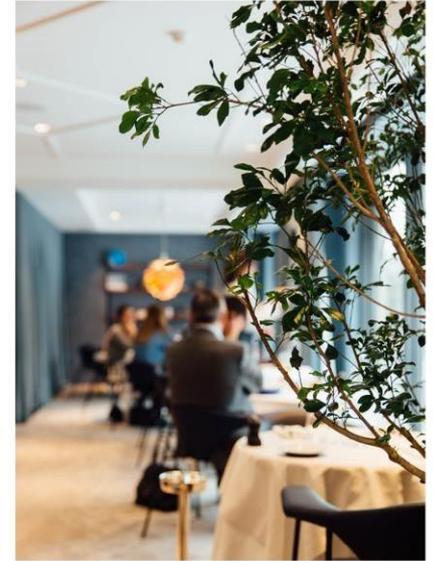
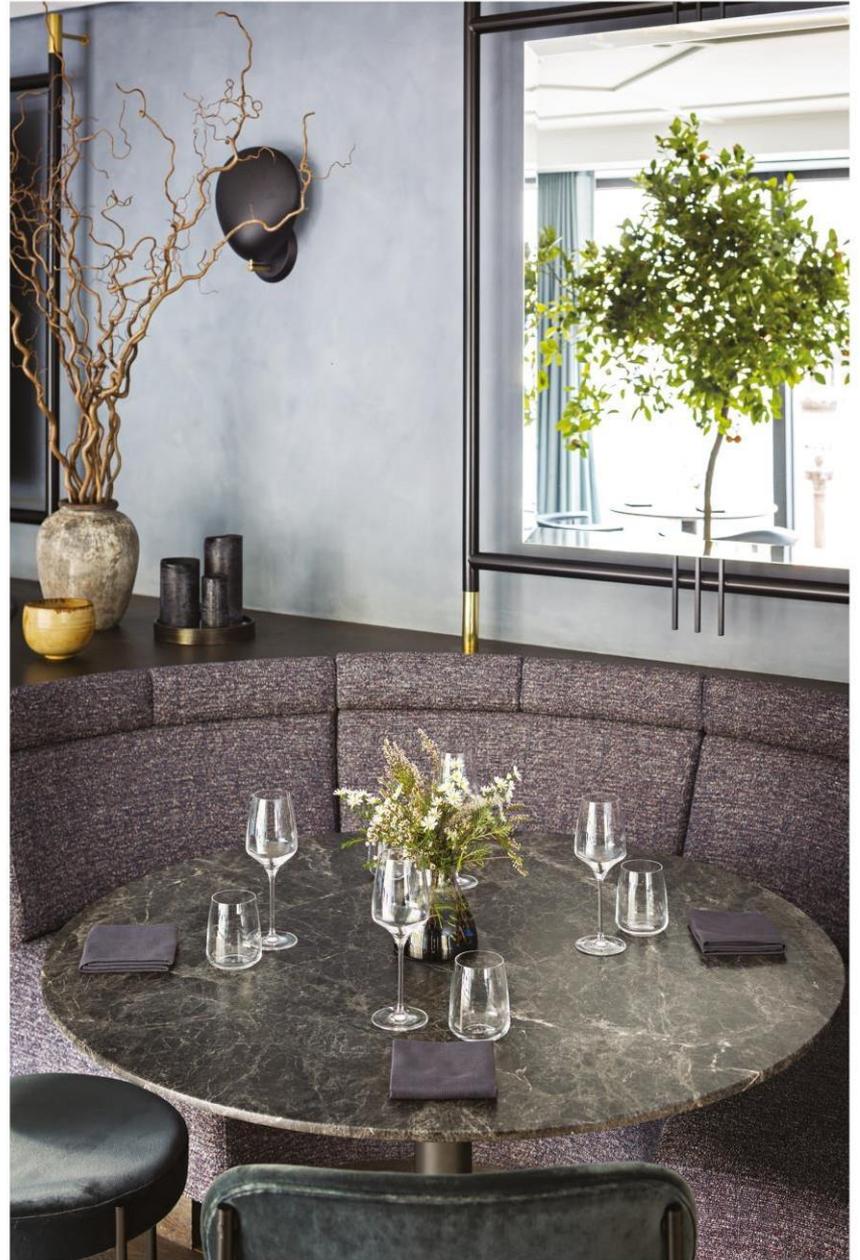


# Copenhagen



VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
SUR LES  
CHAMPS-ÉLYSÉES



# PRÉSENTATION

Situé sur la plus belle avenue du monde, à 100 m de l'Arc de Triomphe, le restaurant Copenhague au premier étage de la Maison du Danemark est un lieu exceptionnel pour organiser vos événements privés ou professionnels.

Entièrement décoré par le couple iconique du design danois GamFratesi, le Copenhague s'affirme comme une adresse de référence de la gastronomie scandinave à Paris.

Selon vos envies et vos besoins, nous vous proposons une prestation personnalisée.



# INFORMATIONS

## ADRESSE

142 Avenue des Champs-Élysées

75008 Paris

Voiturier devant le restaurant

(colonne Morris)

Métro "Georges V" ou "Charles de Gaulle"

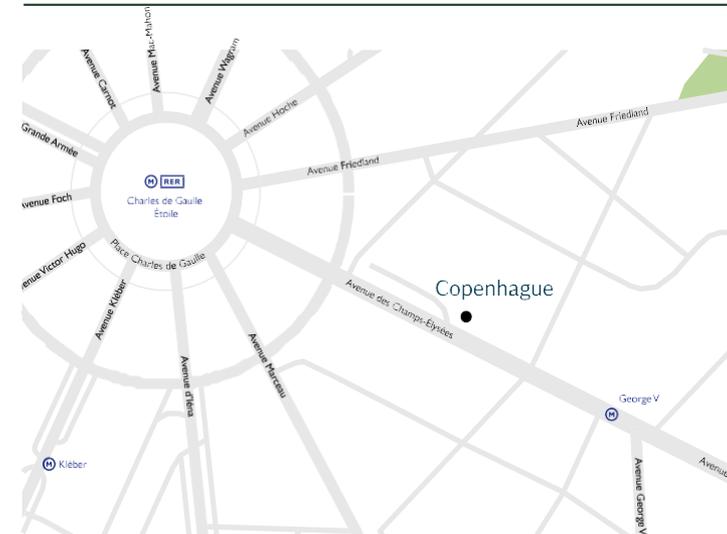
Station de taxi angle de la rue Galilée & des Champs-Élysées

Parking public "Georges V"

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours, 12h-15h / 19h-23h

Restaurant pour le déjeuner et pour le dîner





## VOS ESPACES - RESTAURANT

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
LE COPENHAGUE	1 <sup>er</sup>	65 m <sup>2</sup>	40	50	OUI	OUI	OUI
LE PATIO	1 <sup>er</sup>	30 m <sup>2</sup>	28	30	OUI	OUI	OUI



## NOS OFFRES

### **Menu COPENHAGUE** **100 € TTC par personne**

#### ***Apéritif***

1 Coupe de champagne Roederer brut Premier (12cl)

3 pièces amuses bouches

#### ***Entrées***

Tartare de daurade, radis/ citron/grenade

ou

Saumon d'Ecosse mariné l'aneth, sauce gravlax /blini maison

#### ***Plats***

Filet de bœuf grillé purée de pommes de terre / sauce aux champignons de Paris / échalotes confites

ou

Cabillaud rôti courgette / petits pois / carotte pickles

#### ***Desserts***

Pavlova aux fraises crème fouettée / meringue

ou

Baba au rhum aux fruits de saison crème fouette

#### ***Boissons***

Chablis « La Pierrelée » ou Crozes Hermitage (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

***Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert***



## NOS OFFRES

### **Cocktail 22 pièces** **89€ TTC par personne**

#### ***Apéritif***

1 Coupe de champagne Roederer brut Mosaïque(12cl)

#### ***Mets salés***

Toast de foie gras de canard, fruits rouges  
Saumon fumé Ecossais d'origine bio  
Quinoa, pamplemousse, avocat\*  
Crabe smørrebrød

Tartare daurade, radis citron grenade  
Roastbeef de veau, moutarde  
Tarama sur blinis maison

Crème courgette menthe, coriandre pistache  
Gougères\*

Pâté en croute volaille, trompette de la mort  
Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud  
Rillettes de saumon

Hareng au curry, concombre pickles pomme verte  
Thon citron vert et soja

Pommes de terre à la crème « Copenhague »\*  
Saumon grillé à l'unilatéral

#### ***Mets sucrés***

Chou chantilly framboise  
Riz au lait à la Danoise  
Moelleux chocolat, crème légère  
Macarons  
Tarte aux fruits

#### ***Boissons***

Vin blanc ou rouge selon le choix du sommelier ( 1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate ou gazeuse ( 1 bouteille pour 3 personnes)  
Café ou thé

# VOTRE CONTACT

**RUDY COINON**  
**RESPONSABLE COMMERCIAL**  
+33 (0)6 12 95 86  
[r.coinon@groupe-bertrand.com](mailto:r.coinon@groupe-bertrand.com)

# INFORMATIONS

142 Avenue des Champs-Élysées  
75008 Paris

Voiturier devant le restaurant  
(colonne Morris)  
Métro "Georges V" ou "Charles de  
Gaulle"  
Station de taxi angle de la rue  
Galilée & des Champs-Élysées

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h à 23h  
Restaurant pour déjeuner et dîner



bertrandrestauration  
[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

