

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.



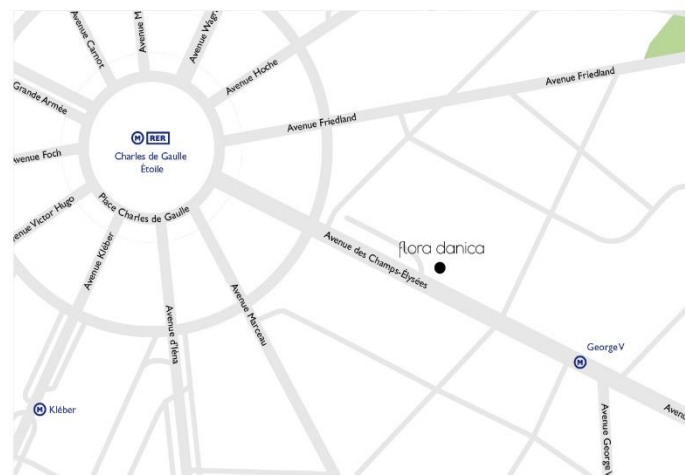
INFORMATIONS

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

Notre chef 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.





MENU FLORA

65€ TTC - (57,88€ HT)

Apéritif

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

Entrées

Sprats (petits poissons nordiques fumés) mayonnaise au beurre noisette, câpres, pain au cumin

Ou Salade de quinoa, pamplemousse, crème d'avocat

Ou Velouté de légumes de saison

Plats

Risotto d'été

Ou Onglet de bœuf, pomme de terre grenailles

Ou Tartare de saumon, salade de mâche, pousse de moutarde et croûtons

Desserts

Framboises, crème fouettée

Ou Æbleckage compotée de pommes, crème fouettée à la vanille, macaron

Ou Mousse au chocolat

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 ou

Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

(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.



MENU DANICA

76€ TTC - (66,97€ HT)

Apéritif

Coupe de Kir Royal (12cl)

Entrées

Salade nordique, saumon d'Écosse, pommes de terre, sauce gravlax

Ou Rillettes de saumon d'Écosse - pain grillé

Ou Tarama aux œufs de cabillaud - blini maison

Plats

Cabillaud rôti, céleri rémoulade, beurre blanc

Ou Suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus de volaille

Ou Saumon fumé à chaud, épinard, beurre blanc, champignons et amandes

Desserts

Moelleux au chocolat - crème glacée à la vanille Bourbon

Ou Coupe Flora, sorbet fraise, bulgare groseille, sorbet framboise, crème fouettée meringue

Ou Baba au Rhum

Boissons

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 ou

Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (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.



MENU COPENHAGUE

89€ TTC - (77,88€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaique (12cl)

Entrées

Tartare de daurade au citron vert

Ou Saumon fumé chaud, crème de raifort et citron, concombre, croûtons

Ou Smørrebrød aux crevettes skagen - sauce skagen, légumes pickles

Plats

Quasi de veau, purée de pomme de terre, jus de viande et pickles de carottes

Ou Saumon d'Écosse mariné à l'aneth « Gilbert Bécaud » (poisson cru),

salade de betteraves pickles

Ou Saumon "des puristes" grillé à l'unilatéral, céleri rémoulade, pommes de terre à la crème de raifort

Desserts

Rhubarbe, crémeux de chocolat blanc, croquant noisette, sorbet fraise et meringue

Ou Pavlova fruits rouges - crème fouettée à la vanille Bourbon, meringue

Ou Mille-feuille à la vanille Bourbon - glace au yaourt bulgare à la groseille

Boissons

Petit-Chablis AOP - La Chablisienne 2020 ou

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

(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)*

89€TTC - (78,86€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Mets salés

Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud (poisson cru)

Rillettes de saumon

Hareng à l'aneth, concombre pickles

Sprats

Gougères *

Pâté en croute, volaille, trompette de la mort

Suprême de poulet jaune, et pointes d'asperges

Saumon grillé à l'unilatéral & pomme de terre à la crème « Copenhague »

Velouté de légumes de saison

Rosebeef moutarde

Saumon fumé Ecossais d'origine bio

Quinoa, noisette, avocat *

Tarama sur blini maison

Smørrebrød aux crevettes skagen

Mets sucrés

Tartelette aux fruits de saison

Moelleux au Chocolat

Æbleckage

Cheesecake

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

LES ESPACES RÉCEPTIFS

LE REZ-DE-CHAUSSÉE

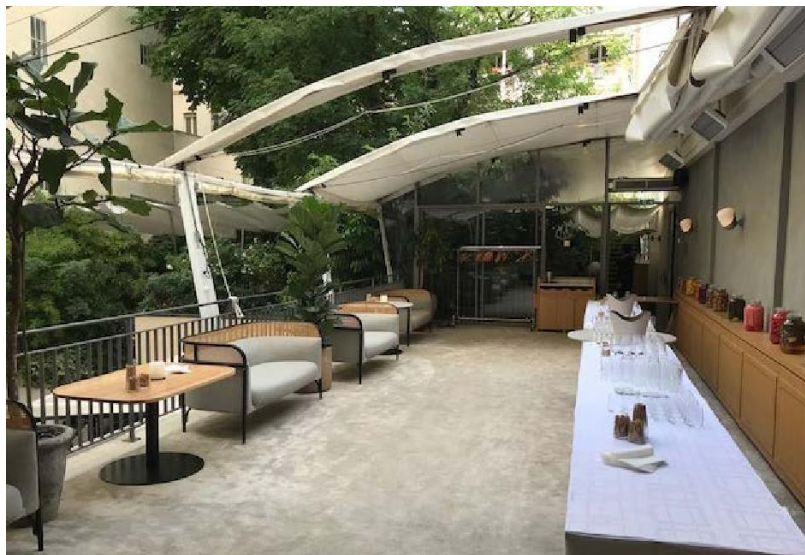
Véritable brasserie danoise, chaleureuse et vivante, le Flora Danica offre un espace de choix pour vos réceptions sur les Champs-Élysées. L'immense bar de marbre vert est certainement le plus bel atout de ce lieu unique au design scandinave.

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

50

REPAS ASSIS

100

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

120

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

42

REPAS ASSIS

80

COCKTAIL

206

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL

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 pommes de terre

1 soft et un dessert **15,00€ TTC**





NOS OFFRES

LES ANIMATIONS

(à partir de 30 personnes)

LES ANIMATIONS CULINAIRES *(prix par personne)*

Découpe de saumon - 12,00€ TTC ; 10,90€ HT

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

Bar à tartare – 18,00€ TTC ; 16,36€ HT

Tartare saumon vinaigrette pickles de moutarde & bœuf, mayonnaise au poivre noir, pain au levain Lalos

Bar à caviar (30g pour 4 personnes) - 20,00€ TTC ; 18,18€ HT

Ciboulette / échalotes / crème fraîche / blini maison

Découpe de foie gras - 20,00€ TTC ; 18,18€ HT

Assortiment de pain (de campagne, aux fruits, pain d'épice) ; foie gras ; chutney de saison

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

–

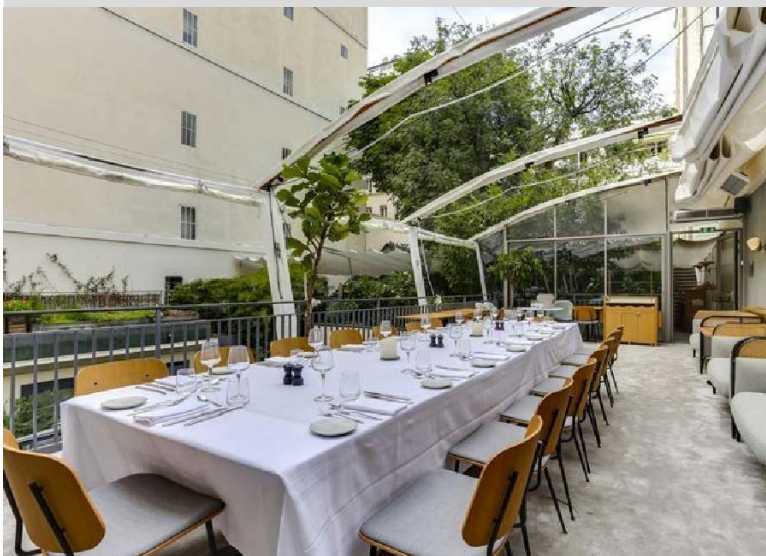
Décorations spécifiques :

Fleurs, signalétique
extérieure...

–

Animations :

œnologiques, ateliers
artistiques et culinaires ...



VOTRE CONTACT

Céline Jammes

+33 (0)7 63 62 22 61

c.jammes@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

B

HOSPITALITY
www.groupe-bertrand.com

