

Copenhague



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.



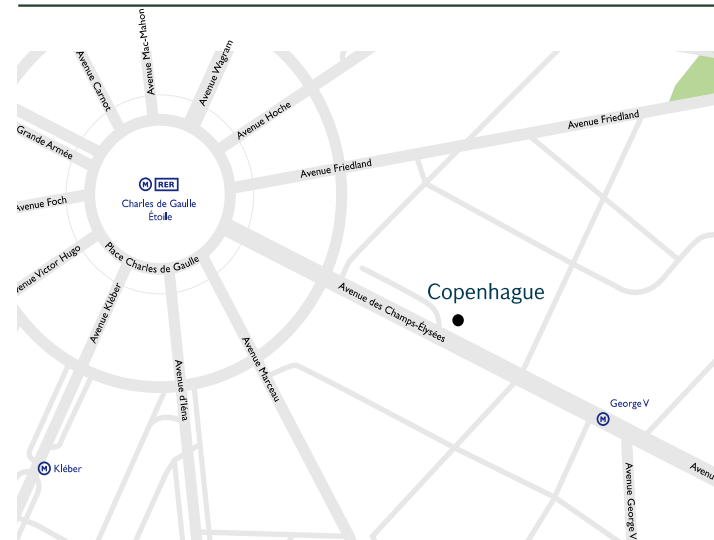
INFORMATIONS

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 ^{er}	65 m ²	40	50	OUI	OUI	OUI
LE PATIO	1 ^{er}	30 m ²	28	30	OUI	OUI	OUI



NOS OFFRES

DEJEUNERS

MENU 3 services : 60 € TTC par personne

MENU 4 services : 70 € TTC par personne

MENU 5 services : 80 € TTC par personne

Au choix :

LOTTE – CITRON CAVIAR – CRESSON

TRUITE – ŒUFS DE TRUITE – PICKLES

TOMATE – TOMATE – TOMATE

CHAMPIGNONS – JAUNE D'OEUF – BOUQUET GARNI

MOULE – POMME DE TERRE – CIBOULETTE

TARTARE DE BOEUF – RADIS – RAIFORT

SAINT PIERRE – HARICOT – CAPUCINE

POULET – MAÏS – GIROLLES

CARRE DE PORC IBERIQUE – OIGNON – AÏL DES OURS

FROMAGE DANOIS – FIGUE – CRACKERS

POMME – CHOCOLAT BLANC – LAIT

MÛRE – CREME FRAICHE – VERVEINE



NOS OFFRES

DÎNERS

**Menu Signature en 7 services
115 € TTC par personne**

Fruit de l'imagination du chef, nous ne pouvons pas vous dévoiler à l'avance sa composition

* * *

**Menu Copenhague en 4 services
75 € TTC par personne**

TOURTEAU – POMME – OIGNON

LOTTE – CHOU KALE – HUÎTRE

POULET – MAÏS – GIROLLE

MÛRE – CRÈME FRAÎCHE – VERVEINE



NOS OFFRES

BOISSONS

Coupe de champagne : 19 € TTC

Bouteille de champagne Deutz brut classique : 85 € TTC

Jus de fruits BIO : 8 € TTC

* * *

Forfaits :

Forfait Crus Classés : à partir de 60€ TTC par personne

Forfait Premiers Classés : à partir de 90€ TTC par personne

Forfait Grands Crus Classés : à partir de 120€ TTC par personne

*Comprenant vin rouge ou blanc (1 bouteille pour 3 personnes)
eaux minérales plates ou gazeuses (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé*

AUTRES INFOS

SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Bruno Paillard 19,00€

Signature snacks du Chef 15,00€
(3 pièces par personne)

Jus de fruits bio 8,00€
(rhubarbe cerise et pomme)

Bouteille d'eau minérale 10,00€

Café ou thé 6,00 €

NOS CONDITIONS

- 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.



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

