

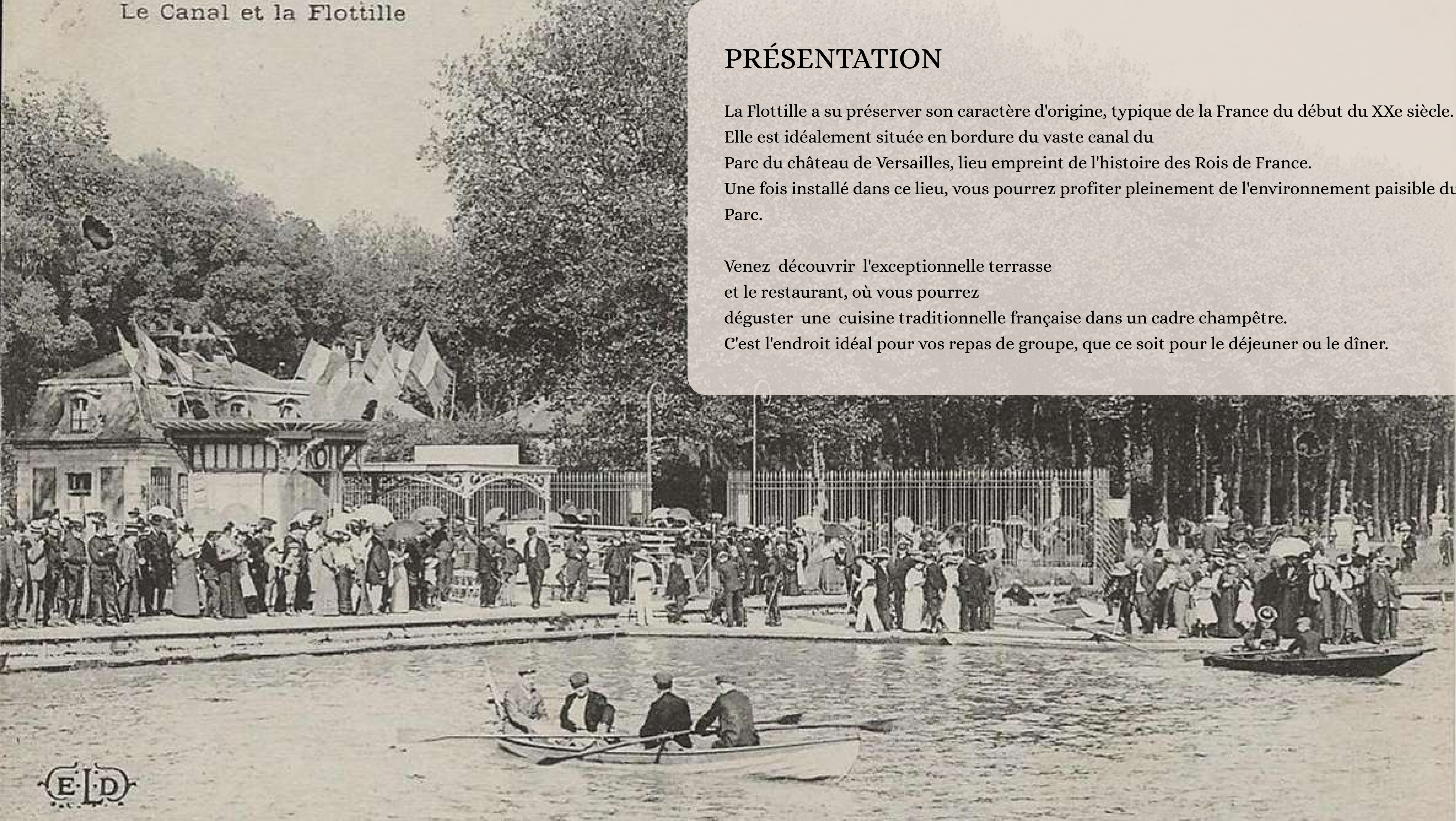




## PRÉSENTATION

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)

### **AU DEJEUNER**

Jardin d'hiver – En intérieur

**60**

DEJEUNER ASSIS

### **EN PRIVATISATION TOTALE, LE SOIR UNIQUEMENT**

RESTAURANT

**175**

DINER ASSIS

**200**

COCKTAIL

RESTAURANT ET TERRASSE

**410**

DINER ASSIS

**440**

COCKTAIL



## MENU DEJEUNER

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31.22€ HT / 35€ TTC service compris**

*Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes.*

*Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives*

### **Entrée au choix**

Velouté de potiron, crème de parmesan, sarrazin soufflé

Oeufs bio mayonnaise moutardé, poutargue, algue nori, poudre de pain

Poireaux vinaigrette, croutons, œuf, vinaigrette à la prune

### **Plat au choix**

Saucisse au couteau de la Maison Brosset, Purée de pommes de terre au raifort, jus de viande

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, ciboulette

Fish & chips de La Flottille

### **Dessert au choix**

Ile flottante, caramel, crème anglaise

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mi-cuit au chocolat infusé à la fève de tonka, Crème anglaise

### **Boissons incluses**

1 verre par personne au choix (12cl)

Vin blanc ou 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

**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 BRASSERIE

**Entrée, Plat, Dessert 40.31€ HT / 45,00 € TTC service compris**

*Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes.*

*Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives*

### **Entrée au choix**

Velouté de potiron, crème de parmesan, sarrazin soufflé

Oeufs bio mayonnaise moutardé, poutargue, algue nori, poudre de pain

Poireaux vinaigrette, croutons, œuf, vinaigrette à la prune

### **Plat au choix**

Saucisse au couteau de la Maison Brosset, Purée de pommes de terre au raifort, jus de viande

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, ciboulette

Fish & chips de La Flottille

### **Dessert au choix**

Ile flottante, caramel, crème anglaise

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mi-cuit au chocolat infusé à la fève de tonka, Crème anglaise

### **Boissons incluses**

1 verre par personne au choix (12cl)

Vin blanc ou 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

**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: 57.42€ HT / 65,00 € TTC service compris**

*Du lundi au dimanche, à partir de 12 personnes.*

*Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives*

### **Apéritif**

Kir de vin blanc (12cl)

### **Entrée au choix**

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, ciboulette

Salade de lentilles, vinaigrette orange wasabi, quinoa croustillant

Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne

### **Plat au choix**

Saumon rôti, gnocchi sauce dugléré

Cocotte de volaille, Sauce suprême, carotte et champignons de Paris, oignons grelots, riz blanc

Joue de bœuf, pomme de terre grenaille, champignons, sauce vin rouge

### **Dessert au choix**

Ile flottante, caramel, crème anglaise

Riz au lait, caramel laitier, cacahuètes chouchou

Poire pochée, condiment poire, gel gingembre, sirop vanille, amandes effilées, crème fouettée

### **Boissons incluses**

Vins au choix - 1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Bourgogne Chardonnay blanc famille Paquet 2022/2023 (vin biologique) (75cl)

Pessac-Léognan Château Lafont Menaut 2020 Bordeaux AOP (75cl)

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

Vittel

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

**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 VERSAILLES

**Entrée, Plat, Dessert: 84.17€ HT / 95,00 € TTC service compris**

*Du lundi au dimanche, à partir de 12 personnes.*

*Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives*

## Apéritif

Coupe de champagne Jacquart (12cl)

## Entrée au choix

Saumon fumé du Moulin du Couvent

Foie gras de canard au Gewurztraminer, chutney de fruits, pain grillé

Velouté de potiron truffé, crème de parmesan, sarrazin soufflé

## Plat au choix

Pavé cabillaud, poêlée de champignons hivernale sauce champagne

Filet de bar, sauce Champagne, risotto crémeux au parmesan

Pavé de quasi de veau gratin de pomme de terre, sauce foie gras

## Dessert au choix

La Tatin de La Flottille, crème d'Isigny AOP vanillée

Baba au rhum clementine confite, creme fouettée

Millefeuille Angelina

## Boissons incluses

Vins au choix - 1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Bourgogne Chardonnay blanc famille Paquet 2022/2023 (vin biologique) (75cl)

Pessac-Léognan Château Lafont Menaut 2020 Bordeaux AOP (75cl)

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

Vittel

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

**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 ENFANT (jusqu'à 11 ans)

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

### **Plat au choix**

Fish & chips, Filet d'églefin, sauce tartare  
Croque-monsieur de la Flottille : pain de mie Lalos, jambon blanc Eric Ospital, comté AOP  
*Accompagnement au choix: frites, salade*  
Saucisse au couteau de la Maison Brosset, Purée de pommes de terre

### **Dessert au choix**

Boule de glace  
Coupe de fruits frais de saison

### **Boissons incluses**

Sirop à l'eau (30cl)  
Pur jus de pommes bio (30cl)  
Vittel (25cl)

**MERCI DE SÉLECTIONNER 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.**

## COCKTAIL FLOTTILLE

**59.09€ HT / 65,00€ TTC**

**Hors boissons alcoolisées, frais de *mise en place et personnel de service***

*Prestation le 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



**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 boîte 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

**Boissons incluses**

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

Vittel / San Pellegrino

Café Espresso ou Thé



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 VERSAILLES

**68.18€ HT / 75,00€ TTC**

**Hors boissons alcoolisées, frais de *mise en place* et *personnel de service***

*Prestation le soir uniquement*

### **BASE DE 24 PIÈCES RÉPARTIES AINSI :**

6 pièces cocktail salées froides

2 pièces lunch salées froides (équivalence 4 pièces)

1 verrine (équivalence 2 pièces)

2 pièces cocktail salées chaudes

1 mini plat chaud (équivalence 4 pièces)

4 pièces cocktail sucrées

1 pièces lunch sucrée (équivalence 2 pièces)

### **PIÈCES COCKTAIL SALÉES**

Pince saumon, pois gourmand, raifort

Douceur de céviché sur tranche de Saint-Jacques

Magret de canard, Ossau Iraty, épinards frais

Crêpe au fois gras et à la figue

Cake légumes & cream cheese

Double carotte, sésame, curry et gingembre

### **PIÈCES « LUNCH » SALÉES**

Mini club thon & aneth, crème légère à la tomate

Petit pain volaille, curry, légumes - le Bollywood

Wrap légumes croquants acidulés

### **PIÈCES COCKTAIL CHAUDES**

Palmier champignon, huile de truffe

Gougère Emmental

### **VERRINES FROIDES**

Salade de pommes de terre, saumon fumé et sauce aigrelette

Salade de quinoa au potimarron rôti et agrumes



### **PLATS CHAUDS**

Mignon de pintade provençal, parmesan, polenta dorée  
Gnocchis de céleri et truffe

### **PIÈCES « LUNCH » SUCRÉES**

Mousse au chocolat d'antan  
L'agrumes  
Brochette ananas & kiwi

### **PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES**

Mini opéra café  
Mini tartelette citron meringuée  
Croustillant chocolat  
Kiwi pomme coco

### **Boissons incluses**

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

Café Espresso ou Thé

**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 SUPPLEMENTS BOISSONS

Forfait vin.....8,33€ HT/10€ TTC  
1 bouteille 75cl pour 3 personnes de vin blanc « Poulpe Connection» Mars Wine Station (vin biologique)  
Ou 1 bouteille pour 3 personnes de vin rouge « Poulpe Connection» 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 / (vin biologique) Pessac Léognan  
Ou 1 bouteille pour 3 personnes de Château Lafont Meunaut  
Ou 1 bouteille pour 3 personnes de Côtes de Provence « Les Commandeurs » Peyrassol (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, à consommer avec modération.



## INFORMATIONS PRATIQUES

**Privatisation totale le soir pour des événements professionnels, uniquement sur devis.**

Les accès

Accès piétons par le château de Versailles. Traverser les jardins pour accéder au restaurant.  
(attention les jardins sont payant certaines dates d'avril à octobre.

Accès piétons par la grille de la reine

Accès voitures par la grille de la reine

1 Boulevard 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 nos équipes travaillent chaque jour pour avoir un impact aussi positif que possible.**



### CUISINE RESPONSABLE

- Respecter la saisonnalité des produits.
- Nos œufs sont 100 % fermiers\* et locaux (78).
- Nos steaks hachés, tartares, poulets et porcs sont tous français.
- Nos fruits et légumes (à l'exception des fruits exotiques) sont principalement locaux (78).
- Respecter les périodes de reproduction des poissons et encourager la pêche à courte distance. Le saumon est fumé par un artisan local (78).
- Nos huiles de friture sont exemptes d'huile de palme.
- Notre pain est fabriqué par M.O.F. Frédéric Lalos.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous effectuons régulièrement des audits d'hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*\*à l'exception de l'épidémie de grippe aviaire*



### PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

#### LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bags sont à la disposition de nos clients.
- Nous travaillons avec SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires occasionnels sont effectués auprès d'associations d'aide alimentaire.

#### TRI DES DÉCHETS

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

#### PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'utilisation du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimantes sont certifiées Imprim'vert.



### ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100 % de nos employés ont un contrat à durée indéterminée.
- Ils ont en moyenne 5 ans d'ancienneté.
- Nous accueillons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes afin de former nos jeunes à nos métiers.
- 13 % de nos employés sont handicapés.



## VOS CONTACTS

**Elisa FOUASSON**

+33 (0)762543084

**Jade RENAUDAT**

+33 (0)7 57 01 30 50

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

Prestations uniquement 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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Crédit photographe @Travel Buds et Simon Detraz