

L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU COEUR DES
CHAMPS-ELYSÉES**

-



Façade de l'établissement

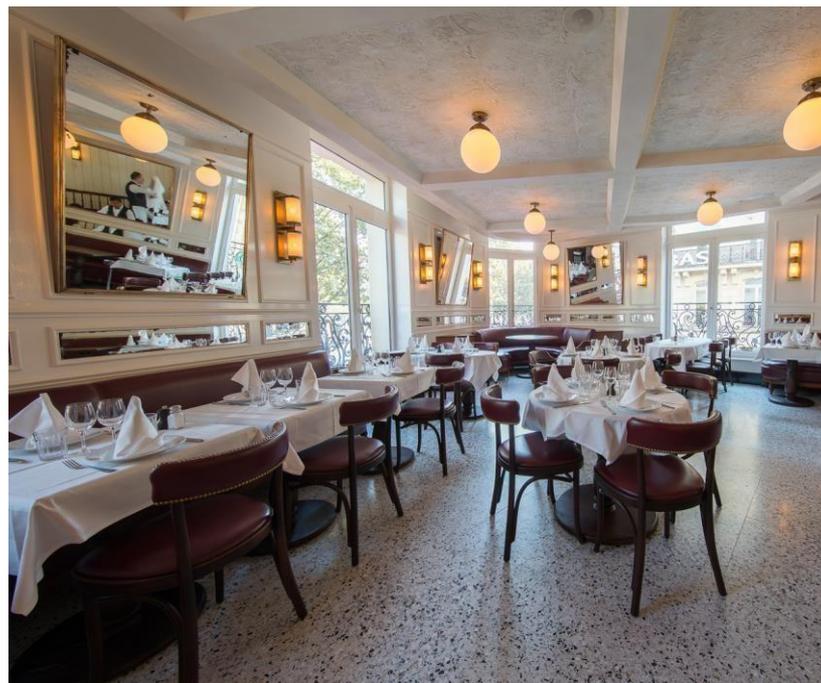


Bar et salle du restaurant

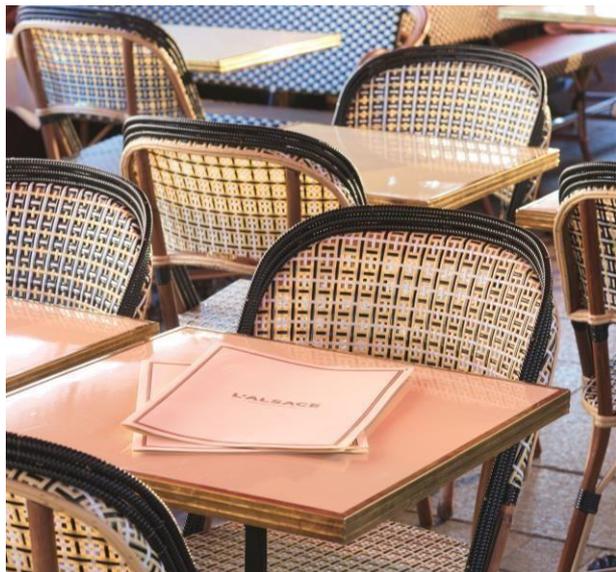
1
SALON PRIVATIF
(1^{ER} ÉTAGE)
-
70M²
PRIVATISABLE



Entrée de l'établissement



1^{er} étage du restaurant



SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
SALON	1 ^{ER} étage	70 m ²	72	/	OUI	OUI	OUI
TERASSE EXTERIEUR	-	100 m ²	100	/	OUI	OUI	Terrasse chauffée



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

30,98€ HT – 35€ TTC

Apéritif – Entrée - Plat - Dessert

APERITIF

Kir Maison (12cl)

ENTRÉES

Salade d'haricots verts frais, moutarde alsacienne, noisettes torréfiées
ou Terrine de canard au Riesling, cornichons
ou Soupe à l'Oignon Gratinée

PLATS

Macaronis à la crème de champignons à la truffe d'été
ou Filet de julienne, riz basmati, beurre blanc
ou Suprême de volaille, crème de champignons, purée de pommes de terre

DESSERTS

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé
ou Gaufre au chocolat chaud, chantilly maison
ou Crème Brûlée à la vanille

BOISSONS

Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine des Vallettes ou Pinot Blanc "L'ami
des Crustacés" - Gustave Lorentz (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café/thé



NOS OFFRES

MENU ALSACE

39,92€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée - Plat - Dessert

APERITIF

Kir Maison (12cl)

ENTRÉES

Flammekueche Traditionnelle

ou Ravioles du Dauphiné, parmesan

ou Tartare de saumon d'Écosse, mesclun

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise, échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche

ou Pavé de saumon d'Écosse rôti, riz basmati

ou Confit de canard, pommes grenaille

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille

ou Salade de fruits frais, sorbet citron

ou Trilogie de desserts

BOISSONS

Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine des Vallettes ou Pinot Blanc "L'ami des Crustacés" - Gustave Lorentz (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café/thé



NOS OFFRES

MENU CHAMPS ELYSEES

48,86€ HT – 55€ TTC

Apéritif – Entrée - Plat - Dessert

APERITIF

Coupe de crémant (12cl)

ENTRÉES

Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth, blinis

ou Foie gras de canard entier mi-cuit au Gewurztraminer Vendanges Tardives

ou Carpaccio de noix Saint-Jacques, croûtons dorés

PLATS

Dos de cabillaud, crème de morilles, écrasé de pommes de terre

ou Pièce du boucher, pommes grenaille

ou Filet de bar, sauce au Riesling, épinards frais, champignons

DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud

ou Brioche façon pain perdu, caramel laitier, crème glacée vanille

ou Strudel aux pommes, crème glacée vanille

BOISSONS

Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine des Vallettes ou Pinot Blanc "L'ami des Crustacés" - Gustave Lorentz (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café/thé



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

SUPPLÉMENTS

Café/Thé 2.50€

Apéritif Maison 5.00€

Coupe de Champagne (12cl) 9.70€

Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl) 6.30€

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.

VOTRE CONTACT

KIM SERFATY

01 53 45 94 60

commercial.paris@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

39, avenue des Champs-Élysées

75008 Paris

M° Franklin Roosevelt (Lignes 1 et 9),

Georges V (Ligne 1)

Parking : Champs-Élysées Pierre
Charron

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours, 24h/24



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

