



L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE ALSACE



“

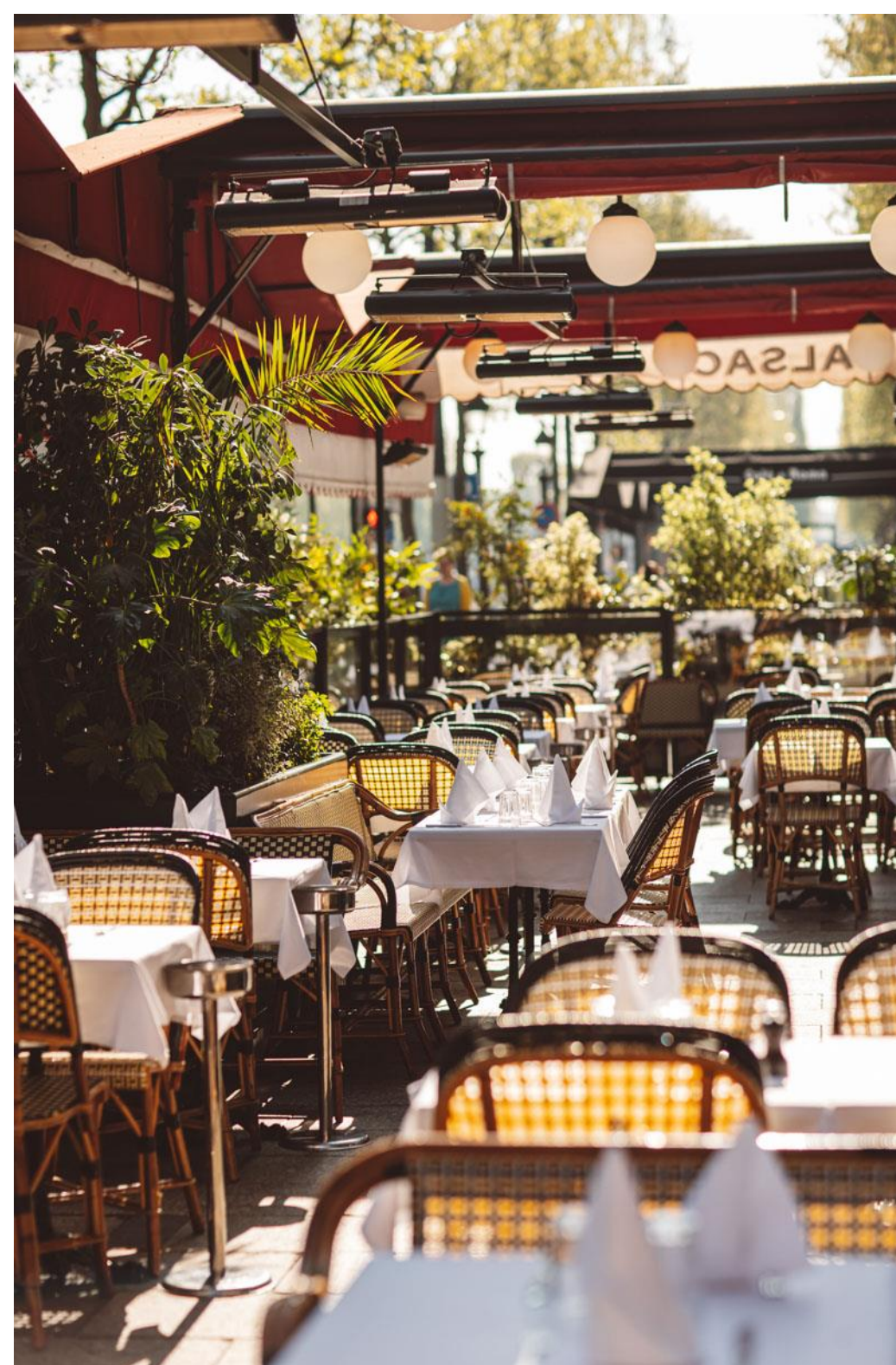
PRÉSENTATION

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 (70M2)

72

REPAS ASSIS

PRIVATISATION TOTALE

164

REPAS ASSIS

“

LA CUISINE

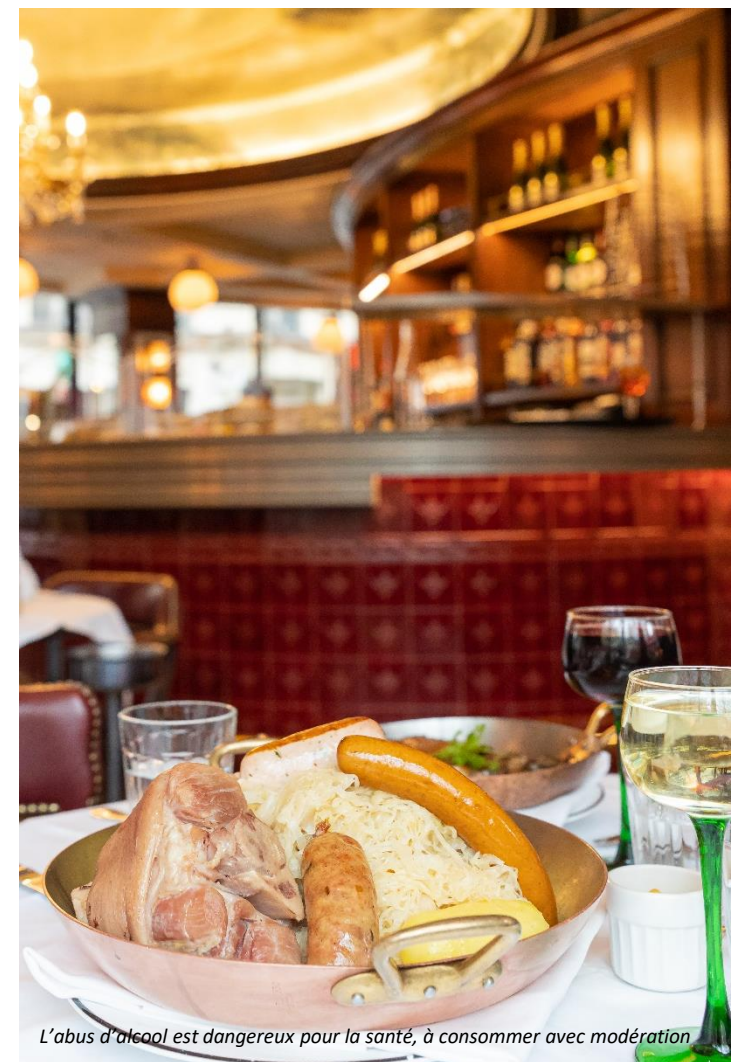
L'Alsace vous propose une belle cuisine généreuse, des plats traditionnels de brasserie aux emblématiques produits alsaciens tels que l'incontournable choucroute.

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

”



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU BRASSERIE

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

45€ TTC - 40,23€ HT service compris

Menu proposé au déjeuner en semaine uniquement

APERITIF

Kir (13cl)

-

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée

ou Cocktail avocat crevette

ou Salade de haricots verts, crème de moutarde

-

PLATS

Confit de canard, pommes grenaille, sauce poivre

ou Filet d'églefin, sauce beurre blanc, riz et légumes de saison

ou Macaroni à la crème de champignons et à la truffe d'été

-

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Dégustation de nos desserts

-

BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux

AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU ALSACE

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

60,00€ TTC - 53,41€ HT service compris

APERITIF

Coupe de crémant d'Alsace (12cl)

-

ENTRÉES

Terrine de canard

ou Croustillant de gambas

ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan

-

PLATS

Suprême de volaille, sauce vin blanc, purée de pommes de terre

ou Pavé de saumon d'Ecosse, gnocchis à la crème de citron.

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

-

DESSERTS

Île flottante

ou Profiteroles

ou Tarte abricot pistache

BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux

AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU CHAMPS ELYSEES

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

75,00€ TTC - 66,97€ HT service compris

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart Mozaïque Brut (12cl)

-

ENTRÉES

Tartare de saumon

ou Burrata crémeuse, tomates, basilic

ou Salade de haricot vert, copeaux de foie gras

-

PLATS

Pavé de veau à la crème et champignons, purée de pommes de terre,

ou Gambas persillées, beurre blanc, risotto tomate

ou Filet de Bar, sauce beurre blanc, fine ratatouille

-

DESSERTS

Strudel aux pommes

ou Salade de fruits rouges

ou Profiteroles

-

BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux AOP –

Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU FRUITS DE MER

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

99,00€ TTC - 87,58€ HT service compris

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart Mozaïque 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 75cl pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 3)

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



SUPPLEMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Mosaique brut (12cl)	14.00€ TTC (11,67€ HT)
Verre de Gewurztraminer G. Lorentz (10cl)	5.50€ TTC (4,58€ HT)
Coupe de Crémant d'Alsace G. Lorentz (12cl)	9,50€ TTC (7,92€ HT)
Bière Pression Tigre Bock (33cl)	7.70€ TTC (6,42€ HT)
Assiette de fromages	10.00€ TTC (9,09€ HT)
Plateaux de fruits de mer / crustacés / huitres	sur devis
Flammekueches / Choucroutes Alsaciennes	sur devis

NOS CONDITIONS

- Pour les réservations de plus de 15 personnes, 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.

L'ALSACE

BRASSERIE DEPUIS 1968



NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
 - Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*hors épidémie de grippe aviaire



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.

- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
 - 6,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



VOTRE CONTACT

SERVICE COMMERCIAL

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 —

