



CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

Votre événement au Château des Fleurs

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



Menu BOUDOIR

63,64 € HT – 70,00 € TTC (sans les vins)

86,97 € HT – 98,00 € TTC (avec les vins)

*Tarif d'un déjeuner ou dîner assis incluant la privatisation de l'espace, le personnel et le matériel.
Pour un minimum de 15 convives.*

ENTRÉES au choix

Tataki de bœuf

Ou Ceviche de Dorade

Ou Poireaux rôtis - **VEGETARIEN**

PLATS au choix

Pavé de saumon, *pommes grenaille*

Ou Filet de volaille rôtie, *crème de champignons, raviole de Royan au vieux parmesan*

Ou Ravioles à la truffe, *crème de truffe, parmesan* - **VEGETARIEN**

DESSERTS au choix

Mont-Blanc Angelina

Ou Moelleux au chocolat, *glace vanille*

Ou Assiette de fruits frais

VINS

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

BOISSONS

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café **ou** Thé

Merci de nous envoyer une répartition ou un choix unique au maximum 7 jours ouvrés avant l'événement.



Cocktail 24 pièces

115,15 € HT – 130,00 € TTC

*Tarif d'un cocktail debout incluant la privatisation de l'espace, le personnel et le matériel.
Pour un minimum de 15 convives.*



APERITIF

Coupe de Champagne Charles Heidsieck « Réserve »

LES PIÈCES SALEES CHAUDES (2 pièces)

Roulé de légumes frit
Croque truffe et pastrami

LES PIÈCES SALEES FROIDES (6 pièces)

Bouchon de volaille vin jaune
Tataki de saumon
Poireau crayon rôti
Foie gras comme un marron
Espadon yuzu
Mini club saumon et graines de lin
Bulle de chèvre miel et betterave

LES DEGUSTATIONS CHAUDES (équivalent 4 pièces)

Merci de choisir une seule pièce en amont

Tourte de pomme de terre
Saumon et vierge de fruits jaunes
Volaille et panais



VINS & BOISSONS

Sancerre «Signature» Pascal Jolivet 2022

ou Francs Côtes de Bordeaux Château Cru Godard 2019
(vin biologique) – 1 bouteille pour 2

Eau minérale plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3
Café ou Thé

LES PIÈCES SNACKING (équivalent 4 pièces)

Club maki saumon fumé
Club maki volaille
Feuilleté végétarien

LES BODEGAS FROIDS (équivalent 3 pièces)

Merci de choisir une seule pièce en amont

Le taboulé d'hiver
Salade Caesar

LES PIÈCES SUCREES (3 pièces)

Tiramisu chocolat café
Cheesecake pamplemousse
Tartelette au citron meringuée
Tatin de pomme
Finger de feuillantine

LES PIÈCES LUNCH SUCREES (Equivalent 2 pièces)

Choupézienne à l'orange
Eclair Paris Brest

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



CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

19 Rue Vernet – 75008 Paris, France
T: +33 (0) 1 47 20 41 73 / contact@chateauf.com / www.chateaufleurs.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

