

VOTRE ÉVÉNEMENT

RESTAURANT \* GUinguette



La  
Flottille

— Fondée en 1895 —





“

## PRÉSENTATION

La Flottille a su préserver son caractère d'origine, typique de la France du début du XXe siècle. Elle est idéalement située en bordure du vaste canal du Parc du château de Versailles, lieu empreint de l'histoire des Rois de France. Une fois installé dans ce lieu, vous pourrez profiter pleinement de l'environnement paisible du Parc.

Venez découvrir l'exceptionnelle terrasse et le restaurant, où vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle française dans un cadre champêtre. C'est l'endroit idéal pour vos repas de groupe, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner.

”



## CAPACITÉ D'ACCUEIL

(Nombre de personnes)

### EN JOURNÉE

Jardin d'hiver – En intérieur

**60**

REPAS ASSIS

**80**

COCKTAIL

### EN PRIVATISATION TOTALE, LE SOIR UNIQUEMENT

Terrasse avant

**235**

REPAS ASSIS

**240**

COCKTAIL

Restaurant

**175**

REPAS ASSIS

**180**

COCKTAIL

Restaurant et terrasse

**410**

REPAS ASSIS

**420**

COCKTAIL



## **MENU BRASSERIE**

Du lundi au vendredi hors vacances scolaires parisiennes A partir de 12 personnes

**Entrée, Plat, ou Plat, Dessert: 36,36 € HT / 40,00 € TTC**

### **Entrée au choix**

Terrine Ospital amatxi, pickles de saison

Œufs BIO mayonnaise

Salade de lentilles, persil et échalotes

### **Plat au choix**

Suprême de volaille à la crème et riz pilaf

Poitrine de cochon confite, haricots blancs

Fish & Chips La Flottille, sauce tartare et frites maison

### **Dessert au choix**

Ile flottante, crème anglaise

Crème brûlée à la vanille bourbon Moelleux chocolat

### **Boissons au choix**

Vittel – 25 cl

Perrier – 33 cl

Thé glacé maison – 20 cl

Cola français – 33 cl

Café Espresso ou Thé

*Choix de menu unique pour l'ensemble des convives*



## MENU BRASSERIE

Du lundi au vendredi hors vacances scolaires parisiennes A partir de 12 personnes

**Entrée, Plat, Dessert: 45,08 € HT / 50,00 € TTC**

### Entrée au choix

Terrine Ospital amatxi, pickles de saison

Œufs BIO mayonnaise

Salade de lentilles, persil et échalotes

### Plat au choix

Suprême de volaille à la crème et riz pilaf

Poitrine de cochon confite, haricots blancs

Fish & Chips La Flottille, sauce tartare et frites maison

### Dessert au choix

Ile flottante, crème anglaise

Crème brûlée à la vanille bourbon

Moelleux chocolat

### Boissons incluses

1 verre par personne au choix

*Vin blanc et vin rouge « On grain degun » (vin biologique)*

Eaux Minérales au choix (1 bouteille pour 3 personnes)

*Vittel*

*San Pellegrino*

Café Espresso ou Thé

*Choix de menu unique pour l'ensemble des convives*



## **MENU FLOTILLE**

Du lundi au vendredi hors vacances scolaires parisiennes A partir de 12 personnes

**Entrée, Plat, Dessert: 58,18 € HT / 65,00 € TTC**

### **Entrée au choix**

Saumon fumé et crème crue citronnée

Foie gras de canard français mi-cuit au poivre de Sarawak  
*Chutney fruit de saison*

Burrata des Pouilles et tomates anciennes

### **Plat au choix**

Cabillaud haricots au beurre blanc à l'estragon

Steak au poivre, purée au beurre salé

Tartare de saumon d'Ecosse

### **Dessert au choix**

Profiteroles au chocolat

Coupe de fruits frais de saison

Finger vanille fruits de saison

### **Boissons incluses**

Vins au choix - 1 bouteille pour 3 personnes  
*Vin blanc et vin rouge « On grain dégun » (vin biologique)*

Eaux Minérales au choix (1 bouteille pour 3 personnes)  
*Vittel*  
*San Pellegrino*

Café Espresso ou Thé

*Choix de menu unique pour l'ensemble des convives*



## MENU VERSAILLES

A partir de 12 personnes

**Apéritif, Entrée, Plat, Dessert: 124,02 € HT / 140,00 € TTC**

### Apéritif

Une coupe de Champagne Jacquart Brut

### 3 Amuse bouches

Cromesquis de cochon, sauce gribiche

Tarama maison, blinis

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, croustons à l'ail

### Entrée au choix

Saumon fumé Moulin du Couvent, crème crue au caviar

Grosses asperges blanches, vinaigrette aux herbes et comté

Œuf Meurette La Flottille

### Plat au choix

Turbot sauvage, beurre blanc au Champagne, tombée d'épinards

Filet de bœuf au sautoir, sauce Périgueux, pomme purée

Fondant d'agneau confit 7h, légumes printaniers

### Dessert au choix, Yann Brys

Rose des vents chocolatée

Finger vanille fruits rouges

Carré amande croquant

### Boissons incluses

Vins au choix - 1 bouteille pour 3 personnes

*Bourgogne Chardonnay Famille Paquet 2022 / 2023 (vin biologique) Pessac Léognan*

*Château Lafont Meunaut 2020*

*Côtes de Provence « Les Commandeurs » Peyrassol 2023 (vin biologique)*

Eaux Minérales au choix (1 bouteille pour 3 personnes)

*Vittel*

*San Pellegrino*

Café Espresso ou Thé



## **MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans)**

Du lundi au vendredi hors vacances scolaires  
parisiennes A partir de 12 personnes

**Plat, Dessert: 14,55€ HT / 16,00 € TTC**

### **Plat au choix**

Fingers de merlan panés

Croque-monsieur de la Flottille : pain de mie Lalos, jambon blanc Eric  
Ospital, comté AOP

Filet de volaille, sauce à la crème

*Accompagnement au choix : frites, riz pilaf, salade*

### **Dessert au choix**

Boule de glace

Coupe de fruits frais de saison

### **Boisson au choix**

Sirop à l'eau  
Purjus de pommes  
bio Vittel



**Cocktail équivalence 20 pièces 10/,3C€ HT – 120,00€ TTC**  
*Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits*

**Apéritif**

Coupe de Champagne Jacquart Brut

**Pièces cocktails Froide (8 pièces salées par personne)**

Oranger Bonzaï

Aquafaba en meringue, crème de champignon et tahonn

cress Baguette chinoise de carotte et navet daïkon

Pétale de chiogga & légumes croquant, poivre de

tismut Fromage frais et petits légumes croquants

Poire pochée à la betterave et royale de foie gras

Gourmandise Basque, Ossau iraty AOP, cerise

noire Bœuf comme un tataki, crème de

mascarpone Canard rosé à l'oignon balsamique

**Pièces Lunch (1 pièce par personne équivalence 2 pièces)**

Mini wrap veggy

Finger feuilleté crabe des neiges

**Pièces cocktails chaudes (2 pièces par personne)**

Saint Jacques fumée au bois de hêtre, segment de clémentine brulée

et grué de cacao

Flammen-truffe

**Les salades (1 par personne équivalence 4 pièces)**

Tartare aux deux saumons, crème citron vert

Salade aux deux betteraves, noisette et agrumes

**Pièces Sucrées Angelina (4 pièces par personne)**

Mont Blanc – Mont blanc pistache - Tarte Citron – Choux chocolat – Tarte aux

fruits

**Les vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

BOURGOGNE CHARDONNAY Famille Paquet 2022 / 2023 (vin biologique)

PESSAC-LEOGNAN Château Lafont Menaut 2020

CÔTES DE PROVENCE "Les Commandeurs" Peyrassol 2023 (vin biologique)

**Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

Vittel

San Pellegrino



### Les options

Kir .....	5,41€ ht/6,50€ ttc
Kir royal .....	11,66€ ht/14,00€ ttc
Coupe de Champagne Jacquart.....	11,66€ ht/14,00€ ttc
Bouteille de Champagne Jacquart....	58,33€ ht/70,00€ ttc
Cocktail sans alcool.....	8,18€ ht/9,00€ ttc <i>Ginger dream ou Virgin spritz</i>
Cocktail avec alcool.....	10,83€ ht/13,00€ ttc <i>Moscow mule ou Summer spritz</i>



# INFORMATIONS PRATIQUES

*Privatisation totale le soir uniquement sur devis*

## Les accès

Accès piétons par le château de Versailles  
Traverser les jardins pour accéder au restaurant

Accès voitures par la grille de la reine  
1 Boulevard de la reine  
Parc du château de Versailles  
78000 Versailles

Les tarifs du parking (à réserver et régler auprès  
du Château directement)

12,00€/voiture

6,00/ deux

roues 60,00€/

bus





## VOS CONTACTS

Elisa Fouasson et Hortense Melli

+33(0)7 62 54 30 84

+33(0)6 79 61 13 02

[e.fouasson@groupe-bertrand.com](mailto:e.fouasson@groupe-bertrand.com)

[h.melli@groupe-bertrand.com](mailto:h.melli@groupe-bertrand.com)

[Commercial.jardin@groupe-bertrand.com](mailto:Commercial.jardin@groupe-bertrand.com)

La Flotille est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)