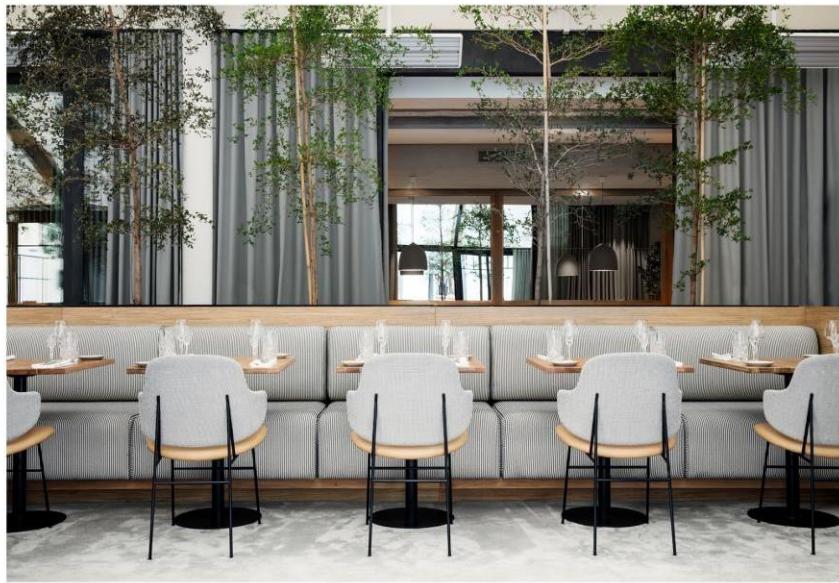


flora danica



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.



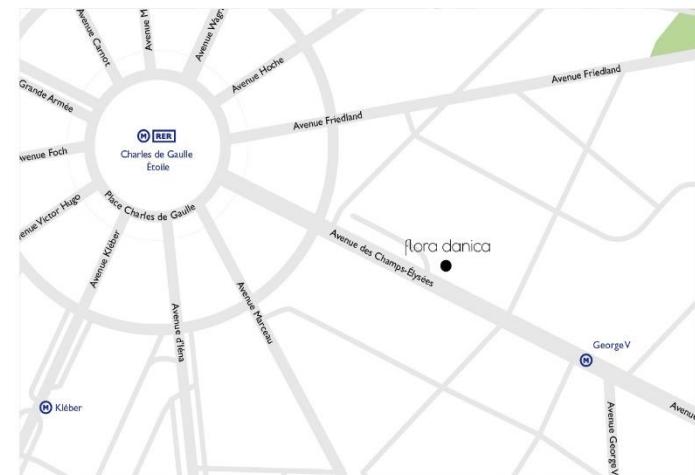
INFORMATIONS

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

55€ TTC - (48,64€ HT) - Service compris

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat

et même dessert

Version sans alcool disponible

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

Entrées

Œuf Mayonnaise, œufs de truite, pain noir et pousses de moutarde

Ou Salade Danica, endive rouge, betterave jaune, pomme Granny Smith, fenouil au citron, vinaigrette au sirop d'érable

Ou Velouté de potimarron fumé

Plats

Nordic Meatballs, fameuses boulettes danoises de bœuf, veau et porc, pommes de terre grenailles, chou rouge et jus de volaille

Ou Nordic Fish & chips, pommes de terre à la crème de raifort

Ou Suprême de volaille, champignons de Paris, pommes de terre grenailles

Desserts

Riz au lait Danois, comptée de griottes, menthe fraîche

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

Ou Mousse au chocolat



Boissons

Blanc : Château Gantonnier « 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

***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 CHAMPS ELYSÉES

65€ TTC - (57,80€ HT) - Service compris

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

Entrées

Poireaux rôtis, sauce césar, copeaux de parmesan

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

Ou Tarama aux œufs de cabillaud - blini maison

Plats

Échine, espuma de pommes de terre, échalotes confites

Ou Filet de bar, épinards & potimarron, sauce américaine

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

Desserts

Moelleux au chocolat - crème glacée à la vanille Bourbon

Ou Baba au rhum, chantilly

Ou Salade de fruits de saison

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 TRIOMPHE

80€ TTC - (70,61€ HT) – Service compris

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Crabe, crème de raifort au matcha & radis noirs

Ou Carpaccio de bar, shiso rouge, fruit de la passion, gel citron et zestes d'agrumes

Ou Smorrebrod Roastbeef, pain Frédéric Lalos, rôti de bœuf, rémoulade de céleri, raifort

Plats

Quasi de veau, purée de pommes de terre, concombre et jus de volaille

Ou Noix de Saint Jacques, mousseline de céleri, brisures de truffe noire, beurre blanc

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

Desserts

Pavlova aux marrons, crème fouettée à la vanille Bourbon, meringue

Ou Baba au rhum, chantilly

Ou Choux tout chocolat glacé, nougatine & chantilly

Boissons

Blanc : Petit-Chablis AOP – La Chablisiennne 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

Saumon fumé bio, crème fraîche et blini

Blini au tarama maison

Toast de foie gras aux airelles

Bar à dips : labneh et houmous maison

Mini pain brioché au poulet mariné

Mini pain brioché Bécaud au gravlax

Wrap de saumon fumé aux épinards et crème aux herbes

Crabe-avocat

Toast concombre mariné et fromage blanc frais

Salade de pommes de terre, saumon mariné et sauce gravlax

Pièces et minis plats chauds

Risotto crémeux parmesan et champignons

Fish sauce tartare

Paleron de bœuf, purée de pommes de terre et sauce bordelaise

Croque truffé au comté et jambon cuit

Gougère à la crème de parmesan

Velouté de potimarron

Mets sucrés

Moelleux au chocolat fondant

Cheesecake vanille

Macaron

Tartelette aux fruits

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 Gantonnnet « 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.*



FORMULE BRUNCH

39.50€ TTC – (35.91€ HT) par personne – Service compris

Service au buffet :

Assortiment de salades composées
Assortiment de verrines sucrées
Mini viennoiseries et madeleines

Service à table :

1 Oeufs brouillés ou œufs au plat
1 Assiette de dégustation de saumon : mariné et fumé
1 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-Elysées. 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-CHAUSSEÉ
(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 (par personne)

8,50€ TTC

- FORFAIT BOISSONS -

CHAMPAGNE

Coupe Jacquart (12cl)

14,00€ TTC

Coupe Moët & Chandon « Brut Impérial » (12cl)

18,00€ 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

En complément du dessert (en fonction de la saison)

12,00€ TTC par personne

Menu enfant

15,00€ TTC

Pavé de saumon pommes de terre

1 soft et un dessert





NOS OFFRES

LES ANIMATIONS

(à partir de 30 personnes)

LES ANIMATIONS CULINAIRES *(prix par personne)*

Découpe de saumon - 16,00€ TTC ; 14,54€ HT

Fumé ou Mariné à l'aneth, crème fraîche, sauce gravlax, blinis maison

Planche mixte : 15,00€ TTC ; 13,36€ HT

Fromage x2 (comté + saint-nectaire), jambon x2 (jambon de Parme + jambon blanc aux herbes), garniture, beurre (1 par personne), cornichons, pain au levain Lalos, confiture de fruits rouges.

Bar à caviar (30g pour 4 personnes) - 25,00€ TTC ; 22,72€ 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

Maëlle MINIAOU

+33 (0)7 63 62 22 61

Melissa SMITH

+33 (0)7 87 03 83 54

commercial.paris@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

