



## Menus Groupes 2022

# EXCELSIOR

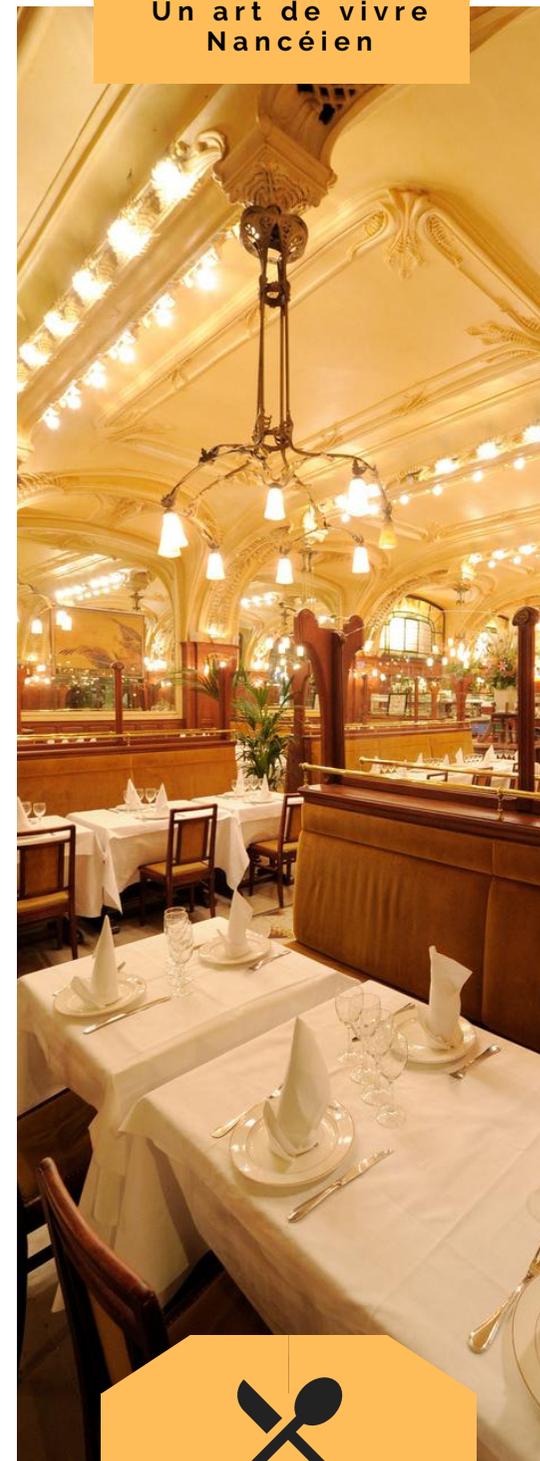
NANCY



Sacrée plus belle brasserie historique de Nancy, celle-ci vous propose une cuisine française haute en saveurs dans un cadre Art Nouveau époustouflant.

Fleuron de l'école de Nancy, l'Excelsior ne désemplit pas.

L'EXCELSIOR  
Un art de vivre  
Nancéien





# SOMMAIRE

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>Notre établissement</b> | <b>p.1</b> |
| <b>Nos salons</b>          | <b>p.2</b> |
| <b>Menu Gambetta</b>       | <b>p.3</b> |
| <b>Menu Grüber</b>         | <b>p.4</b> |
| <b>Menu Gallé</b>          | <b>p.5</b> |
| <b>Forfaits Boissons</b>   | <b>p.6</b> |
| <b>Extras</b>              | <b>p.7</b> |
| <b>Informations</b>        | <b>p.8</b> |

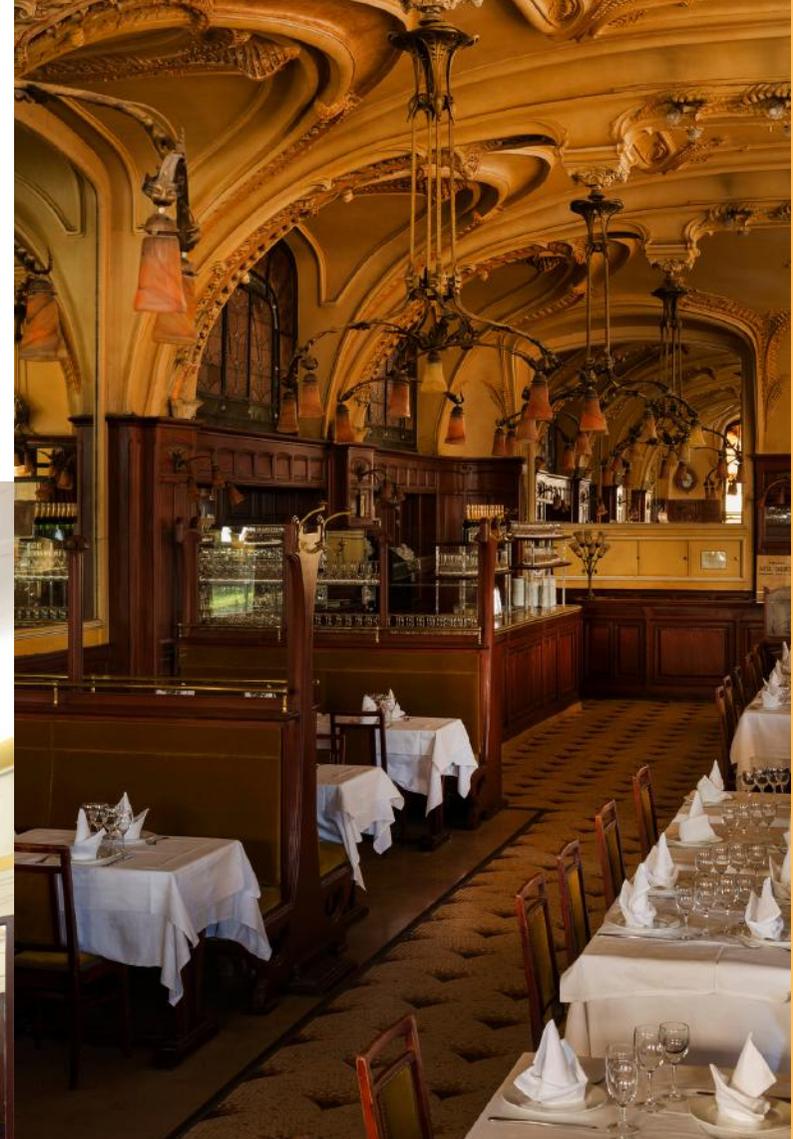
## NOTRE ÉTABLISSEMENT



Symbole toujours vivant de ces grands cafés de la « Belle Epoque », la brasserie inaugurée lors du carnaval de 1911, demeure le témoin intemporel d'un patrimoine culturel et gastronomique.

## VOS ÉVÉNEMENTS

L'établissement possède une sublime salle principale de type Art Nouveau et plusieurs salons aménagés pour vos réunions de travail, repas d'affaires ou repas de famille. Vous trouverez votre bonheur en venant à l'Excelsior, il vous offrira une expérience hors du commun, inoubliable.



Pour un repas convivial ou plus confidentiel, n'hésitez pas à nous contacter afin de discuter de votre projet

## LIEU HISTORIQUE

## SALON GAMBETTA

D'inspiration Art Déco, d'une surface de 47m2 et pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes, ce salon éclairé à la lumière du jour, s'adapte à tout type de prestations d'affaires ou familiales

Cette salle est située au rez-de-chaussée, juste à côté du salon Majorelle. Il faudra également monter 5 marches pour y accéder avec possibilité de rampe pour les personnes à mobilité réduite



## CAVEAU EMILE GALLÉ

Cette grande salle de 100m2, accueille vos colloques, rencontres, en prestations assises (déjeuner, diner ...) pour 70 personnes et debout pour 100 personnes (cocktail)

Cette salle, située en sous-sol, nécessite la descente 15 marches pour y accéder sans ascenseur à disposition pour les personnes à mobilité réduite

Salle borgne

## SALON MAJORELLE

Le salon Majorelle vous accueille dans un décor d'inspiration Art Nouveau ; adapté pour accueillir de 10 à 35 personnes, ce lieu intime et confidentiel de 46m2 se prête à l'organisation de vos diners, anniversaire, repas de famille, réunion d'affaires

Située au rez-de-chaussée, il faudra monter 5 marches pour y accéder avec possibilité de rampe pour les personnes à mobilité réduite

Salle Borgne



# MENU GAMBETTA

Formule Entrée + Plat + Dessert (Hors Boissons)

32.00€

## ENTRÉES

Salade Vosgienne (lardons poêlés, pommes de terre, croûtons, œuf dur)  
vinaigrette au Melfort

ou

Terrine de chèvre frais aux petits légumes confits et pistou, mesclun de  
jeunes pousses

## PLATS

Filet de sandre cuit sur peau, arlequin de légumes et beurre blanc

ou

Filet mignon de porc, pommes purée au beurre demi-sel, sauce au Porto

## DESSERTS

Le Tout-Nancy (parfait glacé aux éclats de macaron et bergamote, coulis  
de mirabelles)

ou

Pavlova aux fruits exotiques, coulis mangue-passion



# MENU GRÜBER

Formule Entrée + Plat + Dessert (Hors Boissons)

40.00€

## ENTRÉES

Terrine de canard façon bouchère, confit d'oignons et bouquet de salade

ou

Soupe de poissons du pêcheur, rouille et croûtons

## PLATS

Pavé de saumon rôti au miel et sauce soja, linguines et bouillon parfumé

ou

Jarret de porc fumé au foin, pommes grenailles et sauce au munster

## DESSERTS

Kougelhopf façon pain perdu, flambé à la mirabelle, glace vanille

ou

Entremets croustillant au chocolat "Valrhona" grand cru, crème anglaise vanille



# MENU GALLÉ

Formule Entrée + Plat + Dessert (Hors Boissons)

50.00€

## ENTRÉES

Foie gras de canard maison, gelée au vin des Côtes-de-Toul

ou

Salade d'haricots verts croquants et écrevisses, sauce cocktail

## PLATS

Cocotte de lotte rôtie, jus aux cèpes, pleurotes, épinards et ravioles du Royans

ou

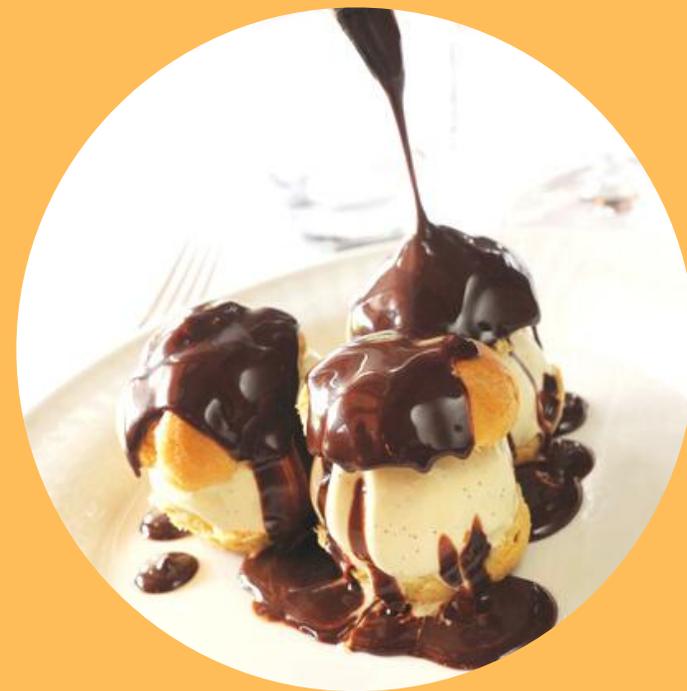
Pavé de rumsteak « Charolais », au poivre vert, flan au comté

## DESSERTS

Douceur du roi Stanislas, crème fouettée et rhum ambré

ou

Traditionnelles profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat chaud "Valrhona"





# FORFAIT BOISSONS

Obligatoire à partir de 15 personnes

## Forfait Excel - 4.50€

½ eau minérale : Vittel ou San Pellegrino et une boisson chaude

## Forfait Classique - 7.50€

1 verre (13 cl) de Bordeaux rouge ou blanc James Descharton  
½ eau minérale : Vittel ou San Pellegrino  
Une boisson chaude

## Forfait Coup de coeur - 11.50€

½ bouteille de vin (37.5cl) de Bordeaux rouge ou blanc James Descharton  
½ eau minérale : Vittel ou San Pellegrino  
Une boisson chaude

## Forfait Tradition - 15.50€

½ bouteille (37.5cl) de Muscadet Sèvre & Maine **ou** Graves - Château Pouyanne  
½ eau minérale : Vittel ou San Pellegrino  
Une boisson chaude

## EXTRAS

Kir au vin blanc d'Alsace - **4.60€**

Perlé Mirabelle de Lorraine - **6.80€**

Coupe de champagne Roger Manceaux - **9.50€**

Soft (Soda ou Jus de fruits) - **3.70€**



Forfait apéritif (2 réductions et 1 verrine) - **6.50€**

Assiette de Fromages, bouquet de salade - **9.50€**



# INFORMATIONS PRATIQUES



## BRASSERIE EXCELSIOR NANCY

50, rue Henri Poincaré  
54000 Nancy

Mardi - Samedi  
08h00 - 00h30

Dimanche & Lundi  
08H00 - 23H00

## SERVICE COMMERCIAL

Tél. : +33 (0) 3 83 35 67 44  
Mob : +33 (0)7 88 29 58 68

[commercialnancy@brasserie-excelsior.fr](mailto:commercialnancy@brasserie-excelsior.fr)

Réservations du lundi au vendredi