

En venant de Paris par l'A4 ou de Colmar par l'A35 :

- prendre la sortie **4** Kehl Place de l'Etoile ;
- sortie Place de l'Etoile ;
- suivre Centre Ville, puis **P** Gutenberg.



Conditions générales de vente

PRESTATIONS : Toutes nos prestations sont soumises aux présentes conditions générales de ventes. La prestation est définie avec le client, et selon la nature de celle-ci, une location de matériel peut être éventuellement proposée en supplément. Toute prestation fait l'objet d'un devis et d'une facture d'acompte. **TARIFS** : Nos tarifs s'entendent taxes et service compris (12% sur le HT). Les prix indiqués au devis sont ferme et définitifs. Tout dépassement – nombre de couverts, personnel, marchandises, ou modification de la prestation initiale – fera l'objet d'une facturation annexe en fonction des tarifs en vigueur dans la société. **RESERVATION** : Les réservations s'effectuent uniquement par l'acceptation écrite du devis et des conditions générales de vente par le client et par le versement d'un acompte représentant 30 % du devis. **GRATUITE** : Une gratuité pour vingt payants. **CONFIRMATION – ANNULATION** : La confirmation du nombre de convives s'effectue au plus tard 48 heures avant la réception. Ce nombre servira de base à la facturation. L'annulation du fait du client intervenant entre 30 jours et 48 heures entrainera la retenue des 30% d'acompte versée lors de la réservation, ladite somme restant à valoir sur une prochaine réservation. Toute annulation intervenant moins de 48 heures avant la date de réception entrainera la facturation du devis. **DELAI DE REGLEMENT** : Le solde du prix de la prestation est réglé le jour de la réception, ou, à défaut, par bon d'échange (Voucher) à 30 jours net de la facture (sans escompte pour paiement anticipé). Tout retard de plus de 30 jours à compter du jour de réception de la facture entrainera le paiement de pénalité de retard au taux indiqué sur la facture. **RESPONSABILITE** : La société décline toute responsabilité en cas de vol, perte, dégradation des effets, fonds et valeurs appartenant aux participants et organisateurs de la réception, ainsi qu'en ce qui concerne le matériel entreposé dans ses salles. Toutes sociétés extérieures prestataires susceptibles d'intervenir lors d'une manifestation dans les locaux de notre établissement doivent obtenir l'accord express des responsables de la société. De même, la responsabilité de la société ne saurait être engagée pour les causes suivantes : - rupture de stock et d'approvisionnement indépendant de sa volonté et nécessitant la modification des menus -fermeture de la société par autorité administrative, par toute autre circonstance indépendante de sa volonté et par cas de force majeure.- **JURIDICTION** : Tout litige découlant de l'interprétation ou de l'exécution des présentes conditions générales de vente sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Strasbourg.

11 rue du Maroquin - 67000 Strasbourg
 Tel : 0033 (3) 88 32 23 11 – Fax : 0033 (3) 88 23 01 12
 Mail : contact@legruber.com – www.legruber.com



La Brasserie Alsacienne

Le Gruber



7 salles jusqu'à
400 couverts

Menus groupes

11 rue du Maroquin - 67 000 Strasbourg
 Tel: 0033 (3) 88 32 23 11 – Fax: 0033 (3) 88 23 01 12
 Mail: contact@legruber.com – www.legruber.com

LES MENUS GROUPES

LES BOISSONS

Menu 1

16,00 €

Soupe à l'Oignon Gratinée
Palette à la diable, spaëtzles
Tarte au chocolat, crème anglaise

Menu 7

21,00 €

Quiche marbrée à la bière d'Alsace
Brochette de canard au miel et navets confits
Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer

Menu 2

17,00 €

Tourte Vigneronne
Parmentier d'Agneau, jus court et mesclun de salade
Crème Caramel

Menu 8

22,80 €

Feuilleté au Munster, crème au cumin
Jarret de Porc braisé au Pinot noir sur choucroute
Sorbet arrosé

Menu 3

17,50 €

Salade verte mêlée au melfort
Variation de Tartes Flambées :
Alouette, Gratinée et Champignons (1 tarte et demi)
Glace 2 boules

Menu 9

24,00 €

Pâté en croûte d'oie, crudités
Fondant de bœuf, sauce au Pinot Noir, frites
Poêlon de quetsches et glace vanille

Menu 4

18,00 €

1/2 Tarte Flambée Traditionnelle
Choucroute accompagnée de 5 viandes
Sorbet arrosé au Marc de Gewurztraminer

Menu 10

25,00 €

Filet de loup façon matelote sur choucroute
Suprême de Volaille farci aux champignons
Kougelhof glacé

Menu 5

19,50 €

Salade aux filets de Canard, noisettes et petits croûtons
Filet de Panga en croûte d'herbes, sauce matelote et orgette
Crème brûlée

Menu 11

27,00 €

Tartare de saumon, toasts grillés
Cordon bleu de volaille, sauce crème, spaëtzles
Forêt Noire « Maison »

Menu 6

20,00 €

Tarte fine à la tomate et pesto, salade verte
Poitrine de veau farcie, sauce brune, choux rouges et spaëtzles
Vacherin « Maison »

Menu 12

30,50 €

Crème brûlée au foie gras
Choucroute aux trois poissons
Kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer

Menu Végétarien

14,50 €

Crudités du moment
Poêlée de légumes aux champignons, pommes nature
Tarte flambée aux pommes

Forfait 1

5,50 €

1/4 vin
ou
1 bière 50 cl,
1 café

Forfait 2

8,50 €

1/4 vin ou 1 bière 50 cl,
1/4 eau minérale,
1 café

Forfait 3

11,50 €

1 kir vin blanc d'Alsace
1/4 vin ou 1 bière 50 cl,
1/4 eau minérale,
1 café

Fromage

4,70 €

2 fromages
et salade verte

Animation musicale sur demande

Nous consulter pour toute demande spécifique : mariage, repas de famille, repas d'affaires, cocktails...

