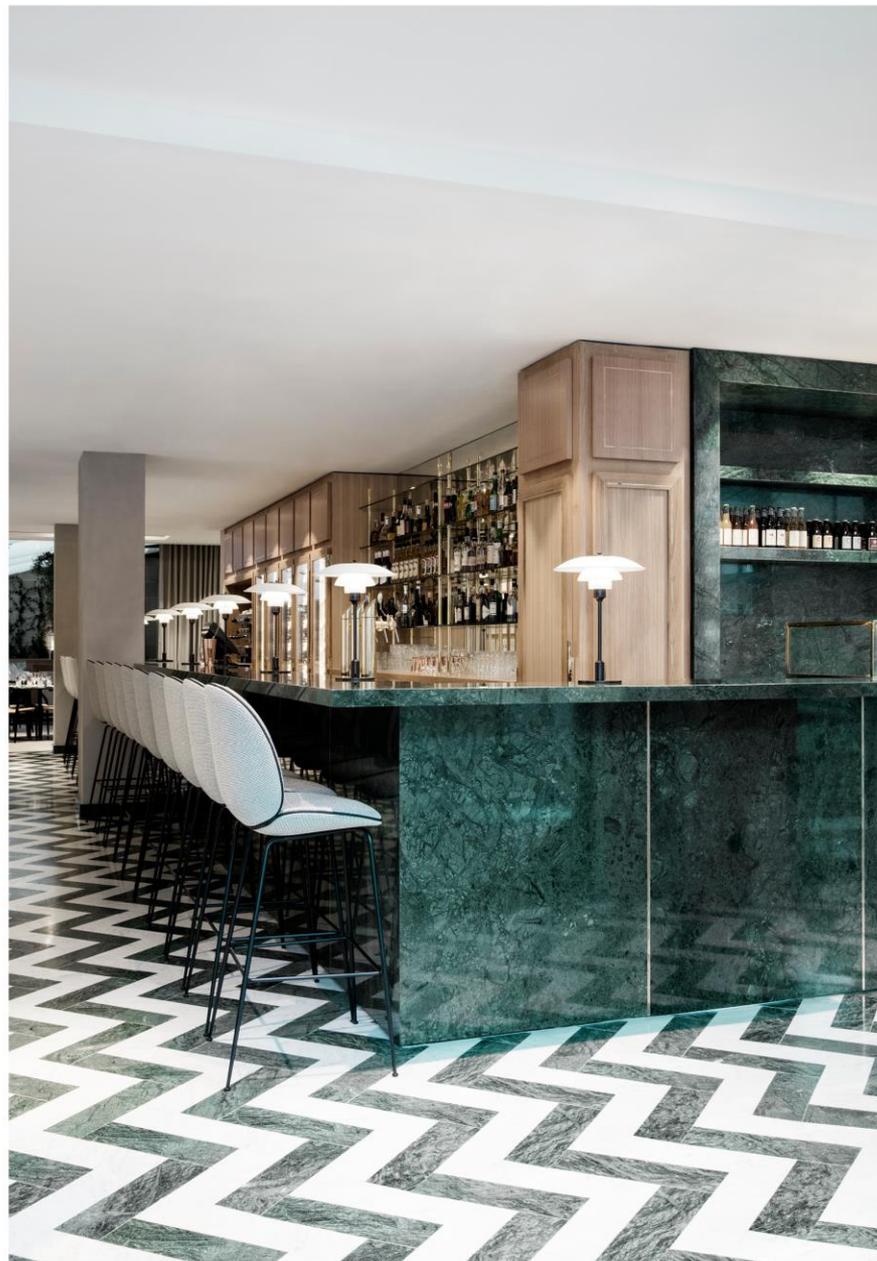


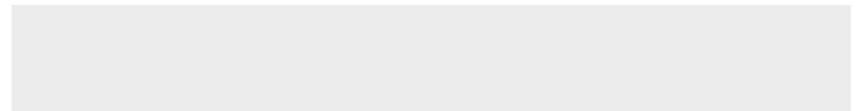
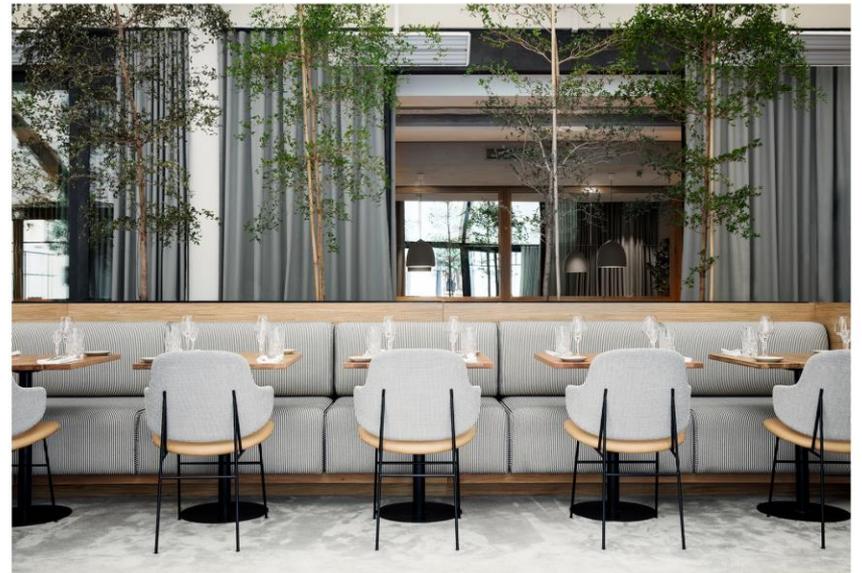
flora danica



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.



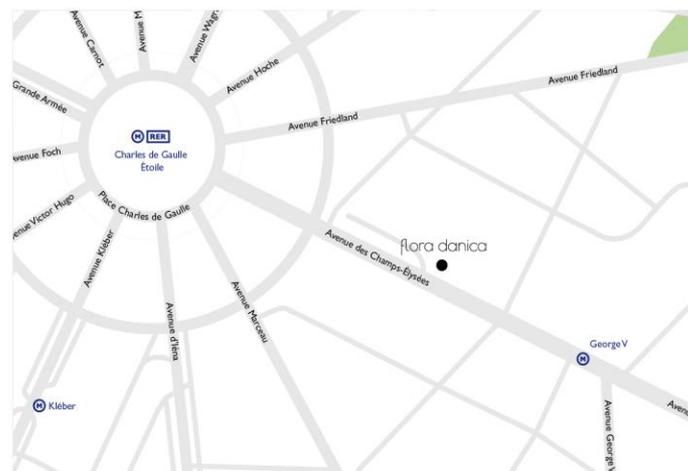
INFORMATIONS

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, de 8h à 23h
Jusqu'à 2h du matin en privatisation





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 - (52,95€ HT)

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Velouté de potiron, châtaigne, pointe de muscade et cerfeuil
ou
Rillettes de saumon d'Écosse, pain grillé
ou
Smørrebrød crabe, pain noir, concombre et aneth

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, blini maison

ou

Smorrebrod végétarien, pain noir, pommes de terre Charlotte et cresson

ou

Terrine de canard pistache trompette de la mort

PLATS

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

Ou

Saumon fumé à chaud, pousses d'épinards, champignons de Paris, amandes

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

Tartare de saumon d'Écosse herbes fraîches, citron, salade verte
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





NOS OFFRES

COCKTAIL 15 PIÈCES 60€ TTC

APÉRITIF

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

METS SALÉS

Saumon fumé Ecossois 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 12,00 € TTC

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

Découpe de foie gras 12,00 € TTC

Chutney de saison
Pain poilâne

Risotto au Parmesan 12,50 € TTC

Risotto crémeux servi dans une meule

Les animations *(Tarifs sur demande)*

Close-up

Photo call / box photo

VOTRE CONTACT

Kim SERFATY

+33 (0)6 63 57 69 74

commercial.paris@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

Jusqu'à 2h du matin en privatisation



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

