

39, bd du Temple
75003 Paris
Métro : République

Ouvert tous les jours
du dimanche au jeudi : 0h00
du vendredi au samedi : 1h00

Chez
JENNY
BRASSERIE ALSACIENNE
Depuis 1932



L'Emblématique Brasserie Alsacienne

En 1930, Robert Jenny tient un kiosque où il vend choucroutes, saucisses et bières alsaciennes. Constatant l'attrait des Parisiens pour les bons produits d'Alsace, ce natif de Strasbourg cherche à s'établir dans la capitale. Non loin de la place de la République, il s'installe au numéro 39 du boulevard du Temple qui fut l'adresse d'un restaurant russe, puis d'un restaurant belge et enfin la salle de l'ancien Bal Victor. Inaugurée en 1932, la Brasserie Chez Jenny a toujours su recréer l'atmosphère des winstubs d'Alsace. Huîtres, presskopf, cervelas, emblématiques choucroutes et bières pression, ainsi que son ambiance gaie et dépayssante, méritent le détour.

In 1930, Robert Jenny owned a stall proposing sauerkraut, sausages and beer. Noting the popularity of good quality Alsace products with the Parisians, this native of Strasbourg set about establishing himself in the capital. He took over number 39, boulevard du Temple (not far from the Place de la République), an establishment that had played host to a Russian restaurant, a Belgian restaurant and finally the Victor dance-hall. Inaugurated in 1932, the Chez Jenny brasserie has always been able to recreate the atmosphere of an Alsace "winstub". The oysters, Presskopf, Cervelas sausages, symbolic sauerkraut and draught beers, combined with a cheerful and refreshing ambience, make Chez Jenny well worth the detour.

Réservation : 01.72.03.28.28 (du lundi au vendredi de 9h à 18h)

Email: commercial@blanc.net

Espace Pro : www.blanc.net/btob/



Capacité séminaire :
Spindler (130 pers.)
Colmar (80 pers.)
Provinces (25 pers.)
Dejazet (20 pers.)



39, bd du Temple
75003 Paris
Métro : République

Ouvert tous les jours
du dimanche au jeudi : 0h00
du vendredi au samedi : 1h00

Capacité séminaire :

Spindler (130 pers.)
Colmar (80 pers.)
Provinces (25 pers.)
Dejazet (20 pers.)

Réservation : 01.72.03.28.28
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)
Email: commercial@blanc.net
Espace Pro : www.blanc.net/btob/

Séminaire comprend :

- Prestation Accueil
- Pause matin
- Déjeuner avec boissons
- Pause après midi
- Boissons à disposition
- Wifi
- Plasma ou vidéo projecteur
- Sonorisation
- Location de la salle de 9h à 17h

Journée Séminaire à 75€

½ journée séminaire à 55€

Tartare de saumon au couteau parfumé à l'huile de truffe
ou

Duo de terrines campagnardes, salade d'endives aux condiments
ou

Velouté de champignons à l'oeuf poché et croûtons dorés
ou

Pême mêle de salade à l'artichaut et pointes d'asperges vinaigrette et coulis de tomate

Trilogie de poissons en feuille croustillante façon beaux de provence bohémienne
ou

Médaille d'espadon rôti, fumet de crustacés, risotto crémeux
ou

Cuisse de canard confite composée d'oignons au jus, pommes sautées forestières
ou

Contre filet rôti au naturel, jus à l'émulsion de foie gras pommes écrasées

La mirabelle dans tous ses états
ou

Fondant au chocolat glace vanille
ou

Crumble aux poires et noix servie tiède
ou
Crème brûlée à la vanille

1/3 de bouteille de vin
Côtes de Bourg « Château Nodeau »
ou Pinot Blanc « L'ami des Crustacés »
ou 50cl Pils Meteor

½ bouteille d'eau minérale

café