



Brochure groupes & entreprises
2025



Présentation

Salpa Restauration, le trait d'union de la gastronomie

Avec neuf établissements répartis dans des lieux emblématiques à Strasbourg, Salpa Restauration fait vivre des expériences culinaires uniques à ses clients. Il est le lien vivant entre les différents enseignes du groupe, engagé envers la qualité, l'authenticité et l'audace.

-  Au Crocodile 
-  Le 1741 
-  Le Relais de la Poste 

-  Chez Yvonne
-  Le Tire-Bouchon
-  Aux Armes de Strasbourg
-  Le Saint-Sépulcre
-  La Vignette
-  Maison Mésange

Que vous soyez autocariste, agence de voyages, entreprise, association, agence événementielle, Salpa Restauration vous accompagne dans votre recherche de lieu et de prestations culinaires de qualité. Vous disposez d'un interlocuteur unique pour votre recherche, un réel accompagnement dans l'organisation de votre événement.



Au Crocodile

Restaurant gastronomique depuis 1840

Au coeur du centre-ville, Au Crocodile est une institution culinaire, un héritier du patrimoine gastronomique strasbourgeois et français. Dans un écrin élégant, le Chef Romain Brillat et sa brigade proposent une cuisine raffinée, où modernité et précision se rencontrent.

Les salons

Le salon Monique Jung

Espace intimiste et élégant, le salon Monique Jung est privatisable pour les groupes jusqu'à 12 personnes.



La Grande Salle

Avec sa célèbre fresque et sa majestueuse verrière, la Grande Salle accueille vos événements jusqu'à 50 personnes (tables de 12 personnes maximum).



Le salon Europe

Spacieux et lumineux, le salon Europe peut accueillir jusqu'à 25 personnes. La disposition de la salle s'adapte en fonction de votre besoin.



La table du Chef

Au coeur de la cuisine, la table du Chef, également appelée la table d'Emile Jung, est un espace privilégié, accessible jusqu'à 6 personnes.



Les menus

Menu découverte en 4 temps

Menu dégustation en 6 temps

Menu Carte sur table en 8 temps

Les prestations possibles

- Accord mets et vins proposé par le chef sommelier
- Privatisation des salons

Tarif de la privatisation

Sur demande

Informations pratiques

10 rue de l'Outre

67000 Strasbourg

03 88 32 13 02

Du jeudi au samedi pour le déjeuner

Du mardi au samedi pour le dîner



Une expérience culinaire unique à Strasbourg

Situé dans le centre historique de Strasbourg, Le 1741 propose une véritable expérience culinaire à vivre. Dans un écrin feutré et cosy, Le 1741 est un créateur d'émotions, où chaque bouchée éveille vos sens. Le Chef Jérémy Page et son équipe vous emmènent de surprises en surprises.

Les salons

Le salon Robert de Cotte

Situé au rez-de-chaussée, ce salon offre une vue paisible sur le quai et la rivière de l'III. Il peut accueillir de 7 à 9 personnes.



Le boudoir Cagliostro

Niché dans une petite alcôve au 1^{er} étage, le boudoir propose un cadre intimiste pour votre repas, jusqu'à 4 personnes.



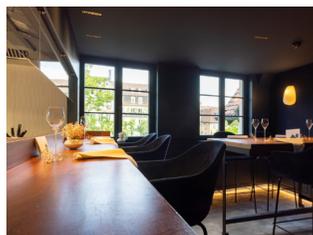
Le salon Joseph Massol

Également au 1^{er} étage, le salon Joseph Massol est un véritable cocon de douceur, ayant une vue sur la cathédrale et le palais Rohan. Il peut accueillir jusqu'à 14 personnes.



La cuisine ouverte

Que ce soit au comptoir (4 personnes) ou à la Table du Chef (4 personnes), cet espace situé au 2^e étage permet d'observer les coulisses des cuisines.



Les prestations possibles

- Accord breuvages et vins
- Privatisation des salons ou de l'ensemble du restaurant

Tarif des menus

Le 5 temps - 99€TTC/pers. (*uniquement au déjeuner du mardi au vendredi*)

Le 7 temps - 140€TTC/pers.

Le 9 temps - 158€TTC/pers.

Le 11 temps - 176€TTC/pers.

Informations pratiques

22 quai des Bateliers
67000 Strasbourg

Du mardi au samedi pour le déjeuner
et le dîner



Le Relais de la Poste

La cuisine de terroir étoilée

Installé au centre d'un village typique, Le Relais de la Poste se niche dans une bâtisse alsacienne, dans une ambiance à l'image du lieu : légère et chaleureuse. Le restaurant rend ses lettres de noblesse à la cuisine alsacienne, avec une simplicité déconcertante. Le Chef Thomas Koebel et sa brigade élèvent la cuisine de terroir à l'échelle gastronomique.

Les espaces

La salle de réunion

Au 1^{er} étage de l'établissement, dans un décor typique d'une maison alsacienne, la salle de réunion peut accueillir jusqu'à 20 personnes. Lumineuse et chaleureuse, la salle est équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur afin d'animer facilement votre réunion.



La salle de réception

Salle principale du restaurant, elle peut être privatisée pour votre événement : cocktails, déjeuners d'affaires ou dîners de gala. Modulable, l'espace s'adapte à votre projet.



La table du Chef

À l'écart de la salle de réception, la table du Chef accueille 8 convives pour des repas en toute intimité.



Les prestations possibles

- GouRmets : traiteur haut de gamme, hors les murs
- Show-cooking au bar
- Cours de cuisine
- Dégustation de vins
- Hôtel 3 étoiles de 18 chambres

Tarif

Menu à partir de 119€TTC/pers.
Location d'espace à partir de 250€ la demi-journée.

Informations pratiques

21 rue du Général de Gaulle
67610 La Wantzenau

Le mardi de 19h à 21h
Du mercredi au samedi, de 12h à 13h et de 19h à 21h



GouRmets

L'expérience d'un restaurant étoilé hors les murs

GouRmets, le traiteur de vos réceptions haut de gamme

GouRmets, c'est le service traiteur du Relais de la Poste, signé par le chef étoilé Thomas Koebel et son équipe de passionnés. Pour des événements professionnels d'exception ou des soirées privées gastronomiques, GouRmets propose une expérience culinaire unique, avec un menu de saison personnalisé.



Les prestations possibles

- Cocktail ou repas assis
- Accords mets & vins possible
- Prestation sur mesure
- De 10 à 150 pers.



Chez Yvonne

La winstub strasbourgeoise haut de gamme

Winstub alsacienne depuis 1873, Chez Yvonne incarne l'authenticité. Dès l'entrée, vous pénétrez dans un établissement qui a une âme, où les personnalités du monde politique ou culturel se rencontrent depuis des décennies. Réputé pour la qualité de sa cuisine, le restaurant, sous l'égide du Chef Serge Cutillo, s'est vu décerner un Bib Gourmand par le guide Michelin.

Les salons

La configuration du restaurant est celle d'une traditionnelle winstub, installée dans une ancienne maison alsacienne. Plusieurs salons composent l'établissement, sur plusieurs étages. Les espaces à disposition des groupes sont notamment :

- Le bureau
- La bibliothèque
- Le salon Mélanie

Ils peuvent accueillir de 10 à 22 personnes.



Les prestations possibles

- Privatisation possible sur demande

Tarif des menus groupes

à partir de 38€TTC/pers.

Informations pratiques

10 rue du Sanglier
67000 Strasbourg

Du mardi au samedi, de 11h45
à 14h15 et de 18h à 22h30, le
dimanche de 11h45 à 14h15



Le Tire-Bouchon

Cuisine traditionnelle et charme des maisons alsaciennes

Winstub conviviale au cadre chaleureux et boisé, Le Tire-Bouchon est un restaurant authentique du centre de Strasbourg. La décoration typique de l'établissement, à travers notamment les boiseries, les plafonds bas, les vitraux, et les plats alsaciens faits maison vous emmènent à la découverte du patrimoine local.

Les salons pour vos réunions et vos repas en groupe

Situés au 1^{er} et au 2^e étage de l'établissement, dans cette traditionnelle maison alsacienne, plusieurs salons sont disponibles, pour vos réunions et événements professionnels ou privés:

- **Le salon François Zenner**
Capacité : 24 pers. (groupe)
Dispositions : 12 pers. max en réunion,
12 pers. max en U
- **Le salon Dorette Müller**
Capacité : 12 pers. (groupe)
Disposition : 10 pers. max en table ronde
- **Le salon des Cathédrales**
Capacité : 34 pers. (groupe)
Dispositions : 14 pers. max en réunion,
15 pers. max en U
- **Le salon Claude Weisbuch**
Capacité : 30 pers. (groupe)
Dispositions : 10 pers. max en réunion
12 pers. max en U



Les prestations possibles

- Privatisation possible sur demande
- Location à la journée ou demi-journée
- Forfait boisson
- Café d'accueil et pause gourmande
- Déjeuner/dîner

Tarif des menus groupes
à partir de 29,90€TTC/pers.

Informations pratiques

5 rue des Tailleurs de Pierre
67000 Strasbourg

Tous les jours, de 11h30 à 22h.





Maison Mésange

Le traiteur de vos envies, en toute simplicité

Situé au centre de Strasbourg près de la place Broglie, Maison Mésange est un traiteur et épicerie fine qui permet de composer ses repas. Doté d'une salle à l'étage, l'établissement a développé plusieurs offres à destination des groupes et entreprises. Des prestations extérieures sont également possibles.

La salle de réception

Lumineuse et modulable, la salle est située au 1^{er} étage de l'établissement. Elle est louée à la journée ou à la demi-journée ou même être privatisée.



Les dispositions possibles

La salle peut être disposée de différentes manières, afin de répondre aux besoins de votre événement :

- En rectangle, jusqu'à 20 personnes
- En îlot, jusqu'à 28 personnes
- En cocktail, jusqu'à 50 personnes



Les formules

Plusieurs formules gourmandes sont proposées pour vos repas ou vos cocktails :

- Formule déjeuner à partir de 15,90€TTC/pers.
- Formule cocktail à partir de 24,90€TTC/pers.
- Plateau repas à partir de 21,50€TTC/pers.



Les cadeaux d'affaires

Coffrets gourmands et cadeaux à l'unité sont à offrir à vos clients ou à vos collaborateurs. Confectionnés à partir des produits de l'épicerie fine, les coffrets cadeaux peuvent être composés à la demande.

Informations pratiques

7 rue de la Mésange
67000 Strasbourg

Du mardi au samedi, de 9h à 18h.

Les autres établissements



Le Saint-Sépulcre

Au coeur du carré d'or, Le Saint-Sépulcre est une winstub confidentielle, qui offre une pause gourmande en toute quiétude. Une cuisine alsacienne traditionnelle y est proposée, et notamment le célèbre jambon en croûte qui a fait la renommée de l'établissement.



Aux Armes de Strasbourg

Brasserie alsacienne par excellence, Aux Armes de Strasbourg propose une cuisine généreuse et savoureuse. Atmosphère chaleureuse, décoration typique et serveurs en tenue de garçon de café ajoutent au charme de la maison.



La Vignette

Le restaurant est à l'image du quartier où il se trouve : convivial et familial. On aime s'y retrouver pour partager une cuisine simple, qui rappelle parfois les plats de nos grands-mères, gourmands et réconfortants.



Les avantages CSE

Devenez partenaire des établissements Salpa Restauration.

Les avantages pour les salariés de votre entreprise* :

-  Aux Armes de Strasbourg : 10% de remise**
-  Le Saint-Sépulcre : 10% de remise**
-  Maison Mésange : 10% de remise
Sur la boutique uniquement
-  Chez Yvonne : 5€ de remise sur la carte cadeau
Pour un bon-cadeau d'une valeur de 50€
-  Le Tire-Bouchon : 5€ de remise sur la carte cadeau
Pour un bon-cadeau d'une valeur de 50€

*Sur présentation du badge ou de la carte membre

**Sur réservation





Nous contacter



SALPA RESTAURATION
Service commercial

commercial@salpa-restauration.fr
03.88.23.48.18