

The image shows the interior of a restaurant. On the left, there is a curved bar with a red patterned front and several high stools. Behind the bar, shelves are stocked with various bottles. In the center, a large chandelier hangs from the ceiling, which also features a circular mural. To the right, there are dining tables with white tablecloths and chairs. A waiter in a white shirt and dark vest is visible in the background. The overall atmosphere is classic and elegant.

**L'ALSACE**

BRASSERIE DEPUIS 1968

VOTRE ÉVÉNEMENT  
À LA BRASSERIE ALSACE



“

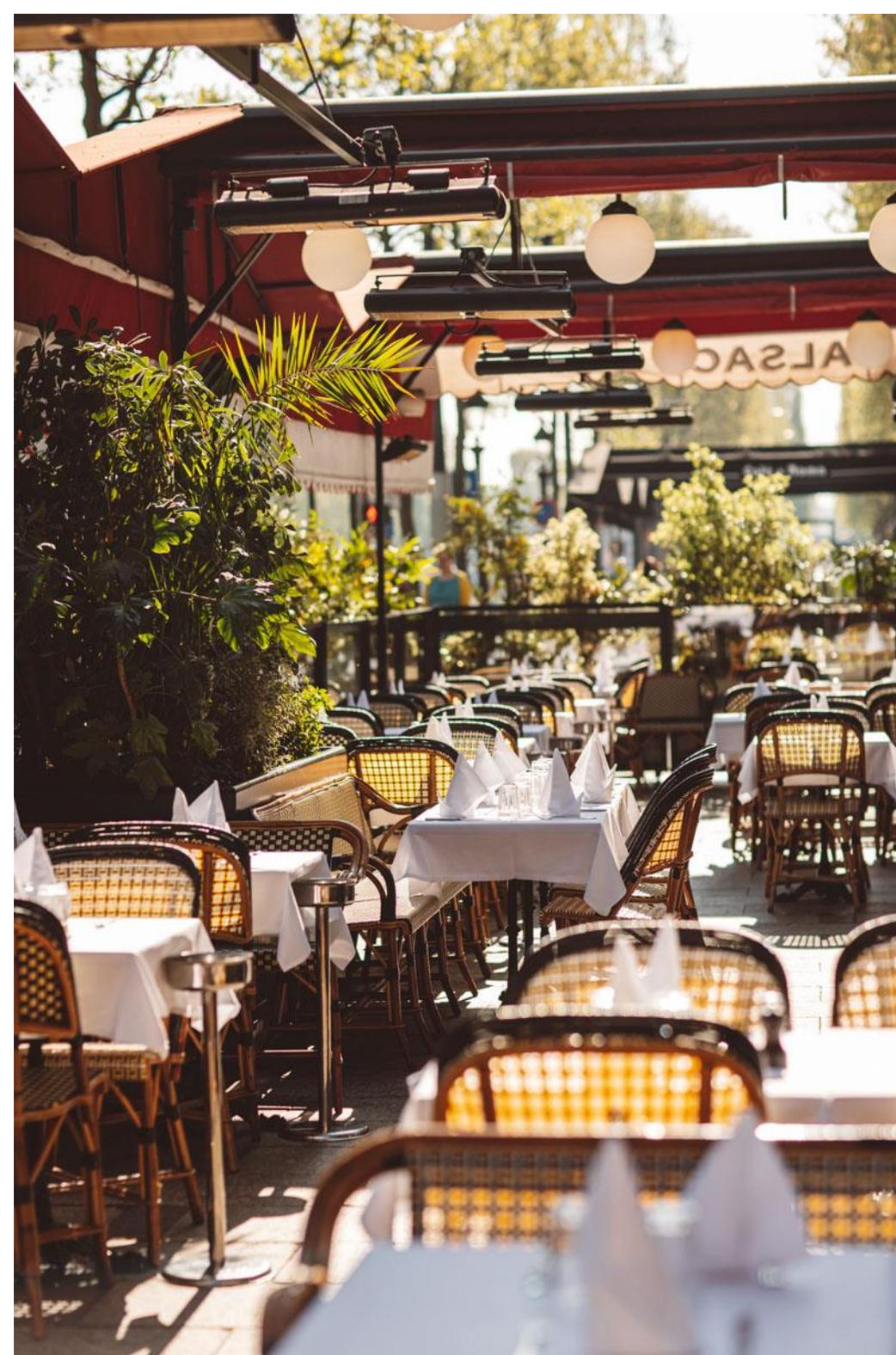
## PRÉSENTATION

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 (70M<sup>2</sup>)**

**72**  
REPAS ASSIS

**TERRASSE (100M<sup>2</sup>)**

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'indispensable choucroute.

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

”





# MENU BRASSERIE

40,23€ HT – 45€ TTC

*Menu proposé au déjeuner en semaine uniquement*

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne  
ou Œuf Mollet à la crème morilles  
ou Terrine de canard au riesling

-

## PLATS

Echine de porc confite 12h sauce bordelaise purée de pommes de terre  
ou Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre  
ou Filet de Julienne rôti, petits légumes de saison

-

## DESSERTS

Moelleux chocolat maison, crème glacée vanille  
ou Assiette gourmande (3 mignardises)  
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

-

## BOISSONS

Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 ou Bordeaux AOP –  
Château Gantonnet 2022 Blanc (1 bouteille pour 3)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)  
Café ou thé



# MENU ALSACE

53,41€ HT – 60,00€ TTC

## APERITIF

Coupe de crémant d'Alsace (12cl)

-

## ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de parmesan  
ou Rillettes de saumon frais et fumé à l'aneth, pain de campagne grillé  
ou Cocktail avocat-crevettes

-

## PLATS

Pavé de saumon purée de pommes de terre beurre blanc au Riesling  
ou Jarret de porc braisé, purée de pomme de terre  
ou Choucroute Strasbourgeoise (échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche)

-

## DESSERTS

Tarte au citron meringuée  
ou Ile Flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé  
ou Salade d'agrumes

## BOISSONS

Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 ou Bordeaux AOP –  
Château Gantonnet 2022 Blanc (1 bouteille pour 3)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)  
Café ou thé



# MENU CHAMPS ELYSEES

66,97€ HT – 75,00€ TTC

## APERITIF

Coupe de champagne Jacquart Mozaique Brut (12cl)

-

## ENTRÉES

Tartare de bar vinaigrette d'agrumes  
ou Saumon fumé crème à l'aneth  
ou Foie Gras au gewurztraminer

-

## PLATS

Pavé de veau à la crème et champignon, purée de pomme de terre  
ou Gambas persillées coulis de crustacé risotto au parmesan  
ou Filet de bar en marinère épinards frais

-

## DESSERTS

Strudel aux pommes  
ou Profiteroles au chocolat  
ou Baba au rhum

## BOISSONS

Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 ou Bordeaux AOP –  
Château Gantonnet 2022 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)	14.00€
Verre de Gewurztraminer G. Lorentz (10cl)	5.50€
Coupe de Crémant d'Alsace G. Lorentz (12cl)	9,50€
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](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

39, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris

M<sup>o</sup> Franklin Roosevelt (Lignes 1 et 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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

©Yann Deret, © Lou