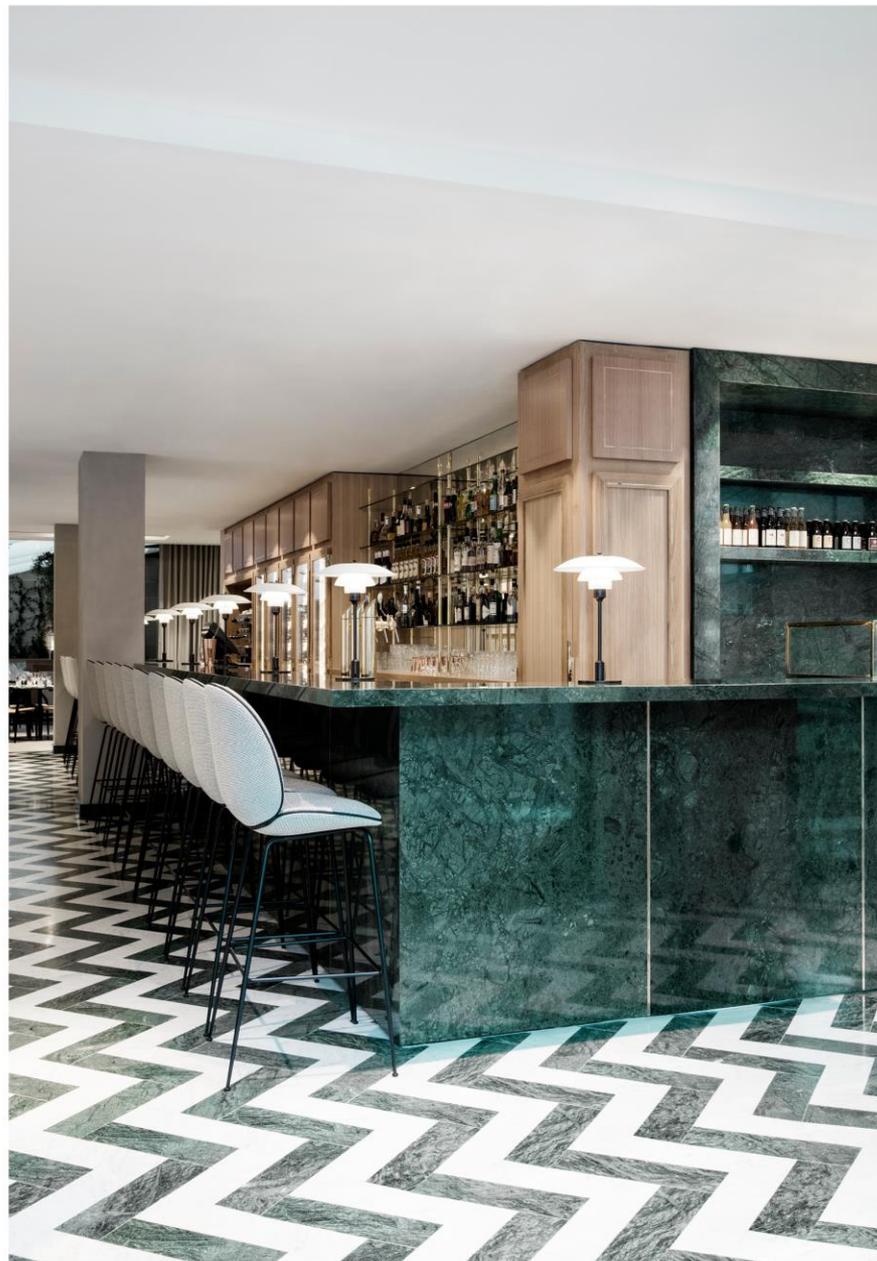


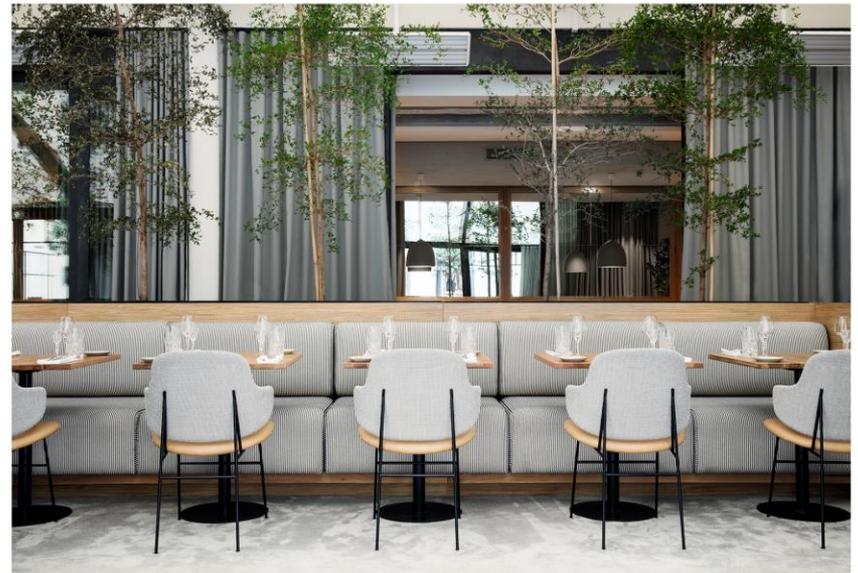
flora danica



VOTRE
ÉVÉNEMENT
SUR LES
CHAMPS-ÉLYSÉES



400M²
SUR 2 NIVEAUX
-
100M²
DE TERRASSES
& JARDIN D'HIVER



PRÉSENTATION

Situé sur la plus belle avenue du monde, à 100 m de l'Arc de Triomphe, le restaurant Flora Danica au rez-de-chaussée 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 Flora Danica 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.



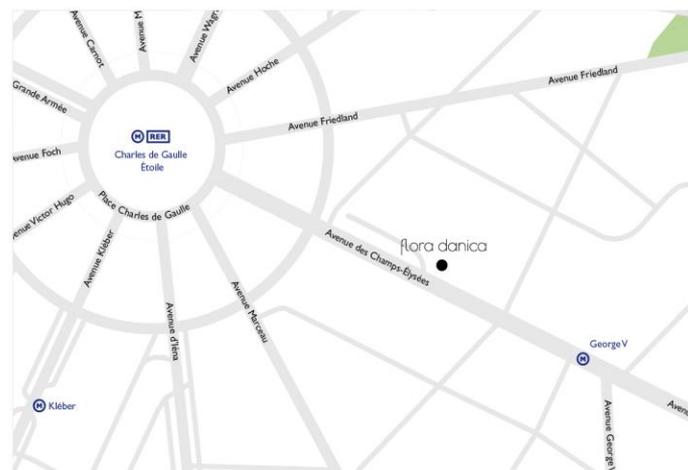
INFORMATIONS

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
événements.





VOS ESPACES - RESTAURANT

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE DU JOUR	CLIMATISATION
FLORA DANICA	RDC	187 m ²	120	220	-	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
TOTALITE FLORA	RDC et 1 ^{ER}	400 m ²	206	400	-	OUI	OUI	OUI
TOTALITE MDD (FLORA DANICA ET COPENHAGUE)	RDC et 1 ^{ER}	470 m ²	234	450	-	OUI	OUI	OUI



NOS OFFRES

MENU FLORA

59€ TTC - (53,03€ HT)

APÉRITIF

1 Cocktail Sirène danoise (12cl)
vin pétillant, jus d'aireselles

ENTRÉES

Soupe froide concombre & tomate, piment d'Espelette / cerises
ou
Rillettes de saumon d'Écosse, pain grillé
ou
Tartare de saumon, herbes fraîches, citron

PLATS

Saumon « des puristes » grillé à l'unilatéral, pommes de terre à la crème, herbes fraîches
ou
Magret de canard, poivrons, échalotes confites, condiments aux herbes
ou
Lieu jaune, purée de chou fleur, chou rôti, sauce beurre blanc

DESSERTS

Trio chocolat : mousse, glace et ganache
ou
Crème brûlée vanille
ou
Coupe Flora sorbets : fraise-rhubarbe, citron et abricot

BOISSONS

Muscadet David ou Bordeaux Graves Château Chanteloiseau
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse *(1 bouteille pour 3 personnes)*
Café ou Thé



NOS OFFRES

MENU DANICA

68€ TTC - (60,15€ HT)

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque(12cl)

ENTRÉES

Saumon saumuré, pickles de betteraves, aneth et citron

ou

Smørrebrød poulet : Parmesan, mayonnaise maison, romaine

ou

Pâté en croûte, pistache, trompettes de la mort

PLATS

Quasi de veau, purée de pommes de terre, cébette rôti et jus de viande aux épices

ou

Saumon d'Écosse mariné à l'aneth « Gilbert Bécaud », pommes de terres à la crème

ou

Thon à la plancha, céleri rémoulade, sauce vierge

DESSERTS

Æblekage: compotée de pommes, crème fouettée, macaron

ou

Riz au lait avec compotée de griottes et ses madeleines

ou

Pavlova aux fraises

BOISSONS

Macon Village Joseph Drouhin ou Saint-Nicolas de Bourgeuil Les Cannonières

(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café ou Thé



NOS OFFRES

MENU GASTRONOMIQUE

85€ TTC - (75,08€ HT)

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaique(12cl)

ENTRÉES

Carpaccio de daurade, grenade, radis, citron vert, crème d'avocat
ou

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de fruits rouges
ou

Tartare de thon, betterave rouge, raifort, graines de sésame

PLATS

Voyage autour du saumon :

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

Agneau, caviar d'aubergines, légumes grillés, jus corsé
ou

Cabillaud rôti, asperges vertes, sauce hollandaise aux œufs de saumon sauvage

DESSERTS

Tartelette aux pommes, crumble, glace vanille
ou

Macaron aux framboises et glace yaourt à la groseille
ou

Mille-feuille à la vanille

BOISSONS

Pinot blanc « Mise de printemps » Domaine Josmeyer
ou Sancerre rouge « Signature » de Pascal Jolivet (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café ou Thé

AUTRES INFOS

- LES OPTIONS -

Amuse-bouches (*3 pièces par personne*) **8,00€ TTC**

Assiette de fromages **8,50€ TTC**

Forfait boissons

CHAMPAGNE JACQUART

La Coupe **13,00€ TTC**

La Bouteille **65,00€ TTC**

APERITIF

Le cocktail (à définir) **12,00€ TTC**

Bière Danoise Carlsberg **7,70€ TTC**

Aquavit (le verre) **6,00€ TTC**

LES SOFTS

Forfait à discrétion (*jus de fruits, soda...*) **6,00€ TTC**

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Fraisier ou gâteau au chocolat

En complément du dessert **12,00€ TTC**

Menu enfant

Pavé de saumon ou Poulet

Pommes de terre / 1 soft / dessert **15,00€ TTC**

- 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 OFFRES

COCKTAIL 15 PIÈCES

60€ TTC

APÉRITIF

1 Cocktail Sirène danoise (12cl)
vin pétillant, jus d'aireselles

METS SALÉS

Saumon fumé Ecossais d'origine bio
Quinoa, raisin, orange et noisette*
Ceviche daurade, huile d'olive, avocat
Tarama sur blinis maison
Soupe froide tomate & concombre*
Gougères*
Canard confit, ketchup maison
Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud
Fraîcheur d'hareng au fromage fumé danois
Pommes de terre à la crème « Copenhague »*
Saumon grillé à l'unilatéral

METS SUCRÉS

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

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

**pièces végétariennes*



NOS OFFRES

COCKTAIL 22 PIÈCES

89€ TTC

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

METS SALÉS

Toast de foie gras de canard, fruits rouges
Saumon fumé Ecossais d'origine bio
Quinoa, raisin, orange et noisette*
Mini smørrebrød (pastrami ou courgette ou haddock)
Ceviche daurade, huile d'olive, avocat
Rôti de veau, jus aux graines de moutarde
Tarama sur blinis maison
Soupe froide tomate & concombre*
Gougères*
Canard confit, ketchup maison
Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud
Rillettes de saumon
Fraîcheur d'hareng au fromage fumé danois
Lieu au sésame, cumin et soja
Pommes de terre à la crème « Copenhague »*
Saumon grillé à l'unilatéral

METS SUCRÉS

Chou au chocolat
Riz au lait à la Danoise
Moelleux aux agrumes, 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

**pièces végétariennes*



NOS OFFRES

LES ANIMATIONS

(à partir de 50 personnes)

Les animations culinaires *(prix par personne, Chef compris)*

Découpe de saumon

Fumé - Mariné à l'aneth
Crème fraîche – sauce gravelax
Blinis maison

12,00 € TTC

Découpe de foie gras

Chutney de saison
Pain poilâne

12,00 € TTC

Risotto au Parmesan

Risotto crémeux servi dans une meule

12,50 € TTC

Les animations *(Tarifs sur demande)*

Close-up

Photo call / box photo

AUTRES INFOS

- LES OPTIONS -

Assortiment de fromages (*valeur 3 pièces*) **6,50€ TTC**

Forfait boissons

CHAMPAGNE JACQUART

La Coupe **13,00€ TTC**

La Bouteille **65,00€ TTC**

APERITIF

Le cocktail (à définir) **12,00€ TTC**

Bière Danoise Carlsberg **7,70€ TTC**

Aquavit (le verre) **6,00€ TTC**

LES SOFTS

Forfait à discrétion (*jus de fruits, soda...*) **6,00€ TTC**

DROITS DE BOUCHON

Champagne (*par bouteille ouverte 75cl*) **12,00€ TTC**

Vin (*par bouteille ouverte 75cl*) **8,00€ TTC**

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Fraisier, gâteau au chocolat

En complément du dessert **12,00€ TTC**

- NOS CONDITIONS -

- Nous vous informons que la composition des cocktails est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis



VOTRE CONTACT

Magali DURAND

+33 (0)7.85.65.39.41

m.durand@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

