

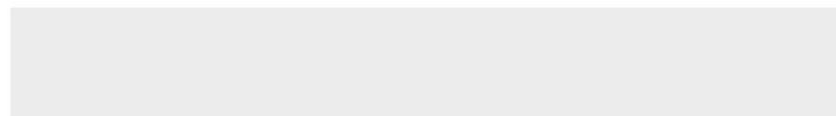
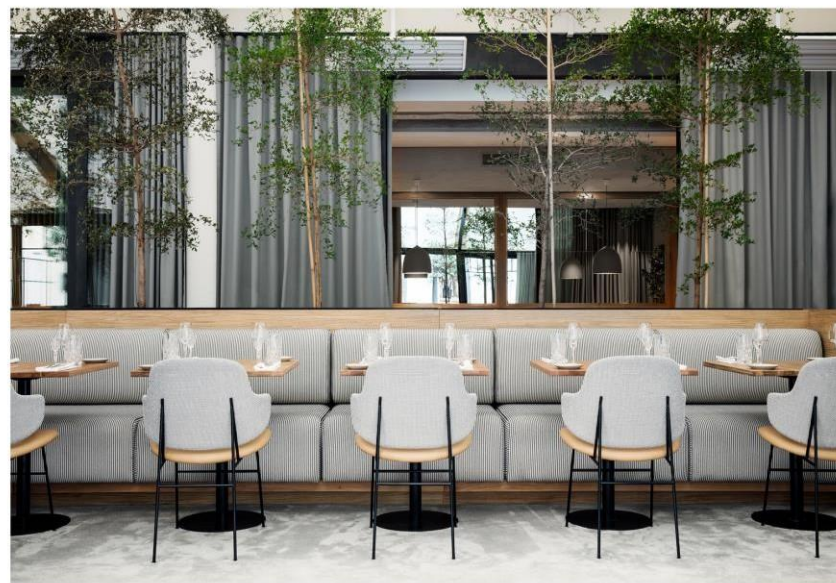
flora danica



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.



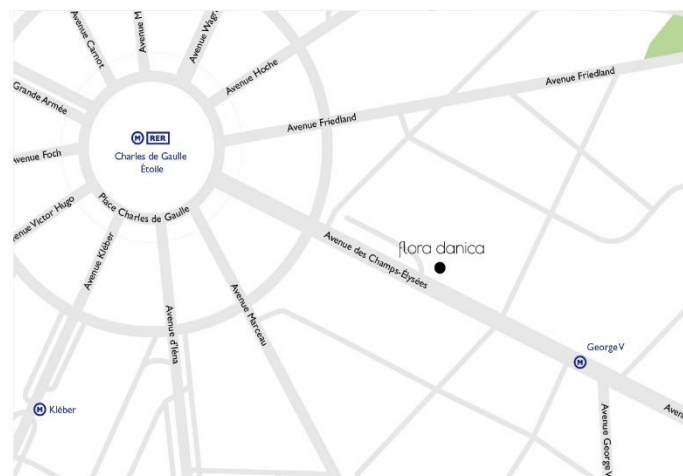
INFORMATIONS

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

65€ TTC - (57,73€ HT)

Apéritif

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

Entrées

Tarama aux œufs de cabillaud, blini maison

Ou Velouté de petits pois frais, crème à l'aneth, épeautre soufflé

Ou Sprats fumés mayonnaise au beurre noisette, câpres, pain au cumin

Plats

Dansk Kylling, suprême de poulet jaune, purée de pomme de terre, concombres marinés,
jus de volaille

Ou Tartare de saumon d'Écosse, sucrose, vinaigrette à la moutarde

Ou Risotto crème de champignons à la truffe d'été et asperges vertes

Desserts

Aeblekage, compotée de pommes, crème fouettée, macaron

Ou Riz au lait, compotée d'abricots

Ou Coupe Flora, glace au yaourt bulgare à la groseille, sorbet framboise-violette &
fraise-rhubarbe, meringue

Boissons

Muscadet David ou IGP Collines Rhodaniennes (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***

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES

MENU DANICA

76€ TTC - (67,27€ HT)

Apéritif

Kir Royal

Entrées

Flétan fumé & blini maison, crème à l'aneth, citron vert

Ou Betterave & mimolette, crème de raifort

Ou Rillettes de saumon d'Ecosse

Plats

Cabillaud rôti, vierge de légumes, œufs de Tobiko, haricots verts, groseilles
Ou Saumon "des puristes" grillé à l'unilatéral, céleri rémoulade, pommes de terre à la crème, herbes fraîches

Desserts

Aeblekage, compotée de pommes, crème fouettée, macaron

Ou Crumble de fruits rouges

Ou Moelleux au chocolat, glace vanille

Boissons

Muscadet David ou IGP Collines Rhodaniennes (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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES

MENU COPENHAGUE

89€ TTC - (78,56€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque(12cl)

Entrées

Tartare de thon, légumes pickles, soja, sarrasin, bonite séchée
Ou Saumon d'Écosse mariné à l'aneth, sauce gravlax, blini maison
Ou Raviole de crabe, navet aigre-doux, œufs tobiko

Plats

Vol-au-vent gambas & coquillages, crème de crustacés à l'Aquavit, coques, moules, petits pois, champignons
Ou Quasi de veau, petits pois, champignons, purée de pomme de terre et sauce citron
Ou Saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth « Gilbert Bécaud », salade de betteraves pickles

Desserts

Nage de fruits rouges, sirop d'hibiscus
Ou Pavlova aux fraises, crème fouettée, meringue
Ou Millefeuille à la vanille, glace yaourt bulgare à la groseille

Boissons

Côtes du Rhône blanc (1 bouteille pour 3 personnes)
ou Francs Côtes de Bordeaux (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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



COCKTAIL 20 PIÈCES *(équivalent 24 pièces)*

à partir de 30 personnes

89€TTC - (78,71€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Mets salés

Saumon fumé Ecossais d'origine bio

Quinoa, noisette, avocat *

Tarama sur blinis maison

Smørrebrød au thon

Raviole de crabe

Spratz

Gougères *

Pâté en croute volaille, trompette de la mort

Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud

Rillettes de saumon

Hareng à l'aneth, concombre pickles

Volaille fermière, asperges

Roastbeef, moutarde

Pommes de terre à la crème « Copenhague » *

Saumon grillé à l'unilatéral

Mets sucrés

Tartelette au fraise

Moelleux au Chocolat

Macarons

Cheesecake

Gaspacho de fruits rouge

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

LES ESPACES RÉCEPTIFS

LE REZ-DE-CHAUSSÉE

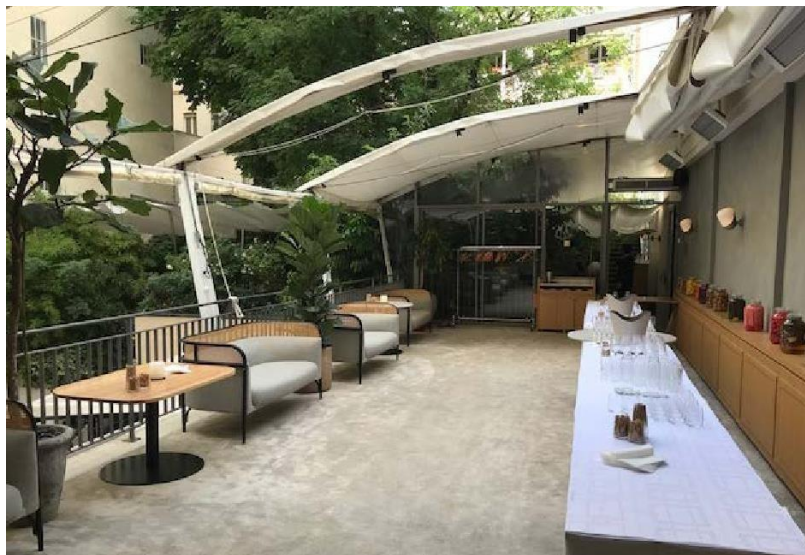
Véritable brasserie danoise, chaleureuse et vivante, le Flora Danica offre un espace de choix pour vos réceptions sur les Champs-Élysées. L'immense bar de marbre vert est certainement le plus bel atout de ce lieu unique au design scandinave.

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)

REZ-DE-CHAUSÉE
(187M²)

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

PRIVATISATION TOTALE

44

120

42

206

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

100

220

80

400

COCKTAIL

COCKTAIL

COCKTAIL

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

AUTRES INFOS

- LES OPTIONS -

Amuse-bouche (3 pièces par personne) **8,00€ TTC**

Assiette de fromages **8,50€ TTC**

- FORFAIT BOISSONS -

CHAMPAGNE JACQUART

La Coupe **14,00€ TTC**

La Bouteille **69,00€ TTC**

APERITIF

Le cocktail (à définir) **14,00€ TTC**

LES SOFTS

Forfait à discrétion (jus de fruits, soda...) **8,00€ TTC**

DROITS DE BOUCHON

Par bouteille ouverte de 75cl **15,00€ TTC**

FORFAITS VINS PRESTIGE 9,60€ TTC

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

ROUGE : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines
Edmond de Rothschild 2020

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 et un 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 ; 10,90€ HT

Fumé ou Mariné à l'aneth, crème fraîche, sauce gravelax, blinis maison

Charriot à glace – 10€ TTC ; 9,09€ HT

A volonté, sélection de parfum en amont, cornet et pot

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

Céline Reynaud

+33 (0)7 63 62 22 61

ce.reynaud@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

