

RESTAURANT – CAFÉ – TERRASSES



La célèbre brasserie de la **Maison du Danemark** sur les Champs-Élysées a été entièrement redécorée par l'agence danoise **Gam Fratesi** dans un pur style scandinave. Les cuisines ont été confiées à **Andreas Møller**, un jeune chef passé par les plus belles adresses de Copenhague.

Le restaurant

Adresse mythique des Champs-Élysées, le Flora Danica est une véritable brasserie danoise chaleureuse et vivante.

Animée tout au long de la journée, on s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans la grande salle au design scandinave, ou pour siroter un cocktail autour du bar central en marbre vert. Aux beaux jours, on profite du jardin pour un repas nordique à l'abri de l'agitation de l'avenue.

La carte est signée Andreas Møller, le jeune chef danois du Copenhague, accompagné de son complice Leandro De Seta. Côté décoration, on retrouve le style élégant et naturel de l'agence danoise GamFratesi.

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à vos envies pour l'organisation de tous vos événements.



VOS ESPACES – RESTAURANT



SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
FLORA DANICA	RDC	187 m ²	120	170	-	OUI	OUI	OUI
LE PATIO	1 ^{er}	100 m ²	44	90	40	OUI	OUI	OUI
LE JARDIN	1 ^{er}	90 m ²	40	80	-	OUI	OUI	OUI





MENU FLORA 53,03 HT - 59,00€ TTC

Apéritif

1 sirène danoise (12cl), vin pétillant, jus d'airelles

Entrées

Velouté de courge, graine de courge, crème fouetté et huile de ciboulette
ou

Rillettes de saumon, pain grillé

ou

Smørrebrød : Crabe, pomme granny Smith et sauce tartare

Plats

Magret de canard, carotte rôtie, purée de carottes au cumin et jus de volaille,
aux graines de moutarde

ou

Lieu jaune, purée de céleri, chou vert et beurre blanc

ou

Saumon « des puristes » à l'unilatéral, pommes de terre à la crème, herbes fraîches

Desserts

Crème brûlée, vanille

ou

Sablé au citron, pétales de meringue et zestes de combava

ou

Tartelette aux pommes, crumble, glace vanille

Boissons

Muscadet David ou Bordeaux Graves Château Chanteloiseau
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café

	TTC	HT
10,00%	51,00 €	46,36 €
20,00%	8,00 €	6,67 €
Total	59,00 €	53,03 €



MENU DANICA

60.23€ HT - 68.00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaique (12cl)

Entrées

Saumon saumuré, pickles de betteraves, aneth et citron

ou

Maquereau, crème de romanesco, chou en pickles et sauce vierge au vinaigre de bonite

ou

Bœuf mariné en fines tranches, pignon de pin et bouillon aux herbes et gingembre

Plats

Cabillaud rôti, panais et sauce hollandaise aux œufs de saumon sauvage

ou

Quasi de veau, purée de pomme de terre et cebette rôti et jus de viande aux épices

ou

Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth « Gilbert Becaud », bol de pomme de terre à la crème de raifort

Desserts

Aeblekage (compote danoise : pomme, crème fouettée et macaron)

ou

Riz au lait avec caramel beurre salé et ses madeleines

ou

Mille-feuille, glace yaourt à la groseille

Boissons

Macon Village Joseph Drouhin ou Saint Nicolas de Bourgeuil les Cannonières vin rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café

	TTC	HT
10,00%	47,00 €	42,73 €
20,00%	21,00 €	17,50 €
Total	68,00 €	60,23 €

MENU GASTRONOMIQUE

75.45 HT - 85,00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Daurade en carpaccio, mayonnaise aux herbes et agrumes

ou

Foie Gras de canard mi-cuit fait "maison" au naturel, coing

ou

Tartare de saumon, herbes fraîches, citron

Plats

Voyage autour du saumon :

Gravelax, saumuré, fumé, tartare et bol de pommes de terre crème raifort

ou

Filet de bœuf, purée douce aux oignons caramélisés, pommes de terre grenailles et jus aux épices

ou

Saint Jacques, topinambour en purée et rôti et sauce beurre noisette

Desserts

Mont Blanc revisité et sauce myrtille

ou

Chocolat : mousse, glace et ganache

ou

Macaron aux framboises et glace yaourt à la groseille

Boissons

Pinot Blanc « Mise de Printemps » du Domaine Josmeyer

Ou Sancerre Rouge « Signature » de Pascal Jolivet (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café

	TTC	HT
10,00%	60,00 €	54,55 €
20,00%	25,00 €	20,83 €
Total	85,00 €	75,45 €

Cocktail 60,00€* - 15 pièces

Mets salés

Saumon fumé Ecosais d'origine bio
Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine
Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud
Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella
Tarama maison sur blinis
Gaspacho
Harengs Nature -
Saumon grillé à l'unilatéral
Pomme de terre à la crème «Copenhague» et aneth
Gougères
Maki de canard confit

Mets sucrés

Riz au lait à la Danoise -
Chou au chocolat
Moelleux aux agrumes, crème légère
Macarons

Boissons

1 sirène danoise (12cl) vin pétillant, jus d'airelles
Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

** Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.*





COCKTAIL

Cocktail 89,00€ * - 22 pièces

Mets salés

Saumon fumé Ecosais d'origine bio
Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine
Toast de foie gras de canard aux aïrelles
Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud
Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella
Tarama maison sur blini
Crèmeux de saison
Sucette de saumon fumé au fromage frais et menthe
Harengs Nature
Cromesquis de saumon aux amandes
Saumon grillé à l'unilatéral
Brochette de volaille, ananas et foie gras
Lotte au sésame, cumin et soja
Picatta de veau, framboises et aquavit
Ceviche de daurade royal au citron vert et piment d'Espelette
Pomme de terre à la crème « Copenhague » et aneth
Mixed de légumes du moment

Mets sucrés

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

Boissons

Coupe de Champagne BRUT MOSAIQUE (12cl)
Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

***Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.**

AUTRES INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)	13,00€
Bière Danoise Carlsberg (25cl)	7,70€
Aquavit Taffel, Aquavit Jubilaeum (2€/cl) soit 6,00€ le verre	
Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl)	7,00€
Assiette de fromages	8,50€
Amuse-bouches (3 pièces par personne)	8,00 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

m.durand@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h
142 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

Voiturier devant le restaurant (colonne morris)
Métro « Georges V » (M1) ou « Charles de Gaulle » (M1,2 et 6)
Station de taxi à l'angle de la rue Galilée & des Champs-Élysées
Parking public « Georges V »

