



CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

Votre événement au Château des Fleurs – Hôtel 5*
19 rue Vernet – 75008 Paris

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 insouciante 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





Capacité d'accueil



Espace Privatif

Repas assis

Cocktail debout

Le Boudoir

20

35



CHÂTEAU
des Fleurs





CHÂTEAU
des Fleurs

REPAS ASSIS

180,00 € HT – 201,00 € TTC

Tarif d'un déjeuner ou diner assis incluant la privatisation de l'espace, le personnel et le matériel.

APERITIF

Coupe de champagne Louis Roederer

ENTRÉE au choix

Crevettes marinées, *mousseline de carotte au cumin, coulis de mandarine*

Ou Ravioles de gambas au curcuma et tartare d'artichauts

Ou Pressé de canard aux herbes vierge de petits pois, *crème balsamique framboise*

Ou Gaspacho de melon, *gel de vinaigre au gingembre et pastrami, feuilles croustillantes framboise*

Ou Fleur de ratatouille et crème de ricotta *avec croquant au Parmeggiano AOP* - **VEGETARIEN**

PLAT au choix

Filet de dorade grillée, *soupe au pistou, crémeux de basilic et parmesan*

Ou Pavé de cabillaud gaspacho et tartare de tomate, *raviole giralosi à la truffe*

Ou Quasi de veau français, paprika, *oignon nouveau, polenta crémeuse et jus Marengo*

Ou Risotto de lentilles corail, *copaux de carottes oranges et jaunes, lait de coco assaisonné* – **VEGETARIEN**

Ou Artichaut poivrade farcie au confit d'aubergine, *petit épeautre, brunoise de légumes au pesto* - **VEGETARIEN**

DESSERT au choix

Chou praliné et crémeux vanille coffee dulce

Ou Le Choco'Citron

Ou Fleur de chocolat croustillant, *muesli tonka et mousse chocolat*

Ou Pavlova, fleur de meringue, *carré de fruits rouges*

Ou Le baba à la pêche et son crémeux vanille

BOISSONS

Sancerre «Signature» Pascal Jolivet 2022 **ou** Francs Côtes de Bordeaux Château Cru Godard 2019 (vin biologique) – 1 bouteille pour 2 personnes

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café **ou** Thé

Cocktail 24 pièces

170,00 € HT – 190,00 € TTC

Tarif d'un cocktail incluant la privatisation de l'espace, le personnel et le matériel.



APERITIF

Coupe de champagne
Louis Roederer « Collection »

BOISSONS

Sancerre «Signature» Pascal
Jolivet 2022
ou Francs Côtes de Bordeaux
Château Cru Godard 2019 (vin
biologique)

– 1 bouteille pour 2 personnes

Eau minérale plate ou gazeuse –
1 bouteille pour 3 personnes

Café ou Thé

LES PIÈCES COCKTAILSALEES FROIDES

Saumon fumé aux baies roses et citron, aïoli
Gambas et daïkon mentholé, perles de gingembre
Pâte croustillante, tartare de veau et sauce gribiche
Roll de magret aux haricots verts et royale de foie gras
Asperges, pain au charbon grillé, ail noir et carottes épicées
Pastèque glacée, chèvre fumé et pomelos

LES PIECES LUNCH

Petit Pain Volaille Curry Légumes -le Bollywood
Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth
Focaccia confit de courgettes, ricotta citronnée

LES VERRINES

Bubble Caviar d'Aubergine Ail Noir Feta
Bubble Tartare de Tomate Cabillaud Poché Mayonnaise Tartare d'Algues

LES PIECES COCKTAIL SALEES CHAUDES

Gougère Tartufo
Croq'tomate taggiasche

LE MINI PLAT CHAUD

Quasi de veau français, risotto de petit pois et pecorino AOP
Saumon en viennoise d'oseille, épinards fondants, bleu de Gex et huile de shizo rouge

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Chocolat gingembre et dome chocolat oabika
Café blanc crémeux Bailey's gel citron menthe
Ecrin chocolat blanc, confit groseille et crémeux citron basilic
Pièce Vegan Citron basilic & ananas
Pana cotta vegan chocolat crème végétale montée chocolat noisette
Tartelette cassis myrtilles et poivre de Tasmani

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

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
Hôte(sse) accueil / vestiaire (vacation de 6h)	291,67 € HT – 350,00 € TTC



CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

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

Votre contact commercial pour le restaurant du Château des Fleurs
Olivier Coulibaly / 06 12 41 95 86
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

