

flora danica

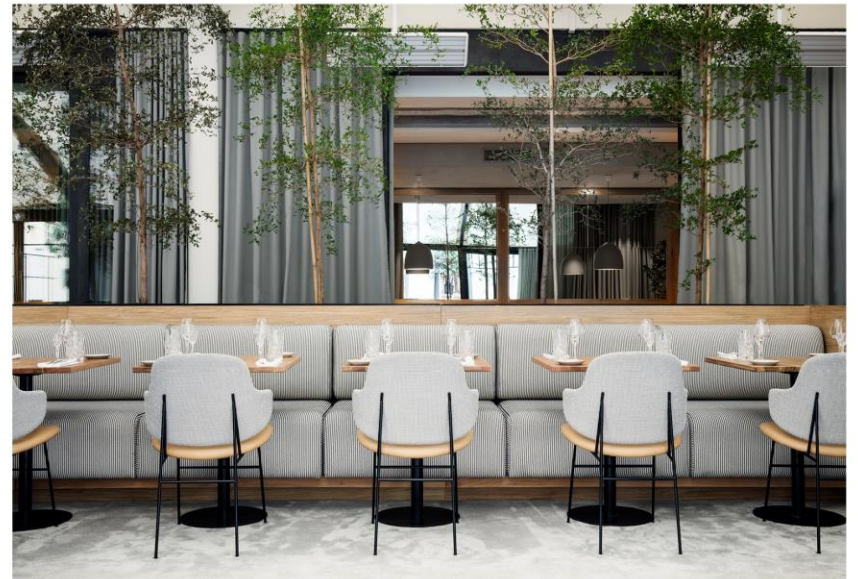


VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
SUR LES  
CHAMPS-ÉLYSÉES





400M<sup>2</sup>  
SUR 2 NIVEAUX  
-  
100M<sup>2</sup>  
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.



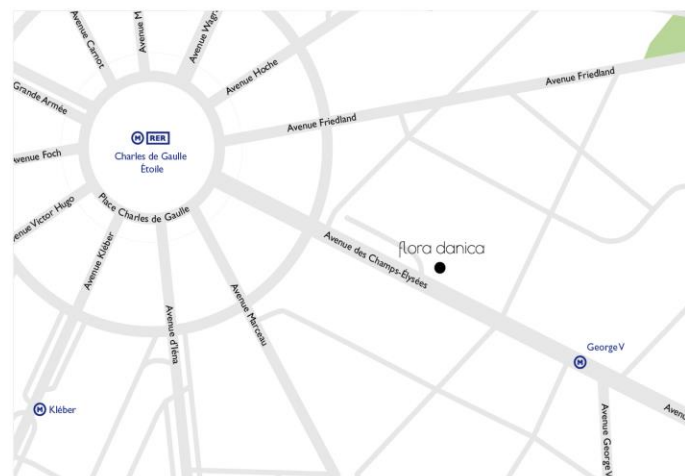
# INFORMATIONS

## 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 <sup>2</sup>	120	220	-	OUI	OUI	OUI
LE PATIO	1 <sup>er</sup>	100 m <sup>2</sup>	44	90	40	OUI	OUI	OUI
LE JARDIN	1 <sup>er</sup>	90 m <sup>2</sup>	42	80	-	OUI	OUI	OUI
TOTALITE FLORA	RDC et 1 <sup>ER</sup>	400 m <sup>2</sup>	206	400	-	OUI	OUI	OUI
TOTALITE MDD (FLORA DANICA ET COPENHAGUE)	RDC et 1 <sup>ER</sup>	470 m <sup>2</sup>	234	450	-	OUI	OUI	OUI



## NOS OFFRES

### **MENU FLORA**

**59€ TTC** - (52,95€ 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  
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 IGP Collines Rhodaniennes Ptite Syrah Septentrionale  
*(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 IGP Collines Rhodaniennes Ptite Syrah Septentrionale

*(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

