

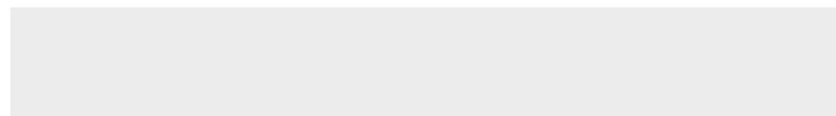
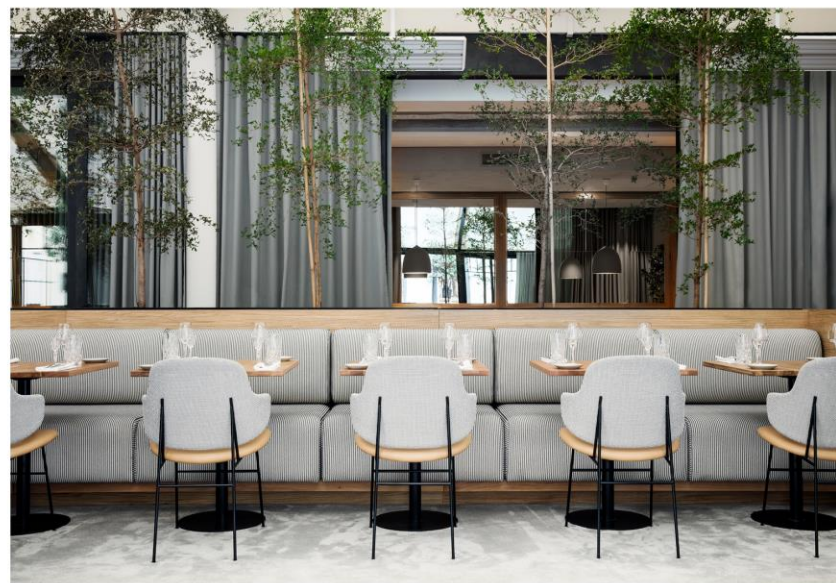
flora danica



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.



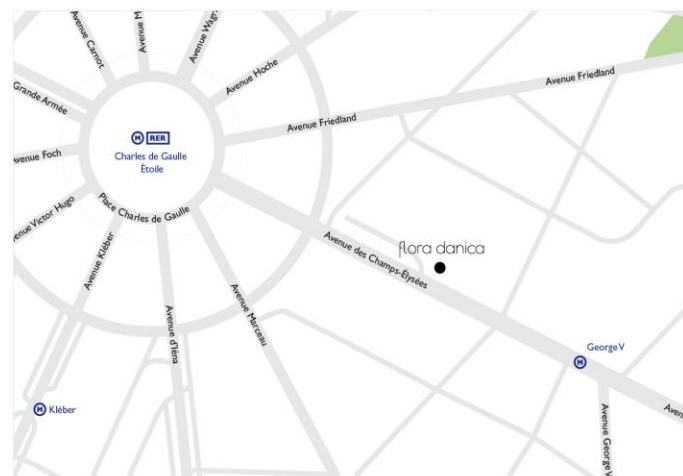
INFORMATIONS

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'airelles

ENTRÉES

Velouté de potiron, châtaigne, pointe de muscade et cerfeuil
ou
Rillettes de saumon d'Écosse, pain grillé
ou
Smorrebrod végétarien, pain noir, pommes de terre Charlotte et cresson

PLATS

Saumon « des puristes » grillé à l'unilatéral, pommes de terre à la crème, herbes fraîches
ou
Suprême de poulet jaune, compotée de rhubarbe, concombre mariné et pommes grenaille
ou
Lieu jaune, purée de chou fleur, chou rôti, sauce beurre blanc

DESSERTS

Trio chocolat : mousse, glace et ganache
ou
Crème brûlée vanille
ou
Sablé citron

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 gravlax, blinis

ou

Smørrebrød crabe, pain noir, concombre et aneth

ou

Terrine de canard pistache trompette de la mort

PLATS

Magret de canard, julienne de légumes, graines de moutarde, orange

Ou

Filet de bar, pommes de terre à la crème de raifort

ou

Cabillaud rôti, moules, chou-fleur rôti, purée de chou-fleur

DESSERTS

Æblekage: tarte aux pommes, sorbet pomme verte, Cognac

ou

Macaron aux deux chocolats

ou

Mille-feuille à la vanille accompagné de glace au yaourt à la groseille

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 GASTRONOMIQUE

85€ TTC - (75,08€ HT)

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque(12cl)

ENTRÉES

Fines tranches de saumon fumé, crème fraîche, blini maison
ou
Foie gras de canard mi- cuit, compotée de coing

PLATS

Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre, sauce aux champignons de Paris, échalotes confites
ou
Noix de Saint-Jacques au beurre blanc, carottes rôties et purée de carottes

DESSERTS

Pavlova aux marrons confits et poires
ou
Chocolat: mousse chocolat, Chantilly chocolat, crème de Baileys et dacquoise amande noisette

BOISSONS

MENETOU SALON BLANC
ou CROZE HERMITAGE LES JALETS (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



VOTRE CONTACT

Elodie SALOMON

+33 (0)7.85.65.39.41

e.salomon@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

