

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, ornate chandelier hangs from the ceiling. The ceiling itself features a circular mural with a landscape scene. 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



“

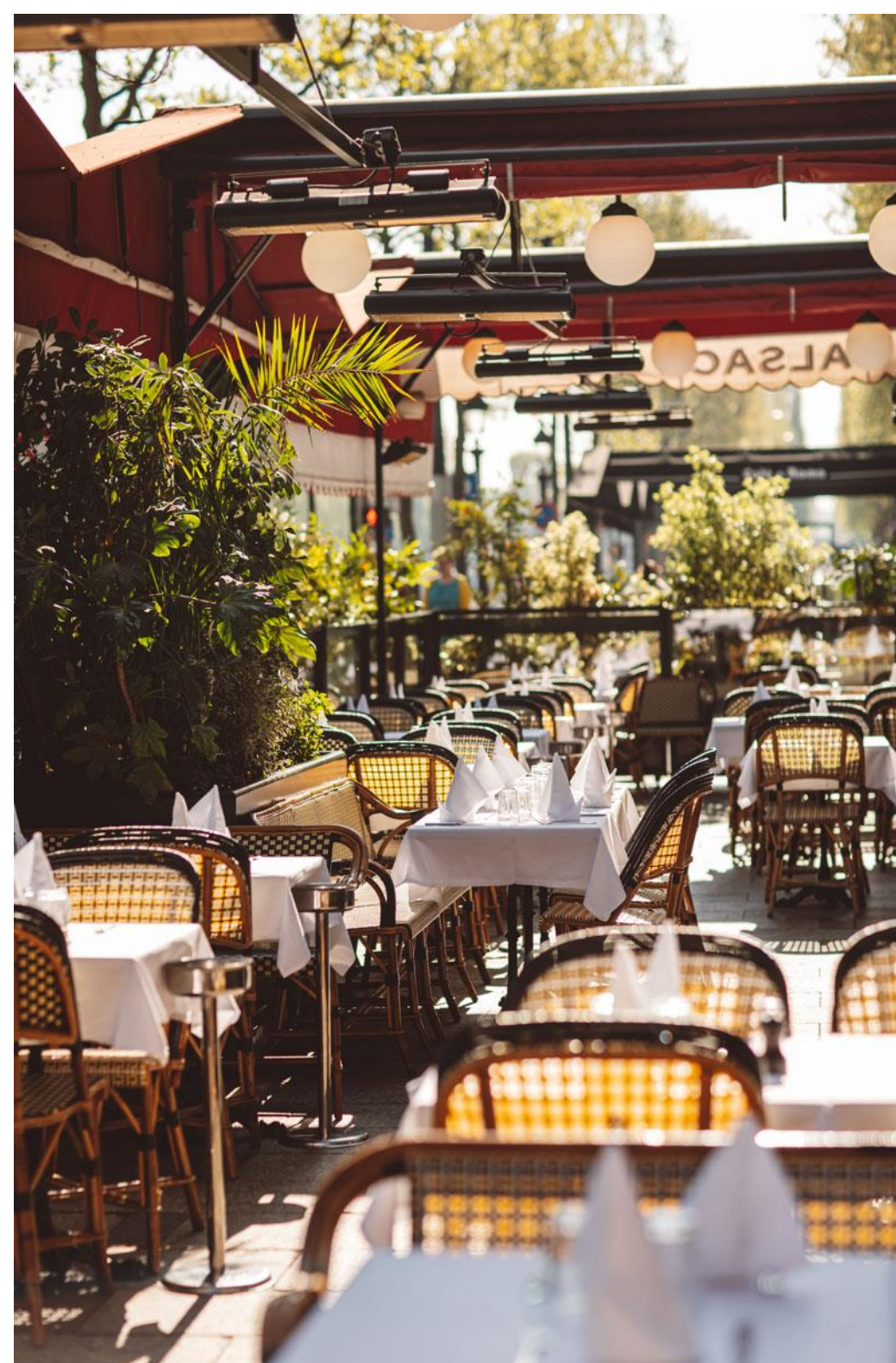
## PRÉSENTATION

Au coeur de la plus belle avenue du monde, L'Alsace est ouverte de 7h à 2h du matin, 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>)

PRIVATISATION TOTALE

72

REPAS ASSIS

164

REPAS ASSIS

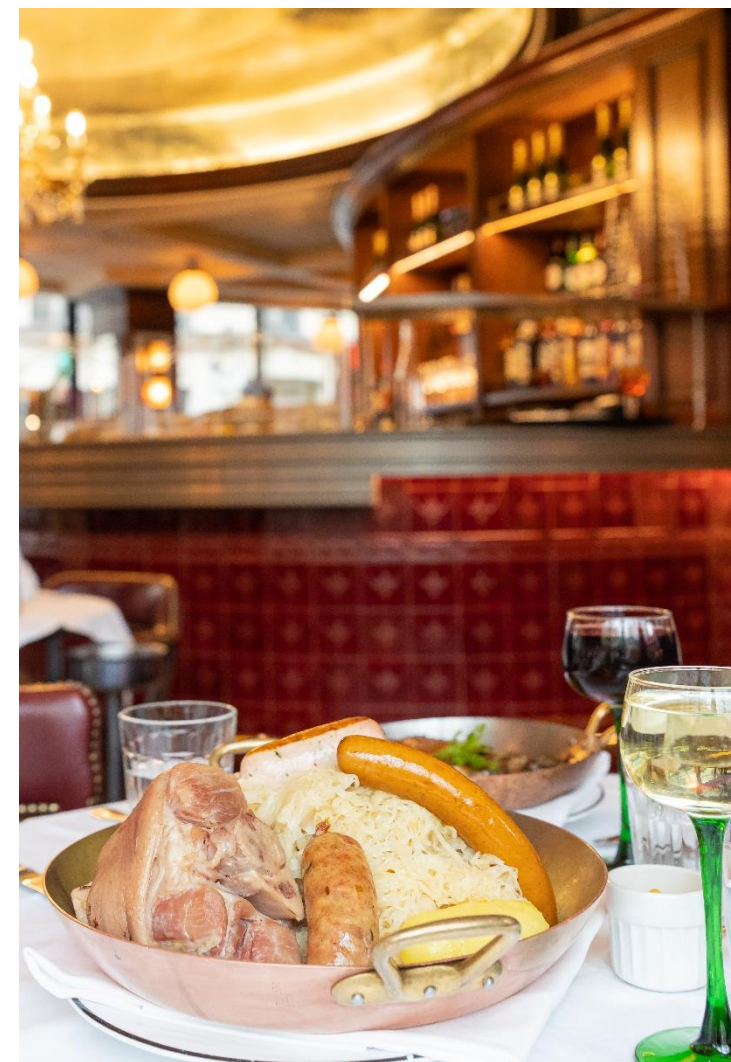
“

## 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*

## APERITIF

Kir

-

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée  
ou Eventail d'avocat  
ou Terrine de canard au Riesling

-

## PLATS

Confit de canard, pommes grenaille au romarin, sauce poivre  
ou Filet d'églefin, riz basmati, beurre blanc et légumes de saison  
ou Macaroni aux champignons

-

## DESSERTS

Moelleux chocolat maison, crème glacée vanille  
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon  
ou Dégustation de nos desserts

-

## 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

Tartare de bar, vinaigrette aux agrumes

ou Cocktail avocat-crevettes

ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan

-

## PLATS

Suprême de volaille rôti à la crème de morille, purée de pommes de terre au beurre

ou Pavé de saumon d'Ecosse à la plancha, beurre blanc au Riesling, purée

ou Choucroute Strasbourgeoise (échine, poitrine fumée, knack, saucisse blanche)

-

## DESSERTS

Île flottante

ou Profiteroles

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

Croustillant de gambas, mayonnaise épicée  
ou Saumon fumé, crème à l'aneth  
ou Foie gras de canard

-

## PLATS

Pavé de veau à la crème et champignons, purée de pommes de terre, épinards à la crème de Parmesan AOP  
ou Noix de Saint-Jacques, sauce champagne, risotto crémeux  
ou Filet de Bar, sauce beurre blanc, légumes de saison

-

## DESSERTS

Strudel aux pommes  
ou Tarte citron meringuée  
ou Profiteroles

-

## 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 FRUITS DE MER

87,58€ HT – 99,00€ TTC

## APERITIF

Coupe de champagne Jacquart Mozaique Brut (12cl)

-

## ENTRÉES

Soupe de poissons

-

## PLATS

Plateau Signature Alsace

(4 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3, 4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3, 3 crevettes roses, crevettes grises, 3 amandes, 3 palourdes, 1 clam, bulots, vignots)

-

## DESSERTS

Dégustation de nos desserts

-

## BOISSONS

Pinot Blanc «L'Ami des Crustacés» Gustave Lorentz (1 bouteille pour 2)

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

**Edouard HAMON**

COMMERCIAL

06.22.69.57.95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

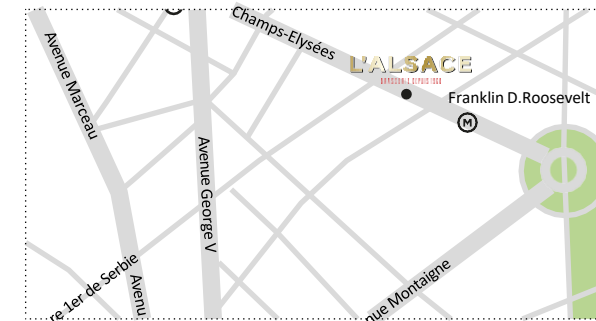
39, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris

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