

The image shows the interior of a restaurant, likely La Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, circular, multi-colored stained glass dome ceiling. The room is filled with tables set with white tablecloths, white napkins, and silverware. There are large floral arrangements with purple and yellow flowers. The walls are dark wood with arched mirrors and sconces. A service cart is visible in the foreground.

BOFINGER

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



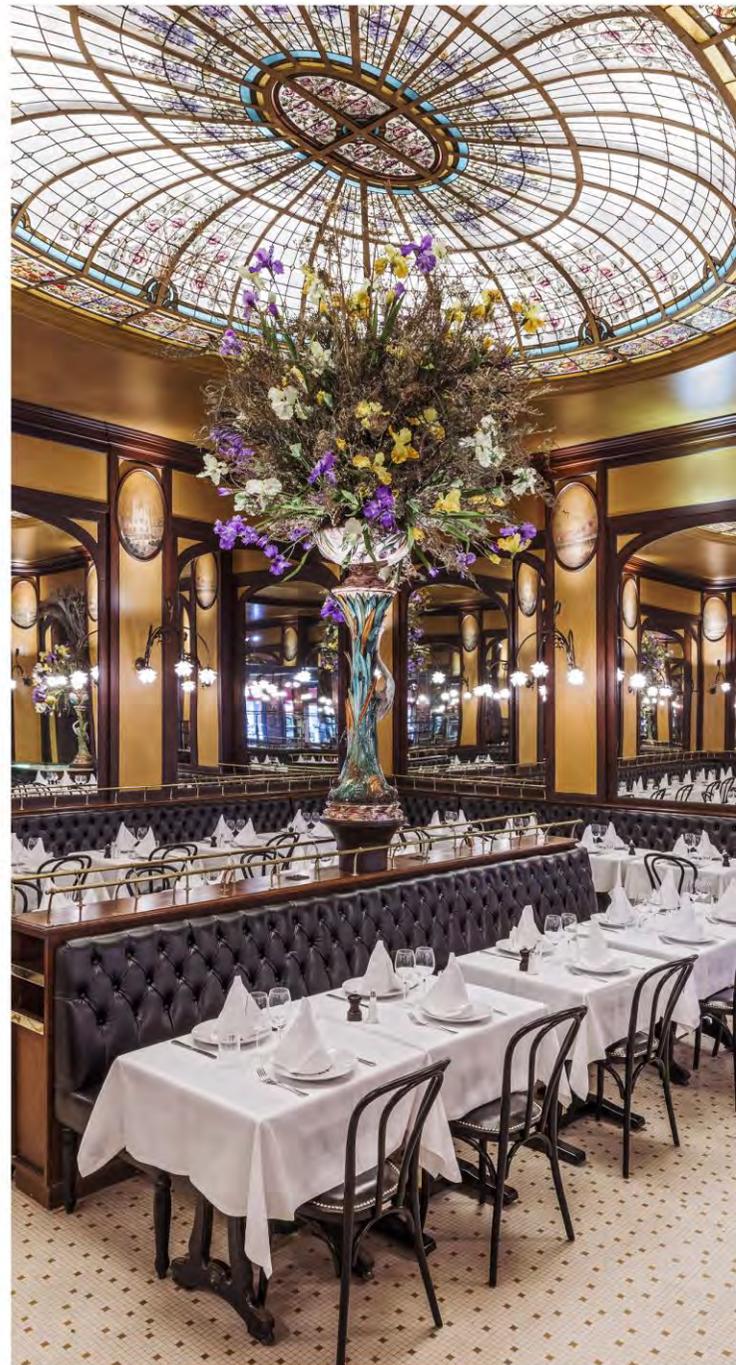
“

PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”





ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALON HANSI

100

REPAS ASSIS

60

RÉUNION

150

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON DES CONTINENTS

30

REPAS ASSIS

20

RÉUNION

PRIVATISATION
MARQUETERIES

80

REPAS ASSIS



PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

20,00€ TTC -18,18€ HT

-

Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur

Wifi

-

Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries



MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,23€ HT**

ENTRÉES

Velouté de Petits Pois

ou 6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

ou Terrine de volaille, champignons, pistaches

PLATS

Choucroute garnie traditionnelle, saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites fraîches

DESSERTS

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

ou Crème brûlée

BOISSONS

Une bouteille pour trois personnes de vin blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Village" Domaine de la Métairie d'Alon 2019 (vin biologique) ou rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **60,00€ TTC – 53,48€ HT**

Coupe de Crémant d'Alsace

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Munster

ou Salade de haricots verts, chèvre frais, noisettes

ou Flammekueche Alsacienne

PLATS

Choucroute Bofinger *jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

ou Pavé de Saumon, Spazles

ou Quasi de veau, légumes de saison, pommes grenaille

DESSERTS

Strüdel aux pommes et aux raisins flambés au Marc de Gewurztraminer

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

ou Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Eau minérale (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Café ou thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives





MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **72,00€ TTC – 64,02€ HT**

Coupe de crémant d'Alsace

ENTRÉES

Cassolette de champignons gratinée au Munster

ou Carpaccio de Bar, citron vert

ou Pâté en croûte maison

PLATS

Choucroute Bofinger signature arrosée au Crémant d'Alsace
*jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin,
saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine,
pommes à l'anglaise*

ou Thon mi-cuit, sauce vierge,

purée de pommes de terre au beurre

ou Carré d'agneau, jus au thym, pommes grenailles

DESSERTS

Sablé Linzer aux framboises, crèmeux au citron, Chantilly vanille

ou Trilogie de dessert du Bofinger

ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir "Cuvée

Particulière Gustave Lorentz *(1 bouteille pour 3 personnes)*

50cl d'eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES



MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **88,00€ TTC – 77,95€ HT**

Coupe de champagne & Brezel

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer

ou Ravioles de langoustine, bouillon aux herbes

PLATS

Choucroute de la mer *haddock, saumon d'Écosse, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre au raifort*

ou Filet de bœuf grillé (env. 200g), béarnaise, frites fraîches

DESSERTS

Kouglof glacé, sauce chocolat Valrhona, mendiants

ou Baba au Rhum, Chantilly vanille

BOISSONS

Vin blanc Chablis AOP "La Pierrelée" - La Chablisienne ou vin rouge Côte du Rhône E. Guigal (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Eau minérale (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC –61,29€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

ou Velouté de petit pois

ou Terrine de volaille, champignons, pistaches

–

Choucroute garnie traditionnelle, *saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise*

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

ou Entremet au chocolat

ou Trilogie de dessert Bofinger

–

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé





JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC -79,47€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner: Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

ou Velouté de petit pois

ou Terrine de volaille, champignons, pistaches

–

Choucroute garnie traditionnelle, *saucisse de Strasbourg*,
saucisse au cumin, *saucisse blanche*, *poitrine de porc fumée*,
pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

ou Entremet au chocolat

ou Trilogie de dessert Bofinger

–

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou rouge Bordeaux

Réserve James Deschartrons (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Café ou thé



GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)

Mignardises

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux praliné

SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : **10.00 € T.T.C**

3 amuses bouches du chef : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C

Saucisse ou fish and chips ou steak haché

Avec frites ou légumes

Moelleux chocolat ou crêpe ou glace



