

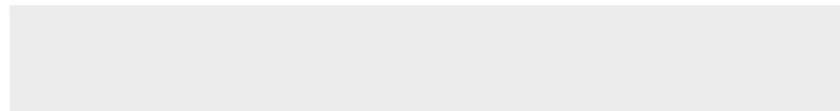
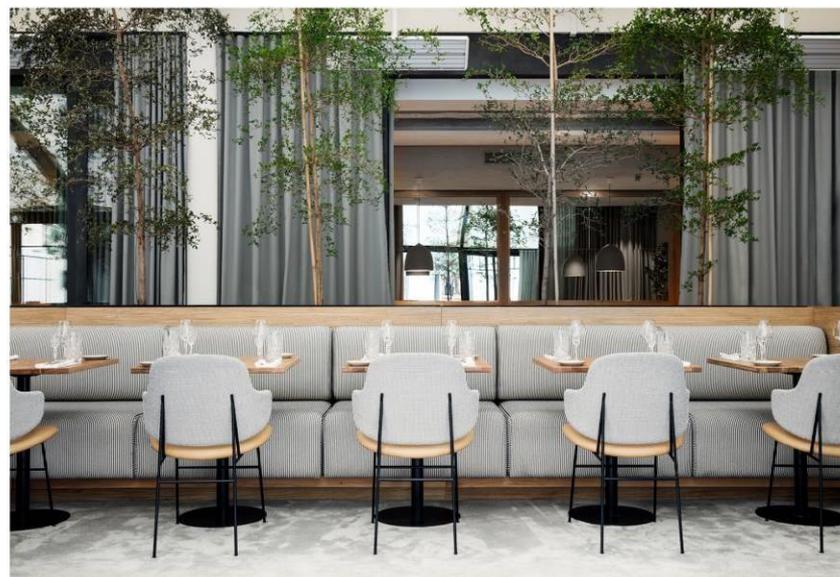
flora danica



VOTRE
ÉVÉNEMENT
SUR LES
CHAMPS-ÉLYSÉES



400M²
SUR 2 NIVEAUX
-
100M²
DE TERRASSES
& JARDIN D'HIVER



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

55€ TTC - (48,56€ HT) – Service compris

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Tarama aux œufs de cabillaud, blini maison

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

Ou Carpaccio de betteraves

fêta / pickles de mûres / noisettes torréfiées

Plats

Tartare de saumon d'Écosse Label Rouge - *salade verte / vinaigrette à la moutarde*

Ou Filet d'églefin

petits pois / purée de pommes de terre / sauce vierge

Ou Meatballs

boulettes de boeuf, de veau et de porc / petits pois / pommes grenaille / jus de volaille

Desserts

Panna cotta au lait d'amande - *nappage citronnelle / compotée de nectarine blanche*

Ou Æbleckage compotée de pommes, crème fouettée à la vanille, macaron

Ou Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon

Boissons

Blanc : Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) FairFor Life

(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

65€ TTC - (57,27€ HT) - Service compris

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Salade haricots verts & crevettes

moutarde danoise / crevettes / mayonnaise

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

Ou Crabe - avocat / citron vert / oeufs de tobiko

Plats

Filet de bar - courgette / petit pois / sauce vierge

Ou Suprême de volaille française rôti

petits pois / artichauts / tomates datterino / pommes grenaille

Ou Tartare de thon

pickles de pastèque / huile verte / salade verte / vinaigrette à la moutarde

Desserts

Moelleux au chocolat - crème glacée à la vanille Bourbon

Ou Mille-feuille à la vanille Bourbon - crème fouettée / framboises fraîches

Ou Fraise / rhubarbe

sablé breton / mousse chocolat blanc / jus de verveine

Boissons

Blanc : Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) FairFor Life

(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

75€ TTC - (65,68€ HT) - Service compris

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Carpaccio de bar - citron / aneth / oeufs de tobiko

Ou Ceviche de daurade - coco / agrumes

Ou Smørrebrød Crevettes

pain Frédéric Lalos / crevettes / mayonnaise / aneth / tomate / romaine / oeuף plein air

Plats

Quasi de veau, purée de pomme de terre, sauce morilles

Ou Saumon d'Écosse Label Rouge "des puristes" grillé à l'unilatéral
céleri rémoulade / pommes de terre à la crème de raifort

Ou Saumon mariné à l'aneth "Gilbert Bécaud" depuis 1974
salade de betteraves pickles

Desserts

Pavlova aux fruits rouges

crème fouettée à la vanille Bourbon / meringue / compotée de fruits rouges

Ou Assiette de fruits frais - *infusion bergamote & fleurs de sureau*

Ou Mille-feuille à la vanille Bourbon, framboises fraîches

Boissons

Blanc : Petit-Chablis AOP – La Chablisienne ou

Rouge : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild
(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

75€ TTC - (66,36€ HT) - Service compris
Équivalence 550gr par personne

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Mets salés

Pièces froides

Navette Bécaud gravalax

Saumon fumé bio, crème fraîche, blini

Tarama maison, blini

Mini bun roastbeef viking

Quinoa crème d'avocat, noisette*

Rillettes de saumon, pain noir Lalos

Crème de betterave, fêta, noisette*

Roll saumon épinard et crème aux herbes

Navette crevette skagen

Tartare de saumon, œufs de Tobiko

Salade pomme de terre, saumon mariné, sauce gravlax

Pièces et minis plats chauds

Risotto Poutargue, parmesan

Fish sauce tartare

Croque à la truffe, comté, jambon cuit

Meatball, purée de petit pois

Gougère*

Mets sucrés

Tartelette à la fraise (ou fruit de saison)

Moelleux au chocolat

Cheesecake vanille

Macaron

Boissons

Blanc : Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) FairFor Life

(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.



Formule Afterwork

40€TTC - (34,39€ HT) – Service compris

Formule valable uniquement le lundi, mardi, et vendredi de 17h à 19h00

Apéritif

1 coupe de Champagne Jacquart ou Aperol Spritz ou Danish Mule

Planche mixte (par personne)

Planche mixte : fromage x2 (comté + saint nectaire) + jambon x2 (jambon de parme + jambon blanc cuit aux herbes), garniture, beurre, concombres marinés, pain au levain

Lalos, confiture fruits rouges

Boissons

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :

Blanc : Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

Rouge : Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) FairFor Life



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 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.*

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)

REZ-DE-CHAUSÉE
(187M²)

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

PRIVATISATION TOTALE

70

REPAS ASSIS

110

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

120

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

42

REPAS ASSIS

80

COCKTAIL

250

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL

AUTRES INFOS - LES OPTIONS -

Amuse-bouche (3 pièces par personne) **8,00€ TTC**

Assiette de fromages (par personne)
8,50€ TTC

- FORFAIT BOISSONS -

CHAMPAGNE

Coupe Jacquart (12cl) **14,00€ TTC**

Coupe Moët & Chandon « Brut Impérial » (12cl) **14,00€ TTC**

La Bouteille Jacquart (75cl) **69,00€ TTC**

APERITIF (prix par personne)

Le cocktail (à définir) **14,50€ TTC**

LES SOFTS (prix par personne)

Forfait à discrétion (jus de fruits, soda...) **8,00€ TTC**

DROITS DE BOUCHON

Par bouteille ouverte de 75cl **15,00€ TTC**

FORFAITS VINS PRESTIGE **10,00€ TTC**

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

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

Gâteau d'anniversaire, mariage...

L'entremet chocolat ou exotique ou fraisier

En complément du dessert (en fonction de la saison)

12,00€ TTC par personne

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

Melissa SMITH

07 87 03 83 54

m.smith@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

