



L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE ALSACE



“

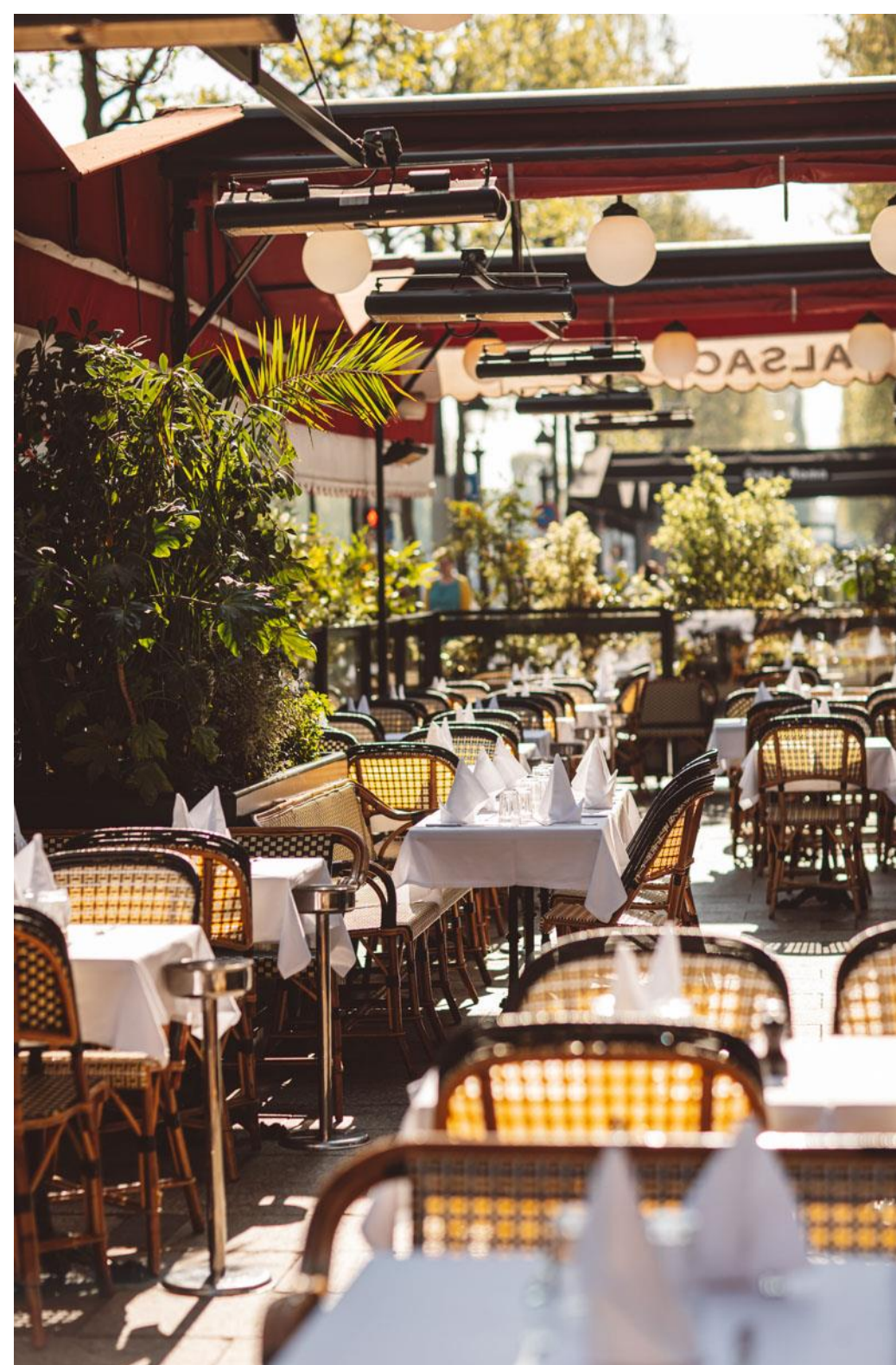
PRÉSENTATION

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.

”





ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE PERSONNES

1ER ÉTAGE (70M²)

72

REPAS ASSIS

TERRASSE (100M²)

COUVERTE & CHAUFFÉE

100

REPAS ASSIS

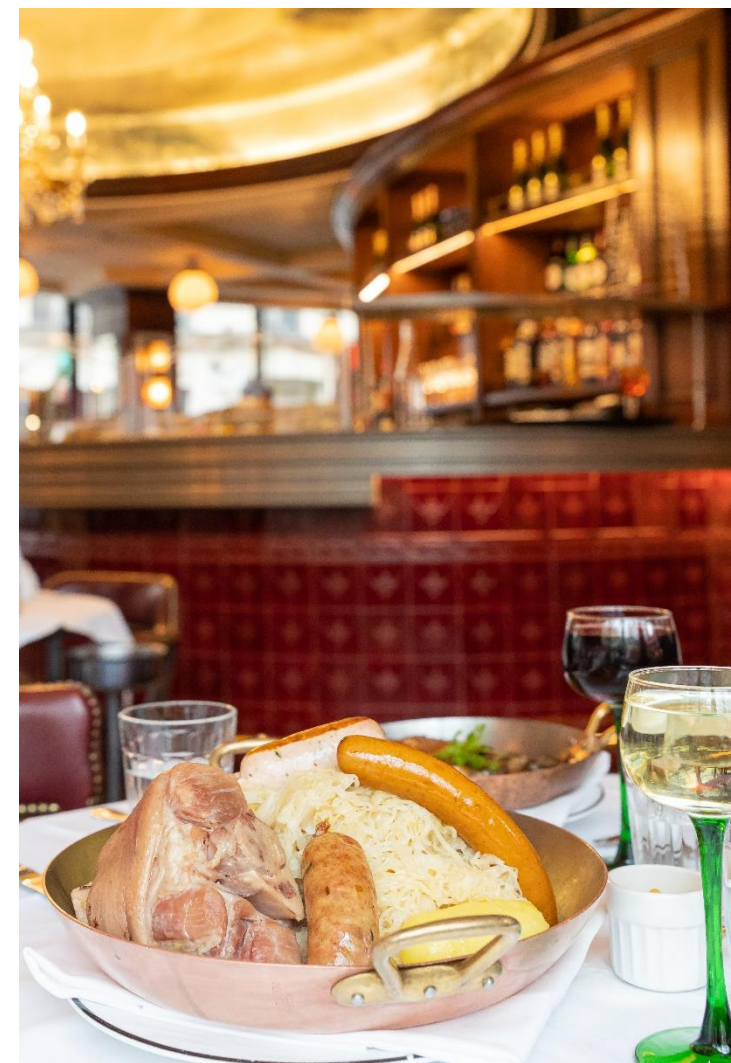
“

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

34,02€ HT – 38,00€ TTC

Menu proposé au déjeuner en semaine uniquement

ENTRÉES

Salade de haricots verts
ou Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne
ou Terrine de canard

-

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise (*échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche*)
ou Macaroni aux champignons et truffe
ou Flammekueche gratinée (*lardons, oignons, fromage blanc, Emmental, crème fraîche*)

-

DESSERTS

Coupe Alsace (*sorbets mirabelle et cassis, mirabelles au sirop, crumble, crème fouettée, pistaches*)
ou Moelleux au chocolat maison, crème glacée vanille
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

-

BOISSONS

Pinot noir d'Alsace ou Côtes de Blaye (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café ou thé



MENU ALSACE

44,24€ HT – 50,00€ TTC

APERITIF

Kir maison (12cl)

-

ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan
ou Velouté de petit pois chèvre et raifort
ou Cocktail avocat-crevettes

-

PLATS

Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre
ou Filet de Julienne rôti, légumes de saison
ou Choucroute Strasbourgeoise (échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche)

-

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 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café ou thé



MENU CHAMPS ELYSEES

53,41€ HT – 60,00€ TTC

APERITIF

Coupe de crémant (12cl)

-

ENTRÉES

Rémoulade de crabe
ou Mozzarella Di Bufala
ou Tartare de thon

-

PLATS

Jarret de porc braisé, choucroute
ou Pavé de saumon, légumes de saison
ou Gambas, sauce crustacés et estragon, riz basmati

-

DESSERTS

Assiette gourmande (3 mignardises)
ou Salade de fruits
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS

Pinot noir d'Alsace ou Pinot Blanc (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café ou thé



SUPPLEMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Mozaique 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 JAMMES

COMMERCIALE

06.22.69.57.95

commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

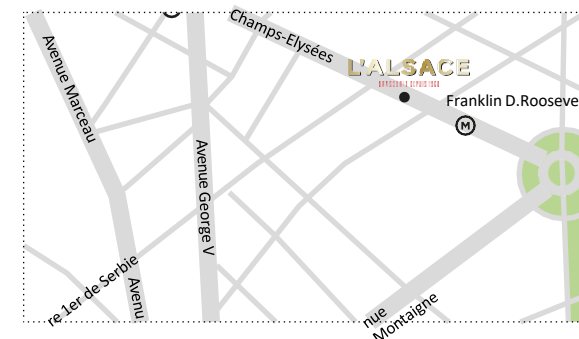
39, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris

M° Franklin Roosevelt (Lignes 1et 9),

Georges V (Ligne 1)

Parking : Champs-Élysées-Pierre Charron

Ouvert tous les jours 24h/24.



BERTRAND
— HOSPITALITY —

L'Alsace est un des restaurants de Bertrand Hospitality

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

©Yann Deret, © Lou