

L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968



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

-



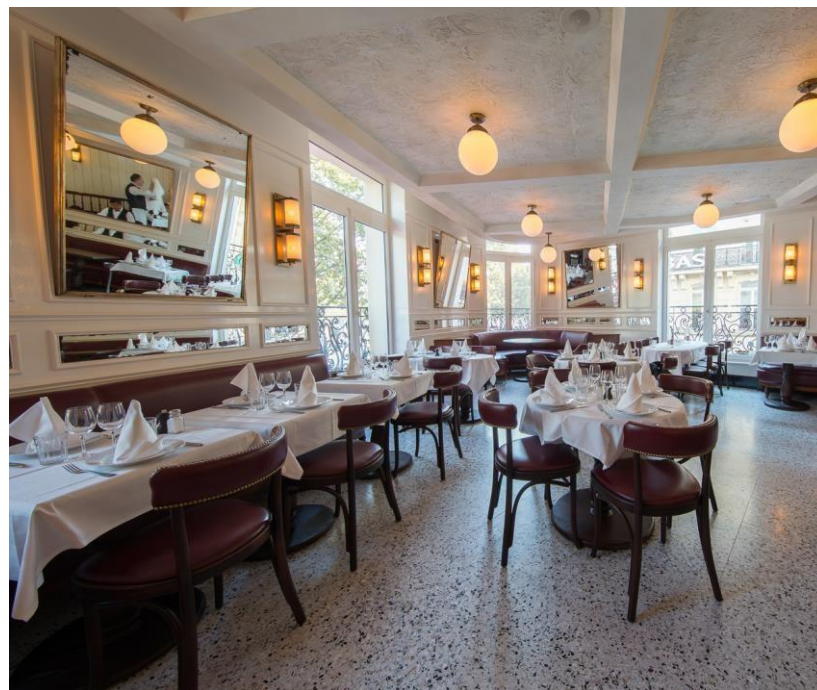
Façade de l'établissement



Entrée de l'établissement



Bar et salle du restaurant



1^{er} étage du restaurant

PRÉSENTATION

Au cœur de la plus belle avenue du monde, L'Alsace est ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 pour organiser tous vos événements.

Cette institution parisienne vous accueille dans un décor et une ambiance traditionnelle de brasserie parisienne avec quelques clins d'œil alsaciens.

Côté gastronomie, L'Alsace vous propose une cuisine maison, réalisée à partir de produits frais et de qualité pour faire de tous vos événements un véritable succès.



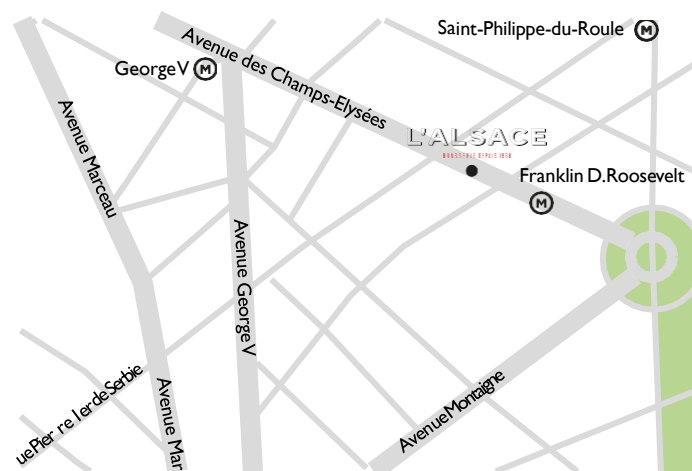
INFORMATIONS

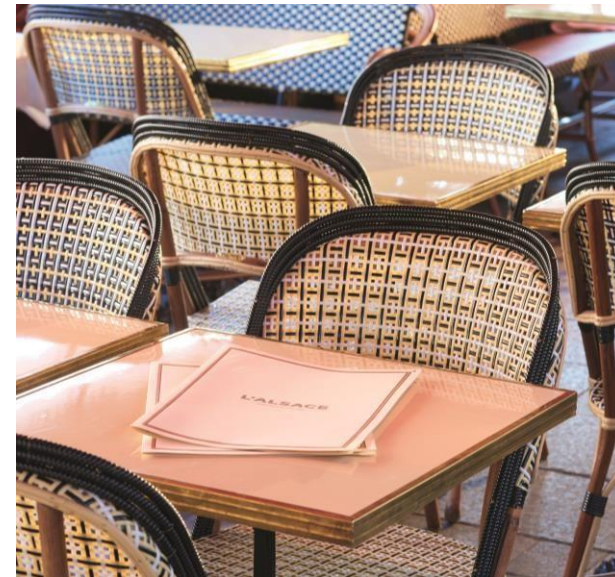
ADRESSE

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 en service continu 24h/24,
7 jours/7.





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 Soupe à l'Oignon Gratinée

PLATS

Choucroute Elysées, échine, saucisse knack, poitrine fumée
ou Suprême de volaille jaune de Vendée au Gewurztraminer, purée de pommes de terre

DESSERTS

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé
ou Crème Brûlée à la vanille

BOISSONS

Pinot noir d'Alsace ou Pinot blanc d'Alsace (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

Terrine de Canard au riesling
ou Mozzarella Di Bufala, tomates grappes rôties, basilic frais
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, Parmesan

PLATS

Choucroute STRASBOURGEOISE, échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche
ou Pavé de saumon d'Écosse rôti, beurre blanc au Riesling, légumes de saison
ou Confit de canard, pommes grenaille

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille
ou Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Baba au rhum façon Kouglof, fruits rouges, Chantilly maison

BOISSONS

Pinot noir d'Alsace ou Pinot blanc d'Alsace (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 Mozzarella Di Bufala, tomates grappes rôties, basilic frais

ou Cocktail avocat-crevettes

PLATS

Gambas grillées en persillade, riz basmati

ou Pièce du boucher, Pommes grenaille

ou Dos de cabillaud poêlé, sauce vierge, purée de pommes de terre

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille

ou Trilogie des desserts

ou Assiette de fruits rouges frais, Chantilly maison

BOISSONS

Pinot noir d'Alsace ou Edelswicker (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

Maëlle DUSSOUCHET

07 62 54 30 84

m.dussouchet@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

