

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

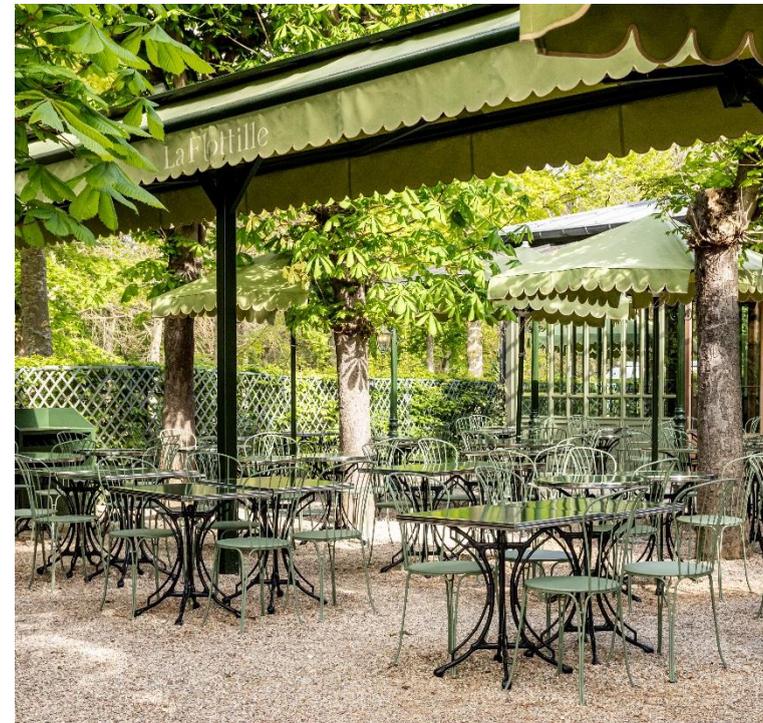
Restaurant et terrasse

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
commercial.jardin@groupe-bertrand.com