

**VOTRE ÉVÉNEMENT**





“

## 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

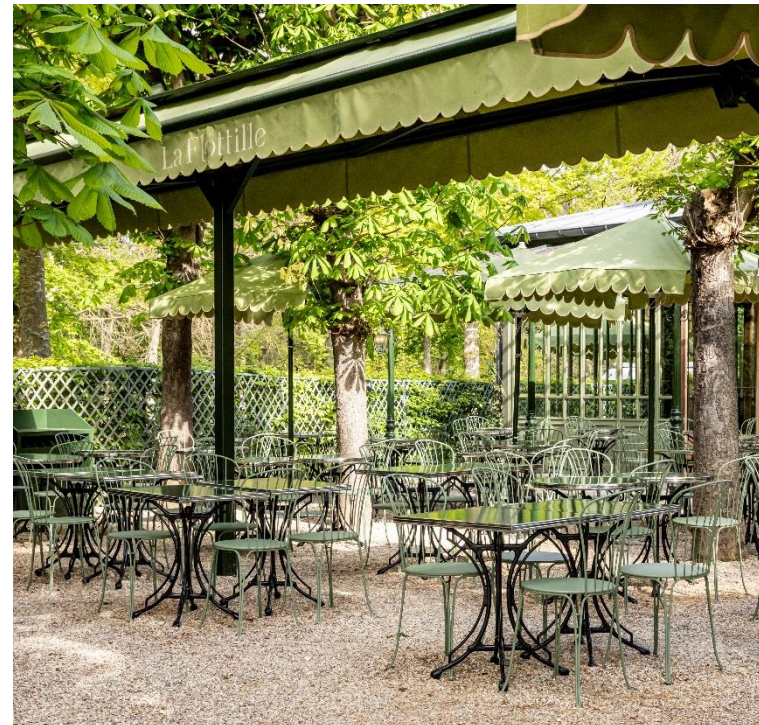
Restaurant et terrasse

**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 FLOTTILLE

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 dégün » (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  
Pur jus de pommes  
bio Vittel

**Cocktail équivalence 24 pièces 143,18€ HT – 160,00€ TTC**  
*Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits*

**Apéritif**

Coupe de Champagne Jacquart Brut

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

Gravlax de saumon au citron

La Saint-Jacques, navet et tobiko

Veau français et petit pois, pecorino AOP, pestou épinards et noisettes

Dôme volaille, coco menthe et coriandre

Le canard Apicius

Tatin de tomates en deux façons

Asperges, cake à l'encre de seiche, jaune d'œuf fumé

Fleurs de ricotta, sablé tomate et origan

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

Moricette de gambas tandoori, celeri, curry & pomme granny smith

Moricette tomate, pecorino et piment mariné

Mini sandwich sésame, pastrami asperges vertes

**Verrines (1 pièce par personne équivalence 2 pièces)**

Bubble Caviar d'aubergine ail noir feta

Pokebowl saumon fumé écossais, légumes green

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

Gougère tartufo

Croq'tomate taggiasche

**Miniplat chaud (1 par personne équivalence 4 pièces) (deux plats au choix)**

Le paleron de veau cuit lentement, crémeux de pomme de terre et sauce gribiche

Canette rôtie laquée, compression de pomme de terre au kimchi

Filet de dorade grillée, soupe au pestou, crémeux de basilic & parmesan

Cabillaud au babeurre, dhal de lentilles et tétragone, crème de curry

Artichaud barigoule



**Pièces cocktail sucrées (4 pièces par personne)**

Cheesecake abricot

Café blanc torréfié caramel coffee

Mini tartelette chocolat passion

Pièce vegan citron basilic & ananas

**Pièces lunch sucrées (1 pièce par personne équivalence 2 pièces par personne)**

Pavlova fraise, citron Yuzu gingembre

Bulle de fraîcheur de fruits en minestrone

**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





## VOTRE CONTACT

Elisa Fouasson  
+33(0)7 62 54 30 84  
[e.fouasson@groupe-bertrand.com](mailto:e.fouasson@groupe-bertrand.com)  
[commercial.jardin@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.jardin@groupe-bertrand.com)