

RESTAURANT – BAR – TERRASSES
Vos évènements destination Chez Jenny



LE RESTAURANT

Emblème de la place de la République, la brasserie Chez Jenny perpétue la culture alsacienne et sa gastronomie généreuse. Son décor authentique aux boiseries signées Spindler et ses superbes mosaïques au sol lui confèrent la réputation d'une des plus belles Brasseries de Paris. Le Chef met à l'honneur la choucroute sous toutes ses formes et le grand banc d'écaille propose un large choix de fruits de mer et crustacés.





SALON	ÉTAGE	SUPERFICIE	BANQUET	RÉUNION	U	CLASSE	CONFÉRENCE	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIÈRE	CLIMATISATION
RDC	1 ^{er}	200 m ²	100	/	/	/	/	/	non	oui	oui
SPINDLER	1 ^{er}	120 m ²	130	35	50	60	/	120	oui	oui	oui
COLMAR	1 ^{er}	70 m ²	70	35	35	28	70	80	oui	oui	oui
PROVINCES	1 ^{er}	23 m ²	16	10	/	/	8	15	oui	oui	oui
DEJAZET	1 ^{er}	25 m ²	16	10	/	/	6	15	oui	oui	oui



MENU PROVINCES*

32.00€ TTC (28.79€ HT)

Entrées

Munster chaud sur son pain de campagne, salade verte

Ou

Tarte fine Méditerranéenne aux légumes

Ou

Velouté de potiron, quenelle de crème fleurette

Plats

Choucroute Strasbourgeoise

Ou

Suprême de Poulet Fermier Jaune , sauce Gewurztraminer, spaetzles

Ou

Pavé de merlu cuit au four, nid de légumes & jus Provençal

Desserts

Crème brûlé à la vanille Bourbon

Ou

Crème caramel pistachée

Ou

Coupe Glacée du moment (2 boules)

Boissons

15cl de Côte de Bourg ou Edelzwicker ou 25cl de Kronenbourg pression

1/3 Eaux minérales plate ou gazeuse

Café

**Menu valable uniquement en déjeuner du lundi au vendredi jusqu'au 31/12/2016 inclus.
A partir du 01/01/2017, ce menu pourra être proposé à tout moment.*



MENU DEJAZET

40.00€ TTC (35.83€ HT)

Apéritif

Kir Jenny (12cl)

Entrées

Salade Alsacienne (*Cervelas, emmental, pommes de terre & crème de moutarde*)

Ou

Terrine de canard au Riesling, confiture de figes & raisins

Ou

Tarte à l'oignon, mesclun de salade

Plats

Choucroute Dejazet

Ou

Filet de canette, nid de légumes & figes rôties

Ou

Filet de bar, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Desserts

Coupe Mirabelle dans tous ses états

Ou

Tarte Tatin Ananas

Ou

Strudel façon Jenny

Boissons

25cl de Côte de Bourg ou Muscadet ou 33cl de Kronenbourg pression

1/3 Eaux minérales plate ou gazeuse

Café



MENU COLMAR

48.00€ TTC (42.95€ HT)

Apéritif

Kir Jenny (12cl)

Entrées

Poêlon de 6 gros escargots de Bourgogne en coquille

Ou

Saumon fumé mariné à l'aneth & son blinis, crème acidulée

Ou

4 Huîtres Spéciales Saint Vaast n°3

Plats

Choucroute Royale au Crémant d'Alsace

Ou

Magret de canard rôti, sauce miel & muffin de pommes de terre façon Alsacienne

Ou

Matelote Alsacienne de lieu

Desserts

Tarte aux fruits de saison, glace à la vanille

Ou

Île flottante Traditionnelle

Ou

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Boissons

25cl de Médoc Château Beauvillage ou Quincy/Alsace Riesling Cuvée Particulière, Gustave Lorentz

ou 33cl de Kronenbourg pression

1/3 Eaux minérales plate ou gazeuse

Café



MENU SPINDLER

60.00€ TTC (53,48€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Montaudon (12cl)

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer, chutney de mirabelles

Ou

Cocktail avocat & crevettes

Ou

Poêlon de 12 gros escargots de Bourgogne en coquille

Plats

Choucroute du Pêcheur à l'Alsacienne

Ou

Quasi de veau, jus de thym & muffin de pommes de terre façon Alsacienne

Ou

Médaille de lotte, jus de crustacés, risotto de céleri & munster

Desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier

Ou

Tartelette aux Mirabelles au Marc de Gewurztraminer

Ou

Strudel pommes & raisins, glace à la vanille

Boissons

25cl de Lalande Pomerol ou Quincy/Alsace Riesling Cuvée Particulière, Gustave Lorentz

ou 50cl de Kronenbourg pression

1/3 Eaux minérales plate ou gazeuse

Café



SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50 €
Apéritif Maison « kir Jenny» (12cl).....	5.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz (12cl).....	7.00 €
Coupe de Champagne Montaudon (12cl).....	9.70 €
Bouteille d'eau Minérale Carola plate ou Pétillante (100cl).....	5.60 €
Canapé salé « maison » pièce.....	3.00 €
Munster fermier, salade mesclun.....	8.50 €

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.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.





VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Aurélié Mongin

01.44.54.39.02

aurelie.mongin@blanc.net

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours, de dimanche à jeudi de 12h à minuit, et de vendredi à samedi de 12h à 01h

39 boulevard du Temple, 75003 PARIS

Métro République

