

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

220

COCKTAIL

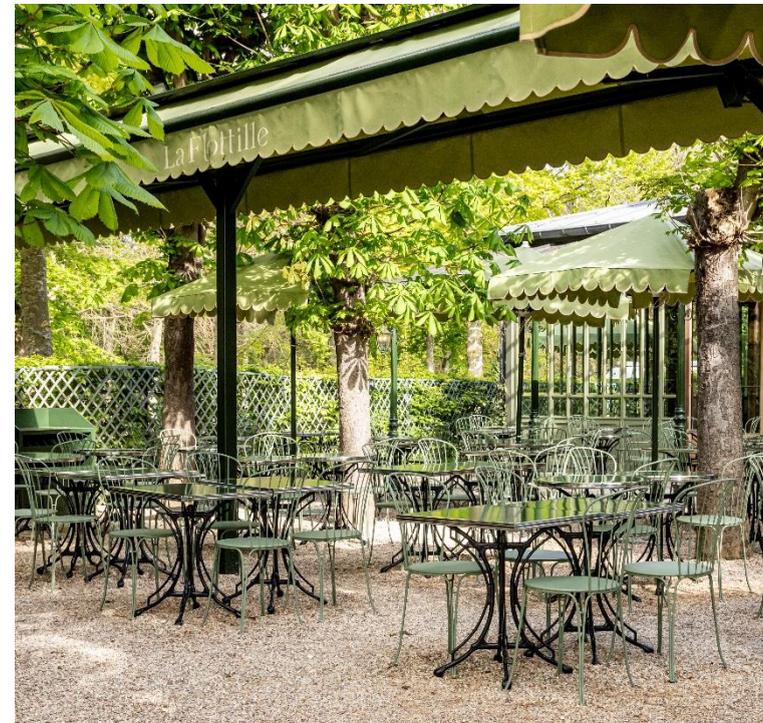
Restaurant et terrasse

410

REPAS ASSIS

460

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

Céleri rémoulade, pomme verte acidulée, graines de moutarde et pain grillé

Velouté de la Comtesse

Œuf cocotte, œuf parfait, pleurotes, émulsion, parmesan AOP

Plat au choix

Suprême de volaille à la crème et riz pilaf

Poitrine de cochon confite, carotte rôtie, jus de viande, sauce, chimichurri

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

Céleri rémoulade, pomme verte acidulée, graines de moutarde et pain grillé
Velouté de la Comtesse
Œuf cocotte, œuf parfait, pleurotes, émulsion, parmesan AOP

Plat au choix

Suprême de volaille à la crème et riz pilaf
Poitrine de cochon confite, carotte rôtie, jus de viande, sauce, chimichurri
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: 58,26 € HT / 65,00 € TTC

Entrée au choix

Saumon fumé gribiche
Foie gras de canard français, *chutney de saison*
Ravioles dauphiné

Plat au choix

Pavé de cabillaud, tombée d'épinards frais, zestes d'agrumes, sauce vin blanc
Saumon sauce à l'oseille Riz pilaf
Fondant de bœuf, échalotes confites, pommes grenaille

Dessert au choix

Poire pochée à la fleur d'Hibiscus, crumble et crème fouettée
Baba au Rhum aux écorces de clémentines, crème fouettée maison
Finger vanille et 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: 74,92 € HT / 85,00 € TTC

Apéritif

Une coupe de Champagne Jacquart Brut

Entrée au choix

Saumon fumé gribiche
Foie gras de canard français, *chutney de saison*
Ravioles dauphiné

Plat au choix

Pavé de cabillaud, tombée d'épinards frais, zestes d'agrumes, sauce vin blanc
Saumon sauce à l'oseille Riz pilaf
Fondant de bœuf, échalotes confites, pommes grenaille

Dessert au choix

Poire pochée à la fleur d'Hibiscus, crumble et crème fouettée
Baba au Rhum aux écorces de clémentines, crème fouettée maison
Finger vanille et fruits de saison

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 88,64€ TTC- 100,00€ TTC
Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Pièces cocktails Froide (8 pièces par personne)

Finger de Saumon Fumé au Zeste de Citron Vert
Douceur de céviché sur tranche de Saint Jacques
Crêpe au foie gras et à la figue
Boeuf Gravlax au wasabi
Chou au magret fumé, fromage frais, radis, carotte
Dôme fromagé myrtille
Champignon de Paris, crème de morille
Mille feuilles de pain d'épices comté et mimolette

Pièces Lunch (2 pièces par personne - équivalence 4 pièces)

Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth
Petit Pain Volaille Curry Légumes le Bollywood
Buns, échalote confite, praliné noisette & potimarron

Verrines (2 verrines par personne - équivalence 4 pièces)

Bubble champignons potimarron châtaigne
Bubble de Poulet Tikka Masala , crème de riz et éclat de noix de cajou

Pièces cocktails chaudes (2 pièces par personne)

Gougère Tartufo
Cromesquis de légumes d'hiver

Mini-plats chaud (1 pièce par personne – équivalence 4 pièces)

Ballotine de pintade provençale et vieux parmesan AOP, polenta croustillante
Saumon en viennoise d'oseille, épinards fondants, bleu de Gex et huile de shizo rouge



Pièces cocktail sucrées (4 pièces par personne)

Chocolat gingembre et dôme chocolat oabika
Tarte citron en coque
Dôme cacahuètes coco
Pic moelleux graine de chia, orange & citron

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

Caramel au beurre salé
Granny Smith légèrement cuite, crémeux & praliné au sarrasin
Dacquoise noisette ananas et crémeux vanille

Les vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

BOURGOGNE CHARDONNAY Famille Paquet 2022 / 2023 (vin biologique)
PESSAC-LEGNAN 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>



VOTRE CONTACT

Elisa Fouasson

+33(0)7 62 54 30 84

e.fouasson@groupe-bertrand.com

commercial.jardin@groupe-bertrand.com