

**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

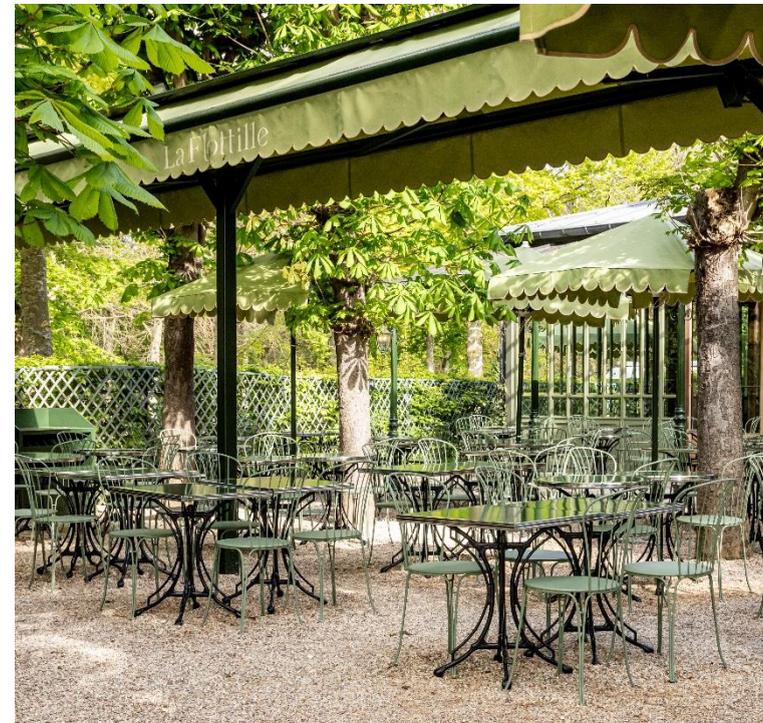
Restaurant et terrasse

**410**

REPAS ASSIS

**460**

COCKTAIL





## MENU BRASSERIE

**Entrée, Plat, ou Plat, Dessert: 36,36 € HT / 40,00 € TTC**

Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

### **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, embeurrée de lentilles, jus corsé  
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

Café Espresso ou Thé

***Choix de menu unique pour l'ensemble des convives.***



## MENU BRASSERIE

**Entrée, Plat, Dessert: 45,00 € HT / 50,00 € TTC**

Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

### **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, embeurrée de lentilles, jus corsé

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

**Entrée, Plat, Dessert: 58,33 € HT / 65,00 € TTC**

Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

### **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

### **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 ENFANT (jusqu'à 11 ans)**

**Plat, Dessert: 14,55€ HT / 16,00 € TTC**

Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

### **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 VERSAILLES 24 pièces 63,64€ HT - 70€ TTC**

Pièces cocktail communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

### **Pièces cocktails froides (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 (1 verrines par personne - équivalence 2 pièces)**

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

### **Mini-plats chauds (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

### **Boissons incluses**

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)  
Vittel  
San Pellegrino

Café ou thé

## **COCKTAIL FLOTTILLE 20 pièces 59,09€ HT€ HT - 65€ TTC**

**Pièces cocktail communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits**

### **Pièces cocktails froides (3 pièces par personne)**

Bouchon de volaille vin jaune  
Tataki de saumon  
Foie gras aux marrons caramélisés  
Espadon, riz, yuzu confit  
Mini club saumon et graines de lin  
Bulle de chèvre miel et betterave

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

Club maki saumon fumé  
Club maki volaille  
Feuilleté végétarien

### **Pièces salées chaudes (1 pièces par personne)**

Roulé de légumes frit  
Mini-croque truffe et pastrami

### **Bodégas froids (1 verrine par personne - équivalence 3 pièces)**

Le taboulé d'hiver  
Salade Caesar

### **Dégustations chaudes (1 pièce par personne – équivalence 4 pièces)**

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

### **Pièces Sucrées (3 pièces par personne)**

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



### **Pièces Lunch Sucrées (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces)**

Choupéziennne à l'orange  
Eclair Paris-Brest

### **Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

Vittel  
San Pellegrino

Café ou Thé



## LES SUPPLEMENTS BOISSONS

Forfait vin .....8,33€ HT/10€ TTC  
1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc « On grain dégun » (vin biologique)  
**Ou** 1 bouteille pour 3 personnes de vin rouge « On grain dégun » (vin biologique)

Forfait vin prestige .....12,5€ HT/15€ TTC  
1 bouteille pour 3 personnes de bourgogne Chardonnay Famille Paquet 2022 / 2023 (vin biologique) Pessac Léognan  
**Ou** 1 bouteille pour 3 personnes de Château Lafont Meunaut 2020  
**Ou** 1 bouteille pour 3 personnes de Côtes de Provence « Les Commandeurs » Peyrassol 2023 (vin biologique)

Forfait softs à discrétion .....7,27€HT/8€ TTC  
Eaux minérales, jus de fruits, sodas

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 avec alcool..... 10,83€ HT/13,00€ TTC  
*Moscow mule ou Summer spritz*

Cocktail sans alcool..... 8,18€ HT/9,00€ TTC  
*Ginger dream ou Virgin spritz*





## VOTRE CONTACT

**Elisa FOUASSON**

**+33 (0)7 62 54 30 84**

**Jade RENAUDAT**

**+33 (0)7 57 01 30 50**

[commercial.jardin@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.jardin@groupe-bertrand.com)

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —