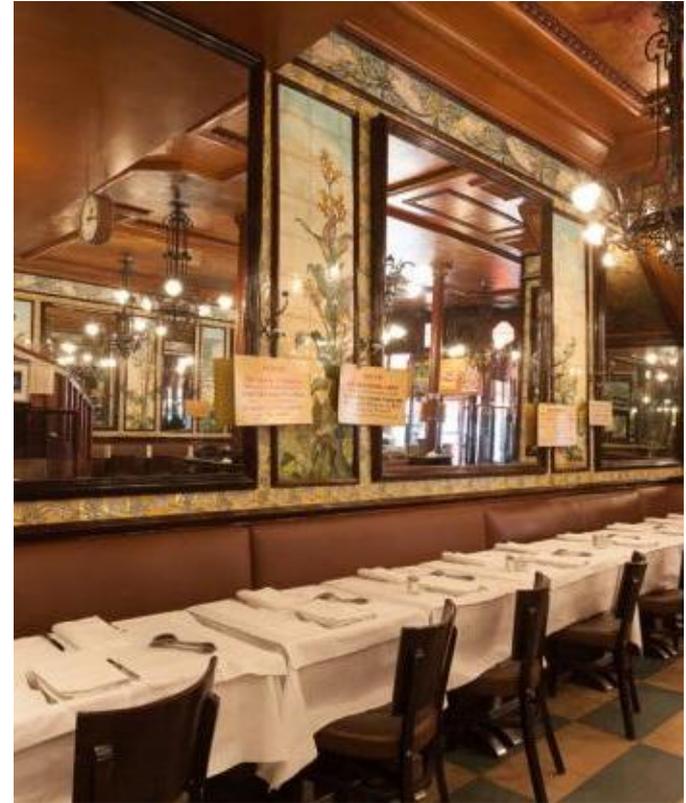
VOTRE ÉVÉNEMENT À LA  
brasserie  
**LIPP**

# PRÉSENTATION

## L'ADRESSE INCONTOURNABLE DE SAINT GERMAIN-DES-PRÉS DEPUIS PLUS DE 135 ANS !

Depuis sa création en 1880 par Léonard Lipp, la Brasserie jouit d'une solide réputation littéraire et politique. Elle ouvre ses portes au fil des ans à tous les grands noms qui ont marqué la littérature française (Gide, Malraux, Proust, Saint-Exupéry, Camus, Sartre...) dans des espaces chaleureux et élégants.

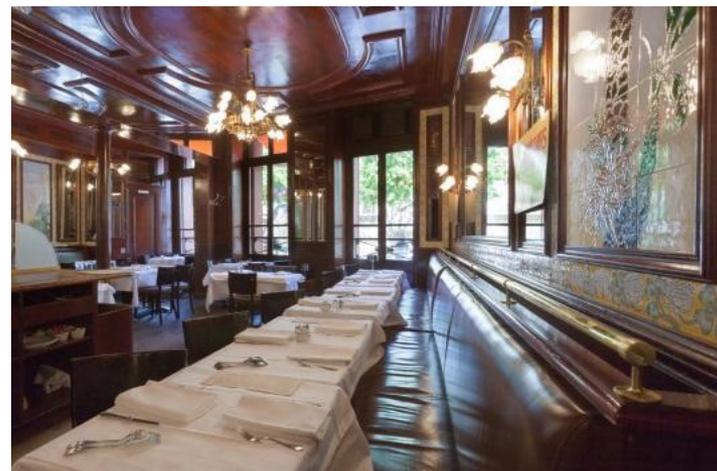
La carte de la Brasserie LIPP est caractérisée par des plats traditionnels, simples et toujours d'une qualité exemplaire, faisant la part belle à l'Alsace et bien sûr à l'Auvergne.



brasserie  
**LIPP**

# VOTRE ESPACE

Espaces	Etage	Superficie	Banquet	Lumière du jour	Privatisable	Climatisation
Salle du fond	RDC	55 m <sup>2</sup>	55	non	oui	oui
1 <sup>er</sup> étage	1 <sup>ER</sup> étage	45 m <sup>2</sup>	42	oui	oui	oui



brasserie  
**LIPP**



# LES MENUS

**49.55€ HT – 55€ TTC**

Entrée – Plat- Dessert

## { ENTRÉES }

Pâté en croûte pistaché  
*ou* Caviar d'aubergine  
*ou* Soupe de poissons

## { PLATS }

Choucroute Lipp:  
*Jarret de porc, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort*  
*ou* Pavé de cabillaud rôti, beurre blanc, endives meunières  
*ou* Confit de canard doré au four et ses pommes grenailles persillées

## { DESSERTS }

Tarte Tatin aux pommes caramélisées et son pot de crème  
*ou* L'Authentique parfait glacé au café  
*ou* Profiteroles et chocolat chaud maison

## { BOISSONS }

Bordeaux ou Bourgogne Lipp (1 bouteille pour 3 personnes) ou 25 cl de bière blonde ou brune  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café

brasserie  
**LIPP**



# LES MENUS

**61.44€ HT – 69€ TTC**

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

## { APERITIF }

Kir Maison

## { ENTRÉES }

Jambon d'Auvergne de la Maison Conquet Laguiole  
*ou* Tarama Arcadys, blinis  
*ou* Eventail d'avocat crevettes, sauce cocktail

## { PLATS }

Saucisse au couteau grillée de la Maison Conquet, purée de pommes de terre maison  
*ou* Pavé de saumon et sa crème de crustacés  
*ou* Gigot d'agneau rôti et sa poêlée de chevriers

## { DESSERTS }

Mille-feuille Dalloyau  
*ou* Mont blanc Angelina  
*ou* Baba au rhum

## { BOISSONS }

Bordeaux ou Bourgogne Lipp (1 bouteille pour 3 personnes) ou 25 cl de bière blonde ou brune  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café

brasserie  
**LIPP**



# LES MENUS

**64.77€ HT – 74€ TTC**

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

## { APÉRITIF }

Kir Maison

## { ENTRÉES }

Eventail d'avocat crevettes, sauce cocktail  
*ou* 6 huitres spéciales Perles Blanches n°4  
*ou* Jambon persillé Gilles Vérot

## { PLATS }

Jarret de porc aux lentilles Du Puy, saucisse de Toulouse  
*ou* Pavé de cabillaud rôti, beurre blanc, endives meunières  
*ou* Poulet rôti fermier 100 jours, frites maison et son jus de volaille

## { DESSERTS }

Profiteroles et chocolat chaud maison  
*ou* Mille-feuille Dalloyau  
*ou* Sorbets 3 parfums

## { BOISSONS }

Menetou Salon (1 bouteille pour 4 personnes) *ou* Crozes Hermitage (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café

brasserie  
**LIPP**



# LES MENUS

**73.56€ HT – 82€ TTC**

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

## { APÉRITIF }

Coupe de Champagne

## { ENTRÉES }

Foie gras de canard maison, toasts chauds  
*ou* 6 huîtres spéciales Perles Blanches n°4

## { PLATS }

Filet de bœuf, sauce Béarnaise et frites maison  
*ou* Noix de Saint Jacques, crème de crustacés et son risotto crémeux

## { DESSERTS }

Mont Blanc Angelina  
*ou* Mille-feuille Dalloyau

## { BOISSONS }

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

brasserie  
**LIPP**

# INFORMATIONS

## SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	5.00€
Kir Maison.....	11.00€
Coupe de Champagne(12cl).....	15.00€
Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl).....	7.00€

---

## 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.

brasserie  
**LIPP**

