



VOTRE ÉVÉNEMENT À

LA LORRAINE

— BRASSERIE FRUITS DE MER —

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, dîner 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 FRUITS DE MER —

1919



VOTRE ESPACE

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
ESPACE ROTONDE	RDC	-	55	-	NON	OUI	OUI



LA LORRAINE
— BRASSERIE FRUITS DE MER —
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, tulle 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

LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919

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 Marcelin 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 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

m.durand@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 FRUITS DE MER —

1919