

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.



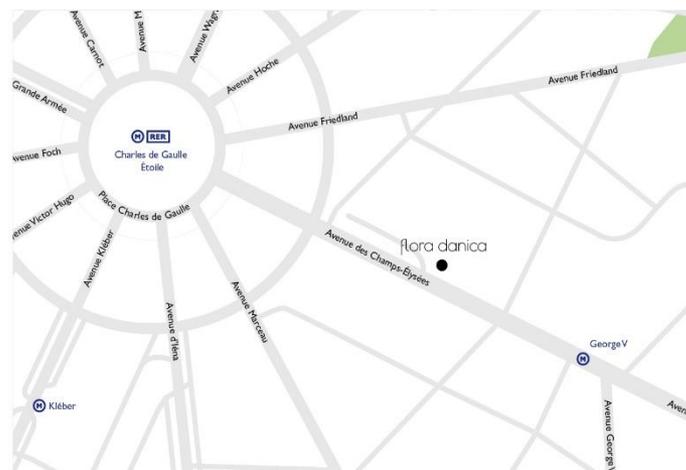
INFORMATIONS

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



LA CUISINE

LEANDRO DE SETA

Notre chef Leandro De Seta officie en véritable chef d'orchestre dans ce temple de la cuisine scandinave. Il vous propose un inspirant voyage dans vos assiettes, avec une cuisine créative et de très grande qualité qui fait la part belle aux poissons fumés et marinés.

Nous vous proposons de découvrir nos offres petit déjeuner, cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur-mesure peuvent également être imaginées avec vous par nos Chefs.





NOS OFFRES

MENU FLORA

59€ TTC - (52,95€ HT)

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Tarama aux œufs de cabillaud, blini maison
ou
Velouté de butternut

PLATS

Saumon « des puristes » grillé à l'unilatéral
pommes de terre à la crème / herbes fraîches
ou
Dansk kylling
Suprême de poulet jaune / purée de carotte / endives rôties comotée poire oignon
jus de volaille graine de moutarde

DESSERTS

Æblekage
comotée de pommes / crème fouettée / macaron
ou
Riz au lait Danois

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

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert



NOS OFFRES

MENU DANICA

69€ TTC - (60,15€ HT)

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque(12cl)

ENTRÉES

Smorrebrod crevette / céleri / pomme Granny Smith / crème fraîche / aneth / citron
ou

Rillettes de saumon d'Ecosse, pain grillé

ou

Salade Nordique – saumon d'Ecosse / pommes de terre / sauce gravlax

PLATS

Saumon fumé à chaud – Epinards / champignons de Paris / amandes

ou

Quasi de veau - purée et pickles de carottes / jus de viande

ou

Magret de canard – purée de carottes / endives rôties compotée poire-oignon

Jus de volaille et graine de moutarde

DESSERTS

Riz au lait Danois

ou

Millefeuille à la vanille – Glace yaourt à la groseille

ou

Baba au rhum aux fruits de saison – crème fouettée

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

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert



NOS OFFRES

MENU COPENHAGUE

89€ TTC - (79,56€ HT)

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaique(12cl)

ENTRÉES

Foie gras de canard au poivre de Sarawak et compotée de coing

ou

Carpaccio de daurade , condiment orange, vinaigrette à la bonite, radis pickles, piment d'Espelette

ou

Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth – Sauce Gravlax / Blini maison

PLATS

Filet de bœuf grillé

purée de pommes de terre / sauce aux morilles de Paris / échalotes confites

ou

Cabillaud rôti, purée de chou-fleur, chou-fleur rôti au curry / coques / jus de coquillages

ou

Saumon d'Ecosse marinée à l'aneth "Gilbert Bécaud" salade de betteraves pickles / graine de coriandre

DESSERTS

Pavlova aux myrtilles crème fouettée meringues

ou

Crumble aux poires caramel / beurre salé / noix

ou

Tout chocolat

BOISSONS

Menetou salon blanc ou Crozes Hermitage les Jalets (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café ou Thé

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert

LES ESPACES RÉCEPTIFS

LE REZ-DE-CHAUSSÉE

Véritable brasserie danoise, chaleureuse et vivante, le Flora Danica offre un espace de choix pour vos réceptions sur les Champs-Élysées. L'immense bar de marbre vert est certainement le plus bel atout de ce lieu unique au design scandinave.



LE SALON PRIVATIF

Au premier étage, le Flora Danica vous propose un cadre intimiste avec vue plongeante sur le patio arboré de la Maison du Danemark.

LE JARDIN-TERRASSE

Aux beaux jours, profitez de la terrasse exceptionnelle, havre de paix de plus de 100m², verdoyante et calme, pour un déjeuner ou un dîner loin du tumulte de l'avenue.

CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON PRIVATIF-PATIO
(100M²)

44

REPASASSIS

100

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

REZ-DE-CHAUSSÉE
(187M²)

120

REPASASSIS

220

COCKTAIL

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

42

REPASASSIS

80

COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE

206

REPASASSIS

400

COCKTAIL



NOS OFFRES

COCKTAIL 15 PIÈCES

60€ TTC

APÉRITIF

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

METS SALÉS

Saumon fumé Ecossais d'origine bio
Quinoa, avocat noisette*
Tartare daurade, huile d'olive avocat
Tarama sur blinis maison
Velouté de butternut*
Gougères*
Pâté en croute volaille, trompette de la mort
Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud
Hareng au curry, concombre pickles pomme verte
Pommes de terre à la crème « Copenhague »*
Saumon grillé à l'unilatéral

METS SUCRÉS

Chou chantilly
Riz au lait à la Danoise
Moelleux chocolat crème 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 Ecosais d'origine bio

Quinoa, avocat noisette*

Smørrebrød pastrami

Tartare daurade, huile d'olive avocat

Roastbeef, moutarde

Tarama sur blinis maison

Velouté butternut

Gougères*

Sprats

Paté en croute volaille, trompette de la mort

Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud

Rillettes de saumon

Hareng au curry, concombre pickles pomme verte

Cabillaud citron vert, soja

Pommes de terre à la crème « Copenhague »*

Saumon grillé à l'unilatéral

METS SUCRÉS

Chou chantilly

Riz au lait à la Danoise

Moelleux chocolat, 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*

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**

DROITS DE BOUCHON

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

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

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique

accueil, sécurité, voiturier

–

Aménagement d'espaces sur mesure

–

Matériel

conférences/réunions

–

Décorations spécifiques :

Fleurs, signalétique
extérieure...

–

Animations :

œnologiques, ateliers
artistiques et culinaires ...



VOTRE CONTACT

Rudy Coinon
Responsable commercial
+33 (0)6 12 41 95 86
r.coinon@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
Avenue des Champs-Élysées

-

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h à 23h
Jusqu'à 2h du matin en privatisation



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

