

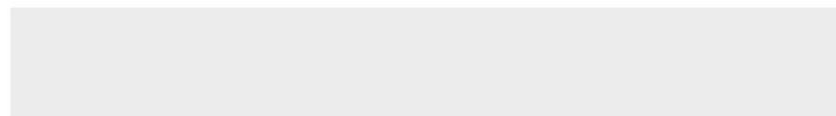
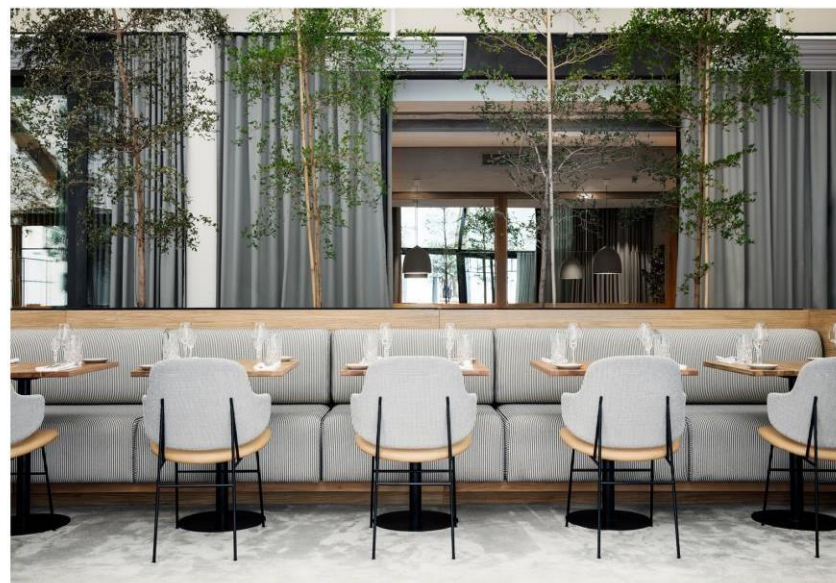
flora danica



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.



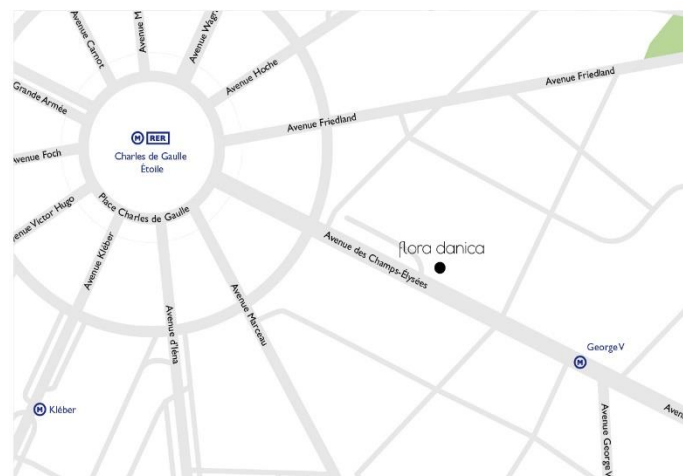
INFORMATIONS

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 - (56,89€ HT) – Service compris

Apéritif

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

Entrées

Sprats (petits poissons nordiques fumés) mayonnaise au beurre noisette, câpres, pain au cumin

Ou Smørrebrød bœuf (rôti de bœuf), céleri rémoulade et pickles

Ou Carpaccio betterave, fêta, noisettes

Plats

Veggie bowl, quinoa, petit pois, basilic, mozzarella

Ou Suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus de volaille et concombre mariné

Ou Tartare de saumon, salade verte, vinaigrette à la moutarde

Desserts

Coupe Flora, sorbet cassis, citron vert et framboise,

crème fouettée à la vanille Bourbon, meringue

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) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

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

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU DANICA

76€ TTC - (66,44€ HT) - Service compris

Apéritif

Coupe de Kir Royal (12cl)

Entrées

Smørrebrod crevette skagen

Ou Salade nordique, saumon d'Écosse, pommes de terre, sauce gravlax

Ou Tarama aux œufs de cabillaud - blini maison

Plats

Onglet de bœuf, pommes de terre grenailles, pousses de moutarde

Ou Saumon "des puristes" grillé à l'unilatéral, céleri rémoulade, pot de moutarde à la crème

Ou Tartare de thon, pickles de pastèque

Desserts

Moelleux au chocolat - crème glacée à la vanille Bourbon

Ou Fraises, rhubarbe, ganache chocolat blanc

Ou Pavlova aux fruits rouges, meringue

Boissons

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022 ou

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

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

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU COPENHAGUE

89€ TTC - (76,97€ HT) – Service compris

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Crabe, avocat, œuf de Tobiko

Ou Tartare de daurade, crème avocat grenade

Ou Smørrebrød crevette skagen

Plats

Quasi de veau, purée de pomme de terre, concombres marinés et jus de volaille

Ou Filet de bar, courgettes et vierge de légumes

Ou Cabillaud, cèleri rémoulade, beurre blanc

Desserts

Assiette de fraises et sucre à la menthe

Ou Panna cotta lait d'amande, nappage citronnelle et compoté de nectarine blanche

Ou Mille-feuille à la vanille Bourbon, framboises fraîches

Boissons

Petit-Chablis AOP – La Chablisienne 2020 ou

Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

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

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



COCKTAIL 20 PIÈCES

89€TTC - (78,79€ HT) – Service compris

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

Pâté en croûte, trompette de la mort

Quinoa, noisette, avocat *

Tartare de betterave jaune, sirop d'érable *

Tartare de saumon, vinaigrette citron, graine de moutarde

Smorrebrod crevette skagen

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, petit pois, jus de volaille

Tofu fumé, légumes d'été, sauce sésame et sauce soja

Velouté de légumes de saison *

Gougères *

Mets sucrés

Tartelette aux fruits de saison

Moelleux au chocolat

Cheesecake fruits rouges

Macarons

Boissons

Vin blanc ou rouge selon le choix du sommelier (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

Café ou Thé

*pièces végétariennes

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



PETIT DEJEUNER COMPLET

25€ TTC - (22,72€ HT) par personne – Service compris

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

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.*



PETIT DEJEUNER DANOIS

35€ TTC – (31,81€ HT) par personne – Service compris

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.*

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

***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.***



FORMULE BRUNCH

65€ TTC – (58,56€ HT) par personne – Service compris

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.

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.

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-Élysées. 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)

70

REPAS ASSIS

110

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

REZ-DE-CHAUSÉE
(187M²)

120

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

42

REPAS ASSIS

80

COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE

250

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL

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 (12cl) **14,00€ TTC**

La Bouteille (75cl) **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

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.

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-bertrand.com

