VOTRE ÉVÉNEMENT

RESTAURANT GUINGUETTE

La Flottille

Fondée en 1895

www.delcampe.net dillonne

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 JOURNEE

Jardin d'hiver – En interieur

60

REPAS ASSIS

EN PRIVATISATION TOTALE, LE SOIR UNIQUEMENT

Terrasse avant

235

REPAS ASSIS

240

COCKTAIL

Restaurant

175

REPAS ASSIS

200

COCKTAIL

Restaurant et terrasse

410

REPAS ASSIS

440

COCKTAIL

La Flottille

La Flottille

MENU BRASSERIE

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

Du lundi au vendredi hors jours fériés, à partir de 12 personnes

Entrée au choix

Salade de haricots verts, condiment à la moutarde violette
Œufs bio mayonnaise moutardée, poutargue, algue nori, poudre de pain
Tartare de lieu jaune sauvage, condiment piment d'Espelette AOP, citron vert, huile verte

Plat au choix

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, ciboulette
Saucisse au couteau, purée de pomme de terre au raifort, jus de viande
Fish & chips de La Flottille, filet d'églefin, sauce tartare, frites maison

Dessert au choix

Ile flottante, caramel, crème anglaise
Crème brulée à la vanille bourbon
Mi-cuit au chocolat infusé à la fève tonka, crème anglaise

Boissons incluses

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

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU BRASSERIE

Entrée, Plat, Dessert: 45,00 € HT / 50,00 € TTC service compris
Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

Entrée au choix
Salade de haricots verts, condiment à la moutarde violette
Œufs bio mayonnaise moutardé, poutargue, algue nori, poudre de pain
Tartare de lieu jaune sauvage, condiment piment d'Espelette AOP, citron vert, huile verte

Plat au choix
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, ciboulette
Saucisse au couteau, purée de pomme de terre au raifort, jus de viande
Fish & chips de La Flottille, filet d'églefin, sauce tartare, frites maison

Dessert au choix
Ile flottante, caramel, crème anglaise
Crème brulée à la vanille bourbon
Mi-cuit au chocolat infusé à la fève tonka, crème anglaise

Boissons incluses

1 verre par personne au choix (12cl)
Vin blanc et vin rouge « Poulpe Connection» (Marseille)
Mars Wine Station 2020 (vin biologique)

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

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

MENU FLOTTILLE

Entrée, Plat, Dessert: 58,33 € HT / 65,00 € TTC service compris
A partir de 12 personnes, du lundi au dimanche inclus

Entrée au choix
Foie gras de canard au Gewurztraminer, chutney de fruits, pain grillé
Saumon fumé du Moulin du Couvent, sauce verte
Burrata des Pouilles, tomate cœur de bœuf confite, poudre d'olives noires, vinaigrette balsamique, ciboulette

Plat au choix
Filet de cabillaud, fondue de poireaux, gingembre, émulsion aux poireaux, huile de poireaux
Suprême de volaille jaune fermière Label Rouge, sauce moutarde, purée de pomme de terre au beurre salé
Pavé de lieu jaune sauvage, beurre blanc et pommes grenailles

Dessert au choix
Salade de fruits frais
Baba au Rhum aux fruits de saison, crème fouettée
Eclair chocolat Maison Angélina Paris

Boissons incluses

Vins au choix - 1 bouteille (75cl) pour 3 personnes
Vin blanc et vin rouge « Poulpe Connection» (Marseille)
Mars Wine Station (vin biologique)

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

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans)

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 (30cl)
Pur jus de pommes bio (30cl)
Vittel 25cl (25cl)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

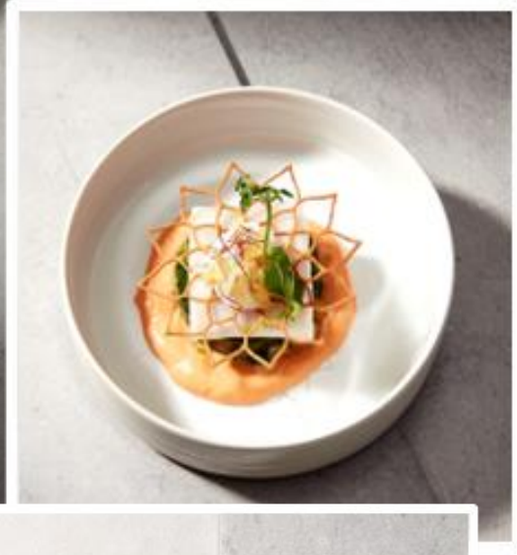
Cocktail Lunch 59,09 € HT – 65,00 € TTC

(Hors boissons alcoolisées, frais de mise en place et personnel)

Prestation du soir uniquement

BASE DE 500GR PAR CONVIVE RÉPARTIES AINSI :

2 Pièces salées froides: 30gr
3 Pièces Lunchs: 120gr
1 Pièce à partager: 35gr
1 Plat froid: 100gr
1 Plat chaud: 100gr
1 Pot sucré: 55gr
2 Pièces lunchs sucrées: 60gr



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Homard, crème italienne au yuzu, tahoon
Oignons confits, crème d'oignons, sablé au curry
Carotte, chapelure d'herbes, patate douce
Tartare de veau, moutarde violette

PIÈCES « LUNCH » SALÉES

Bun petit pois, quinoa, tétragone
Bun légumes, menthe, piment doux
Bun bœuf, chou rouge, betterave
Finger, thon, légumes du sud
Club, mozzarella, boqueron

PIÈCES « A PARTAGER »

Pâté en croûte, canard, thym
Pâté en croûte, volaille, abricot, romarin

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

PLATS FROIDS – Dressage pot kraft

Taboulé aux tomates multicolores, crevettes
Taboulé oriental aux tomates multicolores, chermoulah, pousses de moutarde, coriandre et menthe, crevettes

Salade de quinoa, yaourt à la menthe, roquette
Quinoa & lentilles corail, raisins mariné, sauce au yaourt soja et menthe, roquette & graines de courge

Salade de coquillettes, volaille fumée, crème d'artichaut
Risotto de coquillettes, tapenade d'artichaut, dinde fumée, artichaut confit au basilic, micro-pousses de saison, parmesan AOP

PLATS CHAUDS – Dressage boite lin

Poulet Basquaise
Fregola, sauté de volaille rissolée, sauce basquaise (coulis de tomate, huile d'olive, poivrons, oignon et épices)

Risotto de blé vert, émulsion cacahuète, petites pousses
Quasi de mariné, champignons, sauce blanquette, mini carottes jaunes, fregola sarda au bouillon de légumes corsés

Cabillaud, gambas, curry
Poêlé de légumes, cabillaud, gambas, sauce curry coco, haricot plat

POTS SUCRÉES

Pot Tiramisu aux fruits rouges
Pot Brownie Chocolat, Crème Légère et Noix de Pécan

PIÈCES « LUNCH » SUCRÉES

Tartelette chocolat
Chou croquant fraise vanille
Tartelette abricot, pistache
Cannelé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

Boissons incluses

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

Café Espresso ou Thé

Cocktail Dinatoire 68,18 € HT – 75,00 € TTC

(Hors boissons alcoolisées, frais de mise en place et personnel)

Prestation du soir uniquement

BASE DE 24 PIÈCES SOIT 510GR PAR CONVIVE RÉPARTIES AINSI :

5 Pièces salées froides: 75gr
2 Pièces salées chaudes: 30gr
3 Pièces Lunchs: 120gr
1 Plat froid: 100gr
1 Plat chaud: 100gr
1 Pièce lunch sucré: 55gr
3 Pièces sucrées: 30gr

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Tartare de daurade, poivre sauvage, daikon
Homard, crème italienne au yuzu, tahoon

Ossau Iraty, poudre de tomate, sirop aux épices
Polenta, pesto vert, fève
Carotte, chapelure d'herbes, patate douce
Petit pois

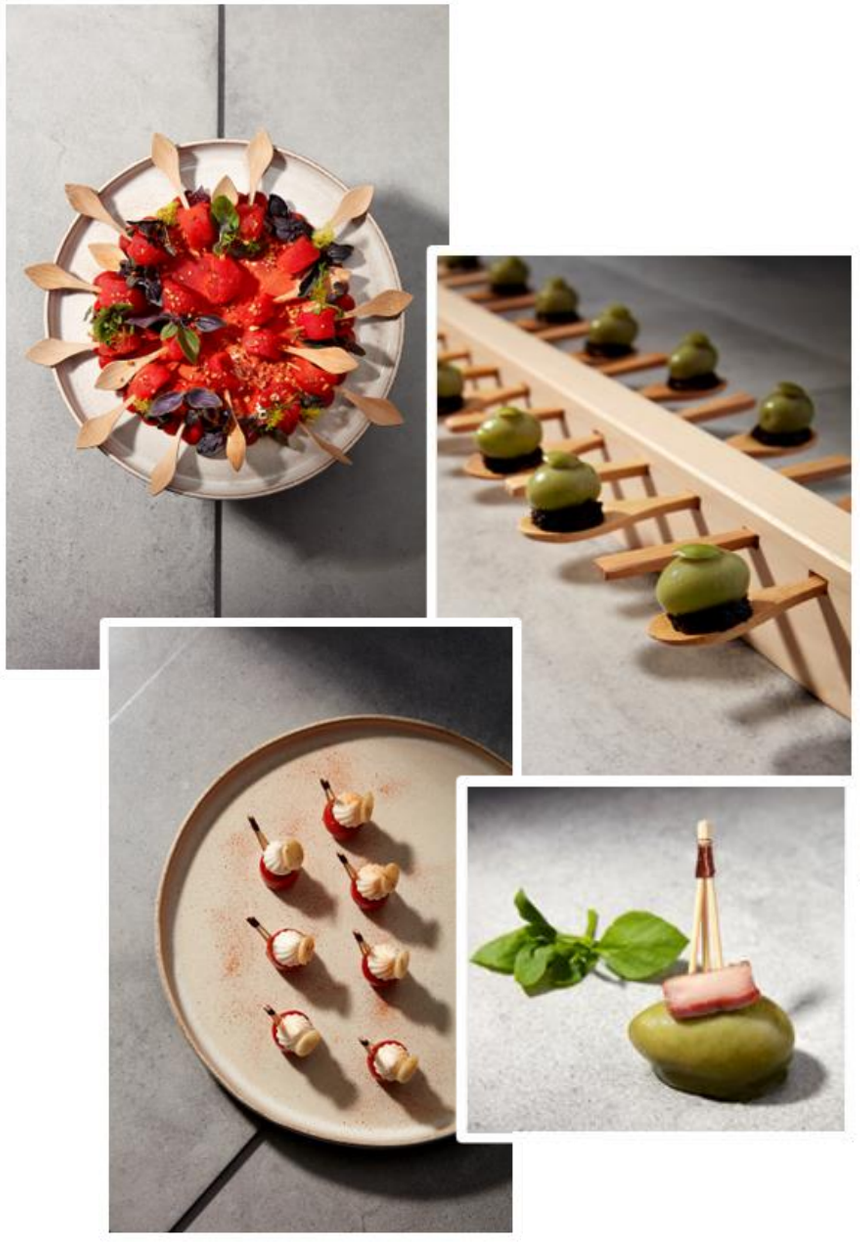
Volaille, estragon, livèche
Tartare de veau, moutarde violette

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Gougère nature
Gyoza Légumes
Quiche, courgette, pecorino
Croque monsieur, jambon de Paris, vieux Comté 30 mois, truffe

PIÈCES « LUNCH » SALÉES

Bun petit pois, quinoa, tétragone
Bun légumes, menthe, piment doux
Bun bœuf, chou rouge, betterave
Finger, thon, légumes du sud
Club, mozzarella, boqueron



PLATS FROIDS – Dressage pot kraft

Taboulé aux tomates multicolores, crevettes
Taboulé oriental aux tomates multicolores, chermoulah, pousses de moutarde, coriandre et menthe, crevettes

Salade de quinoa, yaourt à la menthe, roquette
Quinoa & lentilles corail, raisins mariné, sauce au yaourt soja et menthe, roquette & graines de courge

Salade de coquillettes, volaille fumée, crème d'artichaut
Risotto de coquillettes, tapenade d'artichaut, dinde fumée, artichaut confit au basilic, micro-pousses de saison, parmesan AOP

PLATS CHAUDS – Dressage boite lin

Poulet Basquaise
Fregola, sauté de volaille rissolée, sauce basquaise (coulis de tomate, huile d'olive, poivrons, oignon et épices)

Risotto de blé vert, émulsion cacahuète, petites pousses
Quasi de mariné, champignons, sauce blanquette, mini carottes jaunes, fregola sarda au bouillon de légumes corsés

Cabillaud, gambas, curry
Poêlé de légumes, cabillaud, gambas, sauce curry coco, haricot plat

PIÈCES « LUNCH » SUCRÉES

Pot Tiramisu aux fruits rouges
Pot Brownie Chocolat, Crème Légère et Noix de Pécan

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Croquant de chocolat, caramel et cacahuète
Croustillant chocolat, passion
Cheesecake citron, thym citron, confit citron
Mousse de fraise tomate, sablé amande
Pêche, verveine, sablé amande
Brioche, crème fleur d'oranger

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

Boissons incluses

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

Café Espresso ou Thé

LES SUPPLEMENTS BOISSONS

Forfait vin..... .....8,33€ HT/10€ TTC
1 bouteille 75cl pour 3 personnes de vin blanc « Poulpe Connection» 2020 Mars Wine Station (vin biologique)
Ou 1 bouteille pour 3 personnes de vin rouge « Poulpe Connection» 2020 Mars Wine Station (vin biologique)

Forfait vin prestige (75cl) .....12,5€ HT/15€ TTC
1 bouteille 75cl 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 vin blanc (12cl) ..... 5,41€ HT/6,50€ TTC
Kir royal (12cl) ..... 11,66€ HT/14,00€ TTC
Coupe de Champagne Jacquart (12cl) .....11,66€ HT/14,00€ TTC
Bouteille de Champagne Jacquart (75cl).....58,33€ HT/70,00€ TTC

Cocktail avec alcool (14cl) .....10,83€ HT/13,00€ TTC
Moscow mule ou Summer spritz

Cocktail sans alcool (14cl) .....8,18€ HT/9,00€ TTC
Ginger dream ou Virgin spritz

Bouteille de vin sans alcool (75cl) .....33,18€ HT – 35€ TTC

BLANC : Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin

ROSE : Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin

ROUGE : Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

INFORMATIONS PRATIQUES

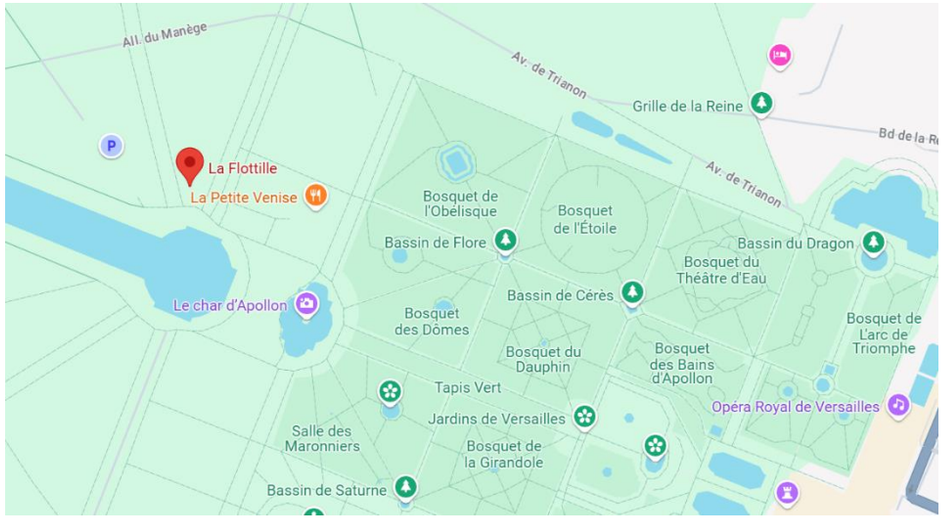
Privatisation totale le soir uniquement sur devis

Les accès

Accès piétons par le château de Versailles
Traverser les jardins pour accéder au restaurant

Accès voitures par la grille de la reine
1Boulevard de la reine
Parc du château de Versailles
78000 Versailles

Les tarifs du parking (à réserver et régler auprès du Château directement)
12,00€/voiture
6,00/ deux roues
60,00€/ bus



La Flottille

— Fondée en 1895 —

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.

UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
- Nos Œufs sont 100% plein air* et locaux (78).
- Nos steaks hachés, tartares, poulets et cochons sont français.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques) sont majoritairement locaux (78).
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés. Le saumon est fumé par un artisan local (78).
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Notre pain est fabriqué par le M.O.F. Frédéric Lalos.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

***hors épidémie de grippe aviaire**

LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/évènements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.

L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 13% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.

VOS CONTACTS

Elisa FOUASSON
+33 (0)7 62 54 30 84

Jade RENAUDAT
+33 (0)7 57 01 30 50
commercial.jardin@groupe-bertrand.com

Privatisation sur devis

INFORMATIONS SOCIETES

LF Exploitation
Société par actions simplifiée, au capital social de 82 362,00€ et ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret SIREN 419 947 353 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
HOSPITALITY

La Flottille est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. © The travel Buds.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr
Crédit photographe @Travel Buds et Simon Detraz