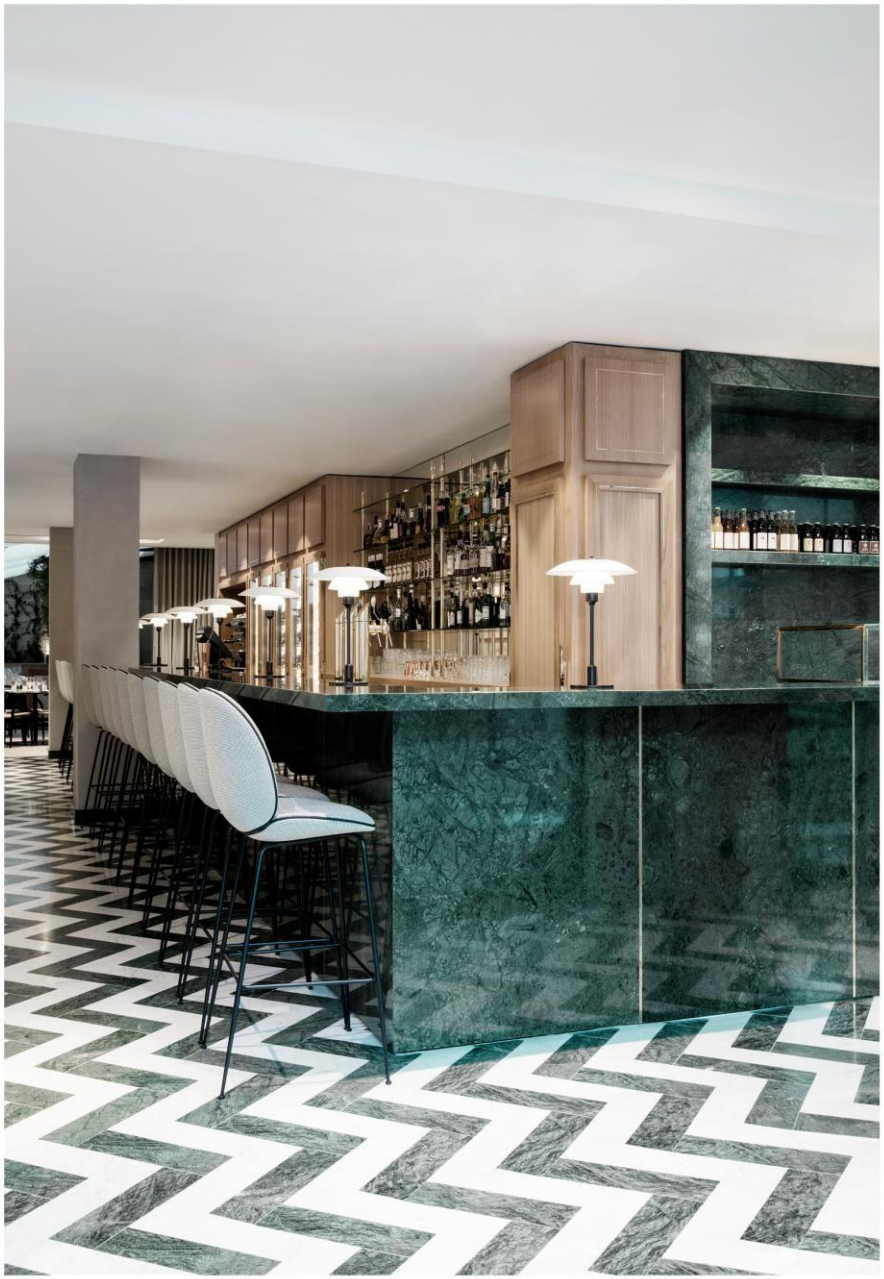
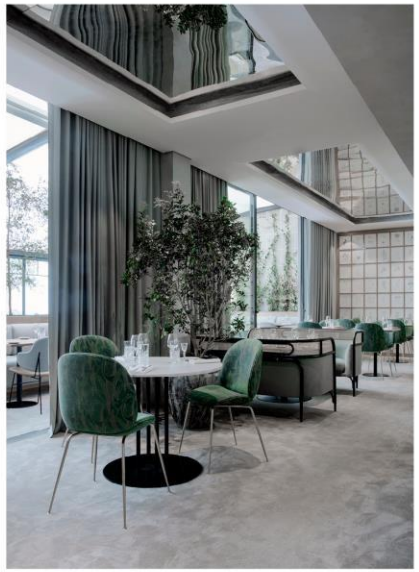
flora danica



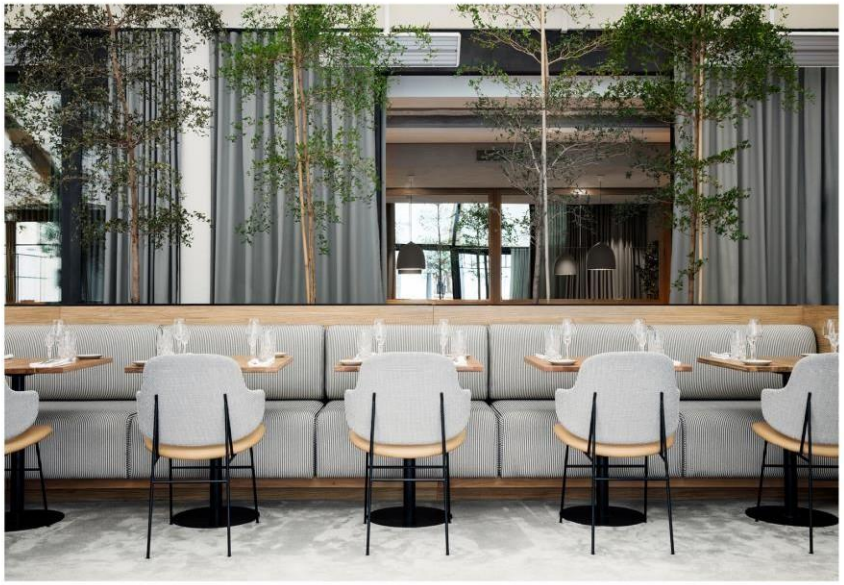


VOTRE
ÉVÉNEMENT
SUR LES
CHAMPS-ÉLYSÉES

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.

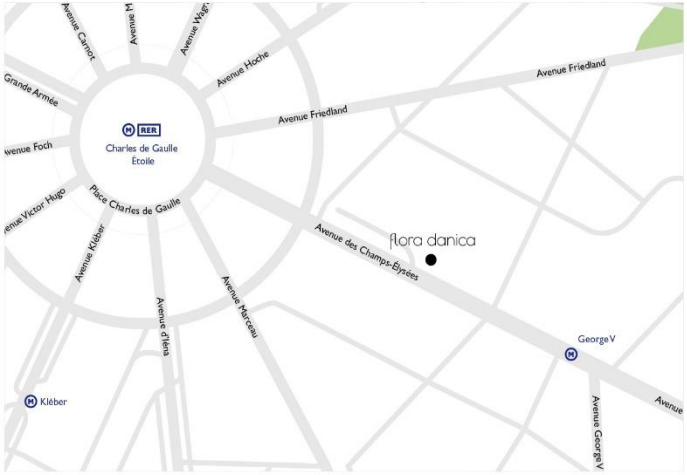
INFORMATIONS

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 - (57,80€ HT)

Apéritif

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

Entrées

Sprats (petits poissons nordiques fumés) mayonnaise au beurre noisette, câpres, pain au cumin
Ou Salade Danoise, betterave jaune, endive rouge, pomme granny Smith
Ou Velouté de légumes de saison

Plats

Risotto Puntalette au parmesan
Ou Suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus de volaille et concombre mariné
Ou Saumon fumé à chaud, épinard, beurre blanc, champignons et amandes

Desserts

Salade de fruits de saison
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 - (67,35€ HT)

Apéritif

Coupe de Kir Royal (12cl)

Entrées

Smørrebrod végétarien, crème d'avocat, pomelos, fenouil, radis rouge, sauce Picalily
Ou Salade nordique, saumon d'Écosse, pommes de terre, sauce gravlax
Ou Tarama aux œufs de cabillaud - blini maison

Plats

Cabillaud rôti, purée de carottes, chips de carottes, beurre blanc
Ou Fondant de bœuf, purée de pomme de terre, jus de viande, concombre mariné
Ou Filet de bar, épinard, fricassée de champignons, sauce Américaine au curry rouge

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 - (78,41€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Crabe, rémoulade à la Danoise
Ou Saumon mariné à l'aneth, sauce gravlax
Ou Smørrebrod Haddock

Plats

Quasi de veau, carottes glacées
Ou Saint Jacques, purée de panais, sauce beurre blanc
Ou Saumon "des puristes" grillé à l'unilatéral, céleri rémoulade, pot de moutarde à la crème

Desserts

Poire Belle-Hélène
Ou Pavlova aux marrons glacés- 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

89€TTC - (79,17€ HT)

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Mets salés

Pièces froides

Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud (poisson cru)
Saumon fumé, cerfeuil
Tarama sur blini au froment
Foie gras sur toast et confiture airelle
Quinoa, noisette, avocat *
Tartare de betterave jaune, sirop d'érable *
Tartare de saumon, vinaigrette citron, graine de moutarde
Smorrebrod rillette de haddock fumé et cream cheese
Hareng curry, aneth
Rillettes de saumon
Spratz, câpres, parmesan

Pièces chaudes

Saumon grillé à l'unilatéral & pomme de terre à la crème « Copenhague »
Volaille fermière, fricassé de champignons, jus de volaille
Paleron, jus de viande, concombre mariné
Velouté de légumes de saison *
Gougères *

Mets sucrés

Tartelette aux fruits de saison
Moelleux au chocolat
Cheesecake passion
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.

PETIT DEJEUNER COMPLET

25€ TTC par personne

Boisson chaude (café, thé et infusion)
Jus de fruits (orange ou pamplemousse)
Eau minérale

Assortiment de mini viennoiseries
Salade de fruits ou fromage blanc

Offre disponible à partir de 15 participants
Sous réserve d'un chiffre d'affaires minimum à générer de 1000€ HT pour un salon privatisé.

En option : location d'écran TV 65 pouces / ou de vidéo projecteur et écran

PETIT DEJEUNER DANOIS

35€ TTC par personne

Boisson chaude (café, thé et infusion)
Jus de fruits (orange ou pamplemousse)
Eau minérale

Assortiment de mini viennoiseries
Salade de fruits
Fromage blanc et son muesli

Saumon fumé et blini maison

Offre disponible à partir de 15 participants
Sous réserve d'un chiffre d'affaires minimum à générer de 1000€ HT pour un salon privatisé.

<u>En option : location d'écran TV 65 pouces / ou de vidéo projecteur et écran</u>

FORMULE BRUNCH

65€ TTC par personne

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Assortiment de salades composées
Smorrebrod
Œufs et bacon
Assortiment de verrines sucrées
Mini viennoiseries et madeleines

Animation saumon : mariné et fumé

Boisson chaude
Jus de fruits
Eaux

Disponible uniquement le dimanche en format buffet.

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-Elysées. L'immense bar de marbre vert est certainement le plus bel atout de ce lieu unique au design scandinave.

-

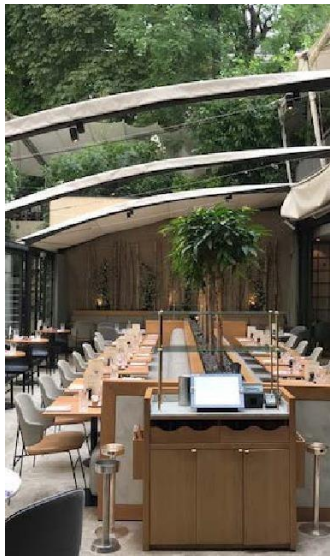
LE SALON PRIVATIF

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
70 REPAS ASSIS	120 REPAS ASSIS	42 REPAS ASSIS	250 REPAS ASSIS
110 COCKTAIL	220 COCKTAIL	80 COCKTAIL	400 COCKTAIL
40 CONFÉRENCE			

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

Dégustation d'huitres - 14,50€ TTC ; 13,18€ HT
Pain noir, échalotes, citron, beurre

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-bretrand.com