



CHÂTEAU  
*des Fleurs*  
PARIS  
CHAMPS ÉLYSÉES

Votre événement au restaurant by OMA du Château des Fleurs

# La Petite Histoire

---



À l'origine, le Château des Fleurs était un merveilleux jardin, propriété du roi des fêtes parisiennes, Victor Mabile, du célèbre Bal Mabile.

Le décor enchanteur faisait vibrer les nuits de la capitale d'une atmosphère festive, aussi insouciant que raffinée. Sous les guirlandes illuminées, la belle société du XIXe siècle se mêlait aux noctambules de toutes origines dans un joyeux mélange éclectique.

On venait ici célébrer les plaisirs de la vie, danser, s'amuser et trouver l'aventure.

**Démonté pour laisser place au développement du quartier, le Château des Fleurs renaît aujourd'hui, comme un clin d'œil à ce Paris d'élégance et de légèreté, pétillant de joie de vivre comme à la Belle Époque. Bienvenue !**



Champs-Élysées VI - Mabile, Château des Fleurs, Jardin de Paris



# La Petite Histoire

---



## L'esprit OMA

En coréen, OMA signifie "maman". C'est tout l'esprit de la cuisine la Cheffe Ji-Hye Park qui s'exprime dans ce choix, avec des mets élégants, savoureux et équilibrés.

“Je puise mon inspiration dans la cuisine de mon enfance.

Je cherche à transmettre l'amour du goût, à travers des plats simples et généreux. Pour moi cuisiner c'est aimer la vie, savoir donner et recevoir.”

Piment, fermentation mais aussi crème et fromage, sa carte est un pont entre la Corée et la France.



CHÂTEAU  
*des Fleurs*





# Capacité d'accueil



**Espace Privatif**

**Cocktail**

**Repas assis**

Le Boudoir

30

20



CHÂTEAU  
*des Fleurs*



– Korean-French restaurant by OMA –



CHÂTEAU  
*des Fleurs*

**Menu OMA**

**80,45 € HT – 90,00 € TTC**

*Mise à disposition du Boudoir privatisé sous réserve de l'atteinte d'un CAHT minimum garanti sur les frais de bouche*



**ENTRÉE au choix**

Ceviche de bar

*ponzu, citron, huile de sésame, radis marinés, sarrasin, citron confit, mélisse citron*

Oignons rôtis

*crème parmesan-gorgonzola, réduction balsamique au miel, pistaches torrifiées*

Noix de Saint Jacques

*Saint Jacques grillées, sauce vierge, pousses de coriandre*

**PLAT AU CHOIX**

Mulhué

*poissons crus de saison, légumes, bouillon glacé pimenté*

Magret de canard

*Yuzu-kosho, pousse de wasabi, pickles de radis, millefeuille de pommes de terre*

Galbitang, Pot-au-feu à la coréenne

*Shitaké, radis, poireaux, nouilles de patate douce, cébette*

**DESSERT AU CHOIX**

Tarte au citron

*crème de citron, meringue, crumble citronné, basilic thai*

Mont-Blanc

Gâteau au chocolat OMA

**BOISSONS**

1 Bouteille pour 2 personnes de Sancerre «Signature» Pascal Jolivet 2022

Ou 1 Bouteille pour 2 personnes de Pessac-Léognan «Les Hauts de Smith» 68 2nd vin du Château Smith Haut Lafitte 2018

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé



**Cocktail Dinatoire OMA**

**85,00 € HT – 95,00 € TTC**

*Mise à disposition du Boudoir privatisé sous réserve de l'atteinte d'un CAHT minimum garanti sur les frais de bouche*

**Les pièces salées froides (équivalent 2 pièces cocktail)**

**Ceviche de bar**

*ponzu, citron, huile de sésame, radis marinés, sarrasin, citron confit, mélisse citron*

**Oignons rôtis**

*crème parmesan-gorgonzola, réduction balsamique au miel, pistaches torrifiées*

**Noix de Saint Jacques**

*Saint Jacques grillées, sauce vierge, pousses de coriandre*

**Oden, Fish cake Coreen**

*mayonnaise wasabi, tagette*

**Les Minis Plats chauds (équivalent 4 pièces par personne)**

**Magret de canard (viande servie froide)**

*Yuzu-kosho, pousse de wasabi, pickles de radis, millefeuille de pommes de terre*

**Bibimbap Veggie**

**Les pièces sucrées (équivalent 2 pièces cocktail)**

**Tarte au citron**

*crème de citron, meringue, crumble citronné, basilic thai*

**Gâteau au chocolat OMA**

**Mont Blanc**

**BOISSONS**

1 Bouteille pour 2 personnes de Sancerre «Signature» Pascal Jolivet 2022

Ou 1 Bouteille pour 2 personnes de Pessac-Léognan «Les Hauts de Smith» 68 2nd vin du Château Smith Haut Lafitte 2018

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé





## Les Prestations Supplémentaires

*Possibilité de prendre l'apéritif debout au niveau de notre Bar (sans privatisation)*

### Les Champagnes

#### BLANCS BRUTS 12cl 75cl

Bouteille 75 cl Charles Heidsieck «Réserve»	71,67 € HT – 86,00 € TTC
Bouteille 75 cl Barons de Rothschild Extra Brut	80,00 € HT – 96,00 € TTC
Bouteille 75 cl Taittinger «Réserve»	85,00 € HT – 102,00 € TTC
Bouteille 75 cl Ruinart «R»	88,33 € HT – 106,00 € TTC
Coupe 12 cl Louis Roederer «Collection»	15,00 € HT – 18,00 € TTC
Bouteille 75 cl Louis Roederer «Collection»	90,00 € HT – 108,00 € TTC

#### ROSÉS BRUTS

Coupe 12 cl Barons de Rothschild	15,00 € HT – 18,00 € TTC
Bouteille 75cl Barons de Rothschild	90,00 € HT – 108,00 € TTC

### Les Amuse bouches by OMA

3 amuse bouches	18,18 € HT – 20,00 € TTC
-----------------	--------------------------

### Divers

Open Bar Softs	10,00 € HT – 11,00 € TTC
Centre de table floral	A partir de 35,00 € HT – 42,00 € TTC
Motif de buffet floral	A partir de 150,00 € HT -180,00 € TTC
Vestiaire et portants	A partir de 250,00 € HT – 300,00 € TTC



CHÂTEAU  
*des Fleurs*  
PARIS  
CHAMPS ÉLYSÉES

19 Rue Vernet – 75008 Paris, France  
T: +33 (0) 1 47 20 41 73 / [contact@chateauf.com](mailto:contact@chateauf.com) / [www.chateaudesfleurs.paris](http://www.chateaudesfleurs.paris)  
<https://evenement.groupe-bertrand.com/lieux/chateau-des-fleurs/>

Votre contact commercial pour le Restaurant OMA du Château des Fleurs  
Olivier Coulibaly / 06 12 41 95 86  
[o.coulibaly@groupe-bertrand.com](mailto:o.coulibaly@groupe-bertrand.com)

