L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968

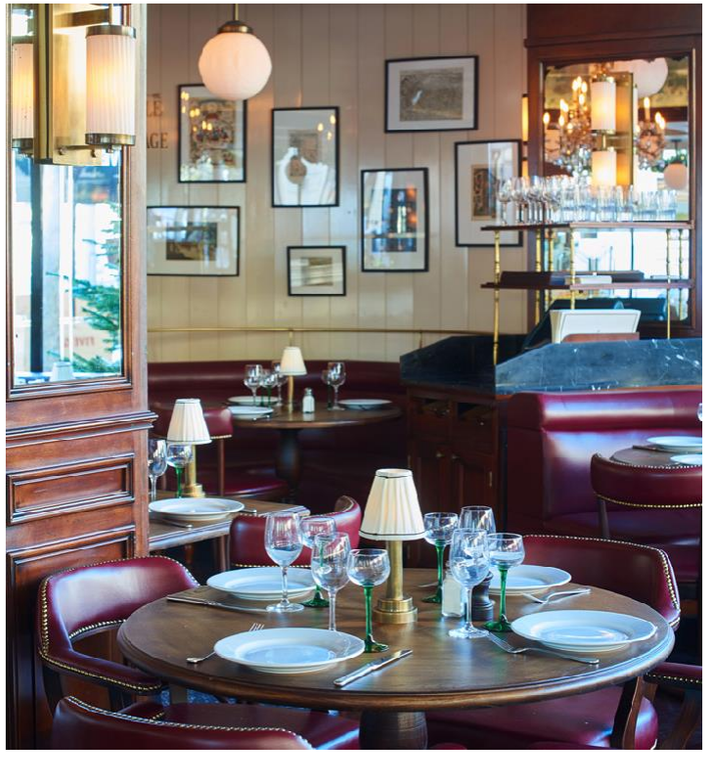
VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE ALSACE

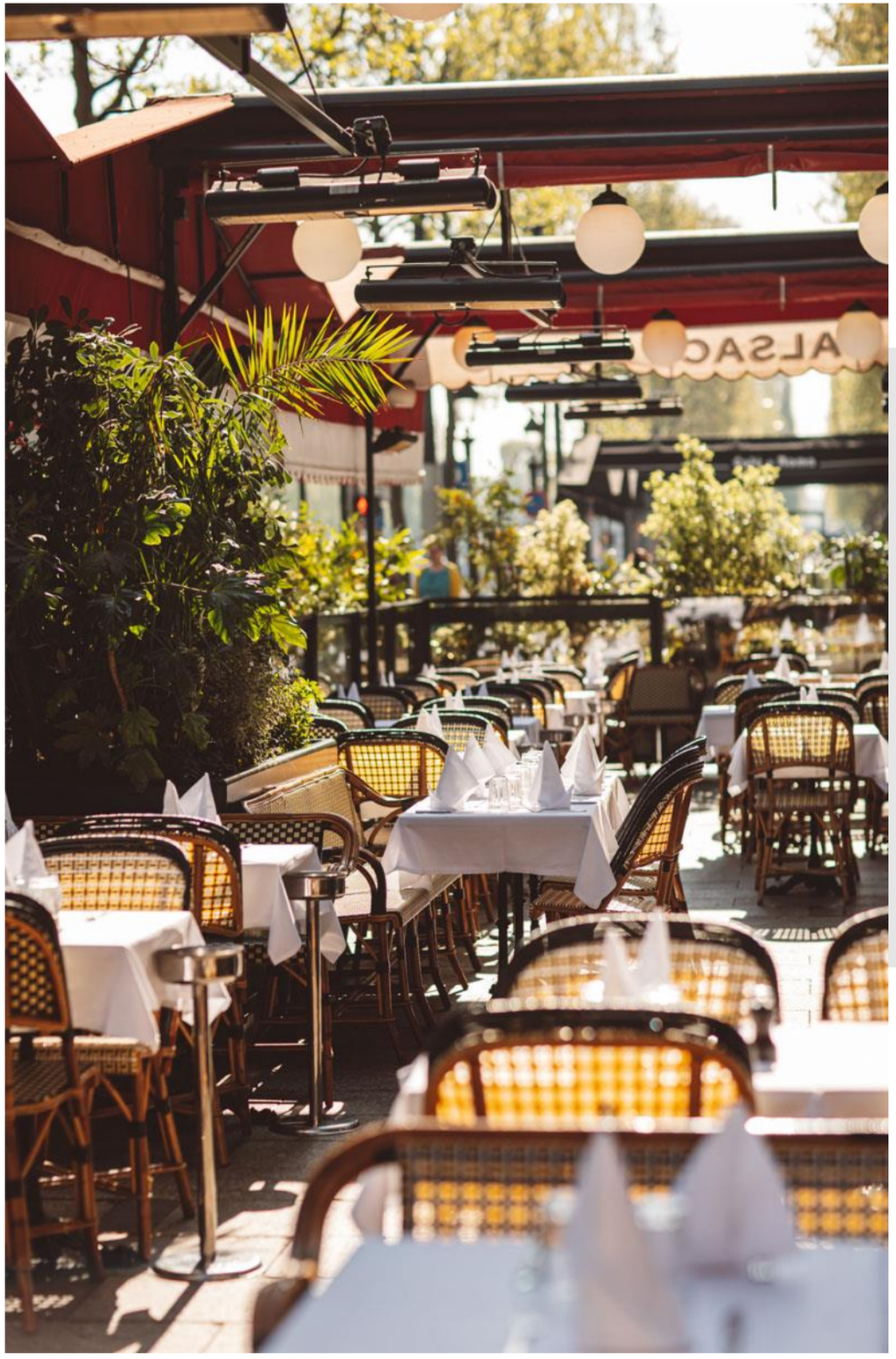
PRÉSENTATION

Au coeur de la plus belle avenue du monde, L'Alsace est ouverte 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 pour recevoir tous vos événements.

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

L'ALSACE





ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE PERSONNES

1ER ÉTAGE (70M2)

72

REPAS ASSIS

TERRASSE (100M²)

COUVERTE & CHAUFFÉE

100

REPAS ASSIS

LA CUISINE

L'Alsace vous propose une belle cuisine généreuse, des plats traditionnels de brasserie aux emblématiques produits alsaciens tels que l'incontournable choucroute.

Le chef décline ses recettes au gré des saisons et des événements.

MENU BRASSERIE

30,98€ HT - 35€ TTC

ENTRÉES
Œufs mayonnaise de l'Alsace
ou Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne
ou Terrine de canard au Riesling
-

PLATS
Suprême de volaille, purée de pomme de terre
ou Macaroni à la crème de champignons
ou Flammekuech gratinée
(lardons, oignons, fromage blanc, Emmental, crème fraîche)
-

DESSERTS
Salade de fruits frais
ou Moelleux au chocolat maison, crème glacée vanille
ou Crème Brûlée à la vanille Bourbon
-

BOISSONS
Pinot noir d'Alsace ou Pays d'Oc Cuvée de l'Alsace Blanc (1 bouteilles pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé

MENU ALSACE

39,92€ HT - 45€ TTC

APERITIF
Kir maison (12cl)
-

ENTRÉES
Cocktail avocat crevettes
ou Ravioles du Dauphiné, parmesan
ou Salade Haricots Verts frais (crème noisette, moutarde douce alsacienne)
-

PLATS
Choucroute strasbourgeoise (échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche)
ou Pavé de saumon d'Ecosse rôti, légumes verts de saison
ou Confit de canard, pommes grenailles
-

DESSERTS
Moelleux au chocolat maison, crème glacée vanille
ou Ile Flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé
ou Strudel aux pommes et aux raisins, crème glacée vanille

BOISSONS
Pinot noir d'Alsace ou Pays d'Oc Cuvée de l'Alsace Blanc (1 bouteilles pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café/thé

MENU CHAMPS ELYSEES

48,86€ HT - 55€ TTC

APERITIF
Coupe de crémant (12cl)
-

ENTRÉES
Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth, blinis
ou Foie gras de canard entier mi-cuit
ou Tartare de thon, légumes de saison
-

PLATS
Suprême de volaille aux morilles, risotto crémeux au parmesan
ou Filet Bar, jus de crustacés, risotto crémeux au Parmesan
ou Jarret de Porc braisé, choucroute
-

DESSERTS
Ile flottante, noix de pécan, caramel beurre salé
ou Baba au rhum façon kouglof, crème fouettée
ou Strudel aux pommes et aux raisins, crème glacée 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

SUPPLEMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Mozaïque brut (12cl)	13.00€
Verre de Gewurztraminer G. Lorentz (10cl)	5.00€
Coupe de Crémant d'Alsace G. Lorentz (12cl)	8.90€
Bière Pression Tigre Bock (33cl)	7.70€
Assiette de fromages	10.00€
Plateaux de fruits de mer / crustacés / huitres	sur devis
Flammekueches / Choucroutes Alsaciennes	sur devis

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

CÉLINE REYNAUD

COMMERCIALE

07.63.62.22.61

Commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

39,avenue des Champs-Elysées 75008 Paris
M° Franklin Roosevelt (Lignes 1et 9),
Georges V (Ligne 1)
Parking : Champs-Elysées-Pierre Charron
Ouvert tous lesjours 24h/24.

bertrandrestauration

L'Alsace est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
©Yann Deret, © Lou