



# Brochure groupes

## 2024-2025



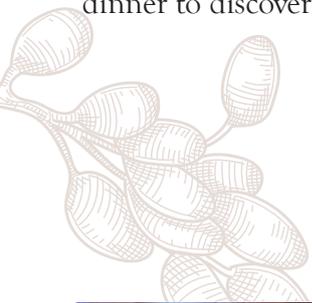
Situé à quelques pas de la cathédrale de Strasbourg, le Tire-Bouchon est un restaurant traditionnel et authentique. Organisez votre évènement ou la venue de votre groupe dans ce cadre au charme alsacien, pouvant accueillir jusqu'à 184 personnes. Le Tire-Bouchon dispose de plusieurs salons, privatisables, pour réunir votre groupe. Pour une journée de travail, un déjeuner ou un dîner de découverte de la cuisine alsacienne, le Tire-Bouchon est le lieu idéal pour votre évènement en groupe.



Das Tire-Bouchon ist ein traditionelles und authentisches Restaurant, das nur wenige Schritte vom Straßburger Münster entfernt liegt. Organisieren Sie Ihre Veranstaltung oder den Besuch Ihrer Gruppe in diesem Ambiente mit elsässischem Charme, das Platz für bis zu 184 Personen bietet. Das Tire-Bouchon verfügt über mehrere Salons, die privatisiert werden können, um Ihre Gruppe zu versammeln. Für einen Arbeitstag, ein Mittagessen oder ein Abendessen zur Entdeckung der elsässischen Küche, ist Le Tire-Bouchon der ideale Ort für Ihre Gruppenveranstaltung.



Located just a stone's throw from Strasbourg Cathedral, the Tire-Bouchon is an authentic, traditional restaurant. Organize your event or your group's visit in this charming Alsatian setting, which can accommodate up to 184 people. Le Tire-Bouchon has several private lounges to bring your group together. For a day's work, a lunch or a dinner to discover Alsatian cuisine, the Tire-Bouchon is the ideal venue for your group event.





## Salon Claude Weisbuch

👥 8 - 26 pers.

📏 1<sup>er</sup> étage / 1st floor / Ersten Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Modulaire / Modulares / Adjustable
- Portes coulissantes / Schiebetür / Sliding doors



## Salon François Zenner

👥 12 - 20 pers.

📏 1<sup>er</sup> étage / 1st floor / Ersten Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Décoration authentique / Authentische Dekoration / Authentic decoration



## Salon Dorette Muller

👥 6 - 12 pers.

📏 2<sup>ème</sup> étage / 2nd floor / Zweiter Stock

Disposition / Anordnung / Layout : 

- ⊕ Salle lumineuse / Heller Raum / Bright room
- Portes coulissantes / Schiebetür / Sliding doors



## Salon Cathédrale

👥 10 - 32 pers.

📏 2<sup>ème</sup> étage / 2nd floor / Zweiter Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Modulaire / Modulares / Adjustable
- Décoration authentique / Authentische Dekoration / Authentic decoration

# Menu Dorette Muller - 29,90€ \*

Salade mixte (gruyère & cervelas)  
Gemischter Salat (Greyerzer & Cervelat)  
Mixed salad (gruyere & cervelas)

ou / oder / or

Assiette de crudités de saison  
Rohkostteller der Saison  
Seasonal vegetables

ou / oder / or

Oeuf parfait aux noisettes torréfiées et son huile  
Eierparfait mit gerösteten Haselnüssen und Öl  
Perfect egg with roasted hazelnuts and oil

Boeuf gros sel, crudités et salade de pommes de terre  
Rindfleisch mit grobem Salz, Rohkost und Kartoffelsalat  
Beef with coarse salt, raw vegetables and potato salad

ou / oder / or

Choucroute 4 garnitures  
Sauerkraut 4 Beilagen  
Sauerkraut 4 garnishes

ou / oder / or

Bibeleskaes, pommes de terres sautées, jambon blanc cuit au torchon  
(ail, oignons, ciboulette, persil)

Bibeleskaes, Bratkartoffeln, im Tuch gegarter weißer Schinken  
(Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie)

Bibeleskaes, fried potatoes, white ham cooked on the bone  
(garlic, onions, chives, parsley)

ou / oder / or

Bibeleskaes, galette de pommes de terre, saumon fumé  
(ail, oignons, ciboulette, persil)

Bibeleskäes, Kartoffelpuffer, Räucherlachs  
(Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie)

Bibeleskäes, potato pancake, smoked salmon  
(garlic, onions, chives, parsley)

Coupe de sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Zitronensorbetbecher mit Marc de Gewurztraminer beträufelt

Cup of lemon sorbet drizzled with Marc de Gewurztraminer

ou / oder / or

Tarte au fromage blanc

Käsekuchen

Cottage cheese pie

ou / oder / or

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Schokoladenmousse mit salziger Karamellcreme

Chocolate mousse with salted butter caramel

# Menu Claude Weisbuch - 39,90€ \*

Saumon fumé, crème au raifort, galette de pommes de terre

*Geräucherter Lachs, Meerrettichcreme, Kartoffelpuffer*

*Smoked salmon, horseradish cream, potato pancake*

ou / oder / or

Os à moelle, pain campagnard et ail confit

*Markknochen mit Landbrot und kandierter Knoblauch*

*Marrow bone, country bread and garlic confit*

ou / oder / or

6 Escargots

6 Schnecken

*6 Snails in Alsatian style*

---

Choucroute Tire-Bouchon 6 garnitures

*Sauerkraut Tire-Bouchon 6 Garnituren*

*Sauerkraut Tire-Bouchon 6 fillings*

ou / oder / or

Joues de porc au Pinot Noir, spaetzle

*Schweinebäckchen mit Pinot Noir Rezept und Spaetzle*

*Pork cheeks with pinot noir and spaetzle*

ou / oder / or

Pavé de saumon sur lit de choucroute, sauce au riesling

*Lachssteak, Rieslingssoße und Sauerkraut*

*Salmon steak, riesling sauce and sauerkraut*

---

Coupe de sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

*Zitronensorbetbecher mit Marc de Gewurztraminer beträufelt*

*Cup of lemon sorbet drizzled with Marc de Gewurztraminer*

ou / oder / or

Strudel aux pommes

*Apfelstrudel*

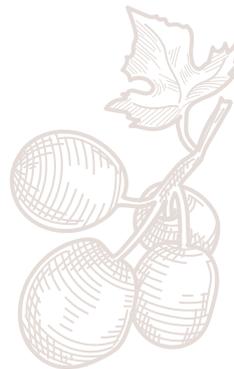
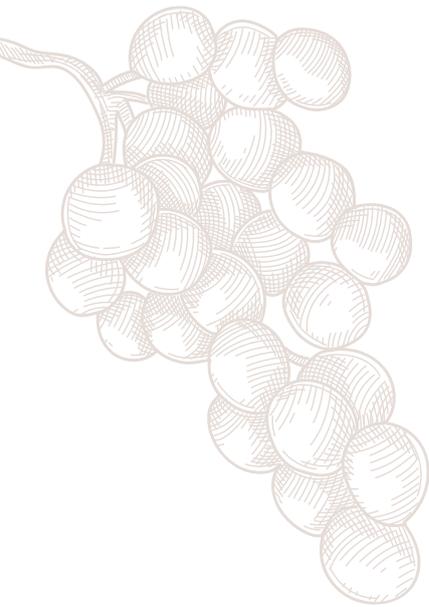
*Apple strudel*

ou / oder / or

Meringue glacée aux fruits rouges

*Gefrorenes Meringue mit roten Früchten*

*Iced meringue with red fruits*



\*Menu valable à partir de 15 personnes, sur réservation uniquement jusqu'au 31/12/2024. Tarif et menu susceptibles d'être modifiés. Dans la mesure du possible, nous restons à votre écoute pour toute modification selon vos régimes ou intolérances alimentaires.

Menü gültig ab 15 Personen, nur mit Reservierung, gültig bis 31/12/2024. Preise und Menü können geändert werden. Im Rahmen des Möglichen bleiben wir für Änderungen gemäß Ihren Diäten oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten offen.

Menu for 15 people, reservation only valid until 31/12/2024. Price and menu may differ. Whenever possible, we are here for any changes depending on your diet or any food intolerance intolerance. 4

# Plat enfant / Kinderplatte / Children's dish - 9,90€

Paire de knacks, pommes de terre sautées  
*Paar Knacks, Bratkartoffeln*  
*Pair of knacks with sautéed potatoes*



# Nos forfaits boissons / Getränke / Drinks

## Forfait à 9,90€ par personne

*Pauschalangebot für 9,90€ pro Person*

*Package at €9.90 per person*

 1 verre de vin d'Alsace\*  
1 elsässischen Weinglas\*  
1 alsatian glass of wine\*

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

## Forfait à 12,90€ par personne

*Pauschalangebot für 12,90€ pro Person*

*Package at €12.90 per person*

 1 Apéritif  
1 Aperitif  
1 Appetizer

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

## Forfait à 15,90€ par personne

*Pauschalangebot für 15,90€ pro Person*

*Package at €15.90 per person*

 1 Apéritif  
1 Aperitif  
1 Appetizer

 1/4 de vin d'Alsace\*  
1/4 elsässischen Wein\*  
1/4 alsatian wine\*

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

\*Une sélection de vin en harmonie avec votre plat

\*Eine Weinauswahl, die mit Ihrem Gericht harmoniert

\*Wine selection in accordance with your meal

# Conditions Générales de Vente applicables aux groupes\*



Les présentes conditions générales de ventes ont vocation à régir les relations entre le client et le restaurant Le Tire-Bouchon. Toute réservation ou achat effectué implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales qui prévalent sur toutes autres clauses et conditions.

Est considéré comme un groupe toute entité, agence, comité d'entreprise, association, club, rassemblement de personnes, etc. de plus de 15 adultes dont le prix fait l'objet d'un devis ou règlement global.

Est considéré comme un acheteur toute personne physique ou morale qui réserve uns des menus proposés par le restaurant Le Tire-Bouchon pour le compte d'un groupe.

Toute réservation d'un menu groupe implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur des présentes conditions générales qui prévalent sur toutes autres clauses et conditions.

## Conditions de Réservation

Pour effectuer une demande de réservation concernant un groupe, il est nécessaire de prendre directement contact avec le restaurant Le Tire-Bouchon, aux coordonnées suivantes : [contact@letirebouchon.fr](mailto:contact@letirebouchon.fr)

L'offre de prix établie à la demande de l'acheteur est valable 15 jours à partir de la date indiquée sur le devis. Elle garantit à l'acheteur le tarif proposé, sous réserve de disponibilité au moment de la confirmation de réservation.

Afin de confirmer sa réservation, l'acheteur devra nous retourner, avant la date indiquée sur le devis, un (1) exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment datés et signés avec la mention « bon pour accord ». Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement des arrhes prévues à l'article « Arrhes et facturation ».

Cette proposition commerciale ne garantit pas une réservation des espaces concernés. Seule une confirmation écrite de votre part, par la signature du devis ainsi que le versement des arrhes nous permettront de réserver définitivement les espaces de restauration ainsi que les prestations incluses dans le devis.

Notre devis est établi en fonction de votre demande spécifique. Si vous veniez à changer le contenu de votre programme, nous nous réservons le droit de modifier notre offre tarifaire en conséquence.

## Privatisation de l'établissement

La mention « privatisation de l'établissement » fait état d'une prestation tarifée intégrée au devis sur demande et selon disponibilité.

La privatisation signifie que l'ensemble des convives jouit des espaces du restaurant sans accès d'autres personnes extérieures au groupe ou au personnel en activité, à leur convenance.

La privatisation devra inclure une offre de restauration intégrée au devis.

## Heure de fin d'utilisation des espaces

Tous les espaces sont mis à disposition sous certaines conditions de temps mentionnées dans votre devis. Passé ces délais, des frais supplémentaires pourront être facturés pour le temps additionnel de mise à disposition des lieux ou présence requise d'un personnel sur site à raison de 100€ par demi-heure supplémentaire.

## Arrhes et facturation

Des arrhes équivalent à 30% du montant total TTC indiqué sur le devis seront requis avant la manifestation à la signature du devis.

Le règlement des arrhes devra s'effectuer par virement à l'ordre du restaurant Le Tire-Bouchon sur le compte dont le RIB vous sera transmis avec le devis.

Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un membre du groupe, sera effectué directement par la personne concernée à la réception avant son départ (paiement individuel). À défaut de règlement par un ou plusieurs membres du groupe de prestations réclamées en sus des prestations incluses au contrat, la facture sera adressée à l'acheteur qui s'engage à la régler à sa date d'échéance. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

## Conditions de règlement

Nos prix et tarifs sont exprimés en Euros.

Les factures sont payables à la date d'échéance qui y figure. En cas de retard de paiement, des intérêts de retard seront décomptés à un taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal.

## Conditions d'annulation

Toute annulation doit être confirmée et justifiée auprès de notre restaurant.

Outre les arrhes versées, restant acquises au restaurant Le Tire-Bouchon, toute annulation totale ou partielle par le client entraînera des pénalités selon les modalités suivantes:

**Entre 30 jours et 15 jours avant la manifestation**, 50% du nombre de couverts et de suppléments restauration réservés pourront être annulés sans pénalité.

**Entre 15 jours et jusqu'au jour J de la manifestation**, toute annulation ou modification partielle donne lieu à une facturation totale.

## Force majeure

Notre Société ne pourra être tenue responsable dans le cas où la non-exécution de l'une de ses obligations résulte d'un cas de force majeure tel que défini à l'article 1218 du Code civil. En cas de survenance d'un cas de force majeure, les parties se rapprocheront pour examiner l'incidence de l'événement et convenir des conditions dans lesquelles l'exécution du contrat sera poursuivie.

## Dégradations

Le restaurant Le Tire-Bouchon décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte ou dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir au cours de la réception. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tous recours à l'encontre du restaurant Le Tire-Bouchon et garantir ladite société de tous recours qui pourraient être engagés par les participants à son encontre. Notre établissement décline toute responsabilité en ce qui concerne le matériel entreposé dans ses salons. Toutes les sociétés prestataires de services extérieures à l'établissement (photographie, vidéo, sonorisation, fleuriste...) doivent recevoir avant toute intervention, l'accord exprès de celui-ci. S'agissant de la restauration, les prestations seront exclusivement réalisées par le restaurant Le Tire-Bouchon.

En outre, le client sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à notre établissement ou sur ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le restaurant Le Tire-Bouchon facturera au client tout dégât de matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

Le Client déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et pour tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

Le Client s'engage à fournir une attestation d'assurance pour la prise en charge de tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

## Réclamation

Toute réclamation, pour être prise en compte, doit être adressée au restaurant Le Tire-Bouchon par lettre recommandée avec AR après l'événement. Adresse : Le Tire-Bouchon - 5 rue des Tailleurs de Pierre - 67000 Strasbourg. Mail : [commercial@salpa-restauration.fr](mailto:commercial@salpa-restauration.fr)

## Règlementation

Il ne sera admis aucun matériel pouvant se révéler dangereux pour les autres clients ou le personnel. Il est interdit de fumer ou vapoter à l'intérieur de l'établissement. Le restaurant Le Tire-Bouchon se réserve le droit d'exclure toute personne dont le comportement est jugé violent ou injurieux.

## Litiges

Tout litige à l'égard du Tire-Bouchon relève de la compétence exclusive des tribunaux compétents de Strasbourg, seules les lois françaises seront applicables.

## Droit de rétractation

En application de l'article L 221-28, 12° du Code de la consommation, le Client ne peut exercer le droit de rétractation pour les prestations des services de restauration et d'activités de loisirs qui doivent être fournis à une date ou à une période déterminée.

\*Ces conditions générales de ventes sont également disponibles en allemand et en anglais.

\*Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auch in Deutsch und Englisch verfügbar.

\*These terms and conditions are also available in German and English.

## Contact commercial

 03.88.23.48.18

 [commercial@salpa-restauration.fr](mailto:commercial@salpa-restauration.fr)

 5 rue des Tailleurs de Pierre - Strasbourg  
[www.letirebouchon.fr](http://www.letirebouchon.fr)

À 100m de la cathédrale de Strasbourg

Accès :

 Parking Gutenberg  
ou  
Parking Austerlitz

 Tram ligne A/D : arrêt Grand-Rue  
ou

Tram ligne A/B/C/D/F : arrêt Homme de fer

