

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 filled 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



“

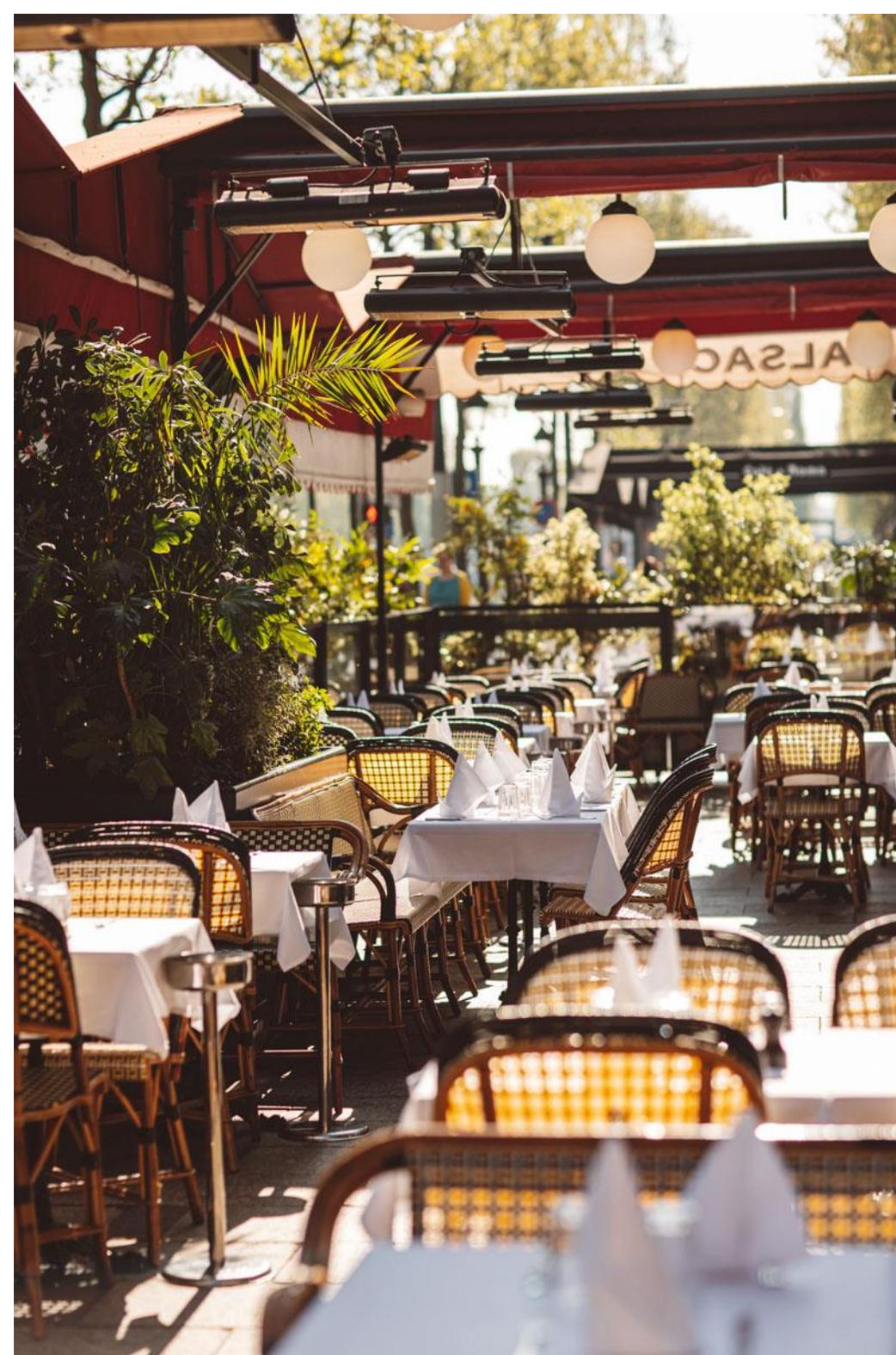
PRÉSENTATION

Au coeur de la plus belle avenue du monde, L'Alsace est ouverte 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)

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'incorruptible 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

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

45€ TTC - 40,23€ HT service compris

Menu proposé au déjeuner du lundi au vendredi uniquement

-

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée

ou Petite Flammekueche

ou Raviole du Dauphiné

-

PLATS

Confit de canard, pommes grenaille

ou Filet d'églefin, sauce beurre blanc, riz

ou Suprême de volaille à la crème de morille, gratin dauphinois

* option végétarienne disponible

-

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

6 gros escargots de Bourgogne Label Rouge

ou Soupe de poisson

ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan

-

PLATS

Echine de cochon confite, purée de pommes de terre

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

ou Pavé de saumon d'Ecosse, purée de pommes de terre

* option végétarienne disponible

DESSERTS

Salade d'oranges, sorbet citron

ou île flottante

ou Moelleux au chocolat

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 Mozaique Brut (12cl)

-

ENTRÉES

Saumon fumé, crème à l'aneth

ou Cocktail crevette avocat

ou Foie gras, dattes, hibiscus

-

PLATS

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

ou Gambas, crème de homard, risotto au parmesan

ou Filet de Bar, sauce beurre blanc, gnocchis, fricassée de champignons

ou Noix de Saint-Jacques rôties, sauce champagne, risotto crémeux *

* option végétarienne disponible

-

DESSERTS

Strudel aux pommes

ou Tarte au citron meringuée

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

* Supplément de 5€ TTC



MENU FRUITS DE MER

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

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

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 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.



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

ELVIRA SEBBAHA

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 —

