

A modern dining room with large windows, green patterned chairs, and tables set for a meal. The room features a high ceiling with a grid pattern and a large indoor plant. The text "flora danica" is written in a green, lowercase, serif font, and "ÉVÉNEMENTS" is written in a green, uppercase, sans-serif font below it.

flora danica  
ÉVÉNEMENTS



## PRÉSENTATION

Idéalement situé sur l'une des plus belles avenues du monde, à seulement 100 mètres de l'Arc de Triomphe, le restaurant Flora Danica, niché au rez-de-chaussée de la Maison du Danemark, offre un cadre unique pour l'organisation de vos événements privés et professionnels.

Dans un cadre professionnel ou personnel, Flora Danica est le lieu idéal pour se retrouver, échanger et se détendre.

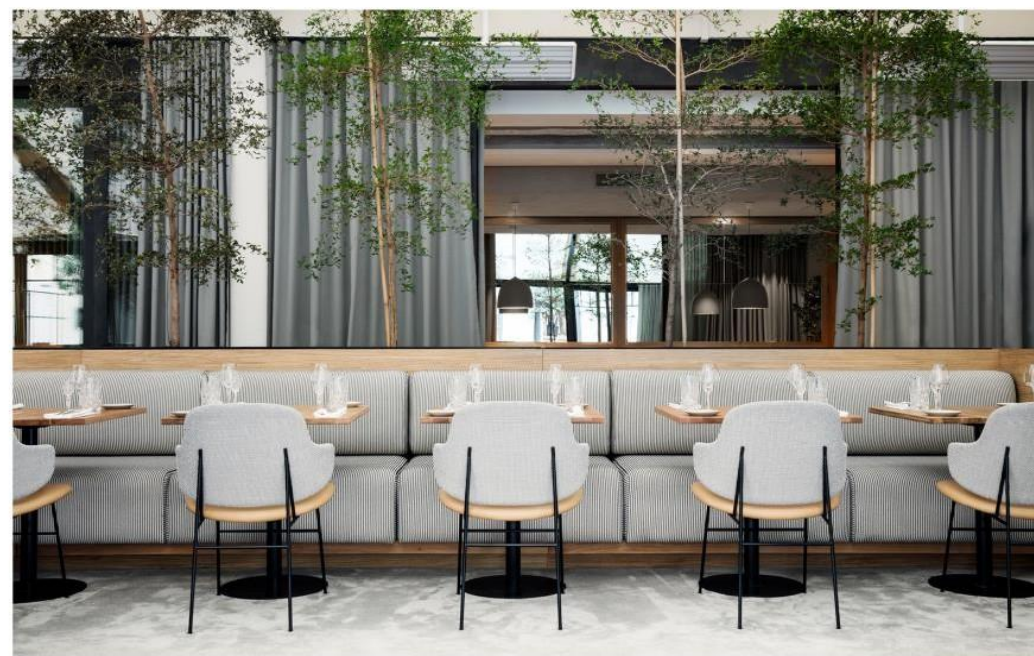
Imaginé par le duo de designers danois GamFratesi, Flora Danica s'impose comme une adresse incontournable de la gastronomie scandinave à Paris, alliant élégance, modernité et authenticité.

Notre Chef vous invite à un véritable voyage culinaire à travers une cuisine créative et raffinée, mettant à l'honneur des produits d'exception, notamment les poissons fumés et marinés.

Entièrement ou partiellement privatisable, notre établissement peut accueillir jusqu'à 400 personnes en format cocktail, dans un cadre aussi convivial que raffiné. Pour vos réceptions, nous proposons une large gamme d'offres incluant petits-déjeuners, cocktails et repas assis. À l'écoute de vos envies et de vos besoins, nous concevons des prestations sur mesure, pensées pour faire de chaque événement une expérience unique.



400M<sup>2</sup>  
SUR 2 NIVEAUX  
-  
100M<sup>2</sup>  
DE TERRASSES  
& JARDIN D'HIVER



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## PRIVATISATION TOTALE



Avec une surface de 400m<sup>2</sup> et une capacité de 250 places assises et 400 personnes en cocktail, le Flora Danica est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners, cocktails dinatoires et petits-déjeuners

## SALLE PRINCIPALE



Privatisez l'intégralité de la salle principale et bénéficiez d'un espace vaste pouvant accueillir jusqu'à 220 personnes en format cocktail et 120 personnes en assis

## COPENHAGUE 1<sup>er</sup> ETAGE



Au 1<sup>er</sup> étage, le Copenhagen, offrant un cadre idéal avec vue sur les Champs-Élysées. Il peut accueillir jusqu'à 60 convives en places assises, et jusqu'à 80 personnes en format cocktail

## PATIO 1<sup>er</sup> ETAGE



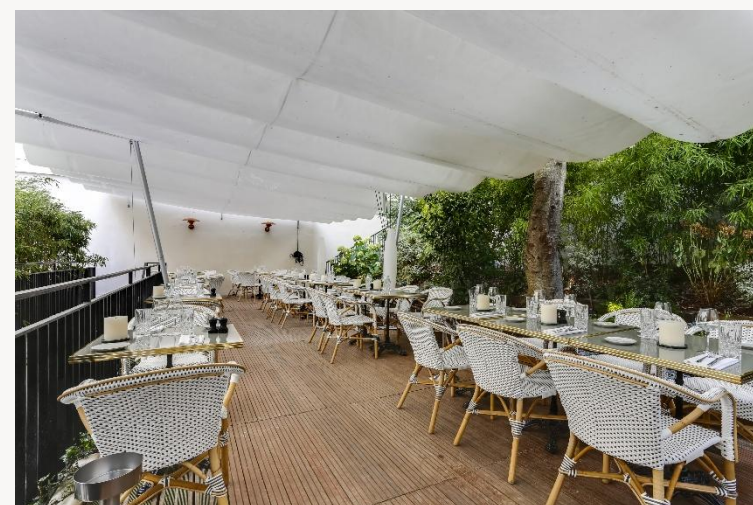
Cet espace offre un cadre intimiste avec vue plongeante sur le Patio arboré de la Maison du Danemark est idéal pour 50 places assises et jusqu'à 60 personnes en cocktail

## RETOUR COPENHAGUE 1<sup>er</sup> ETAGE



Avec sa capacité de 25 personnes en format assis, cet espace sera parfait pour vos événements en petits comités

## JARDIN-TERRASSE



Aux beaux jours, notre terrasse, havre de paix de plus de 100 m<sup>2</sup>, verdoyante et paisible, est idéale pour savourer un déjeuner ou un dîner

# CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

## PRIVATISATION TOTALE

**250**

REPAS ASSIS

**400**

COCKTAILS

## SALLE PRINCIPALE

**120**

REPAS ASSIS

**220**

COCKTAILS

## COPENHAGUE 1<sup>er</sup> ETAGE

**60**

REPAS ASSIS

**80**

COCKTAILS

## PATIO 1<sup>er</sup> ETAGE

**50**

REPAS ASSIS

**80**

COCKTAILS

## RETOUR-COPENHAGUE 1<sup>er</sup> ETAGE

**25**

REPAS ASSIS

**30**

COCKTAILS

## JARDIN-TERRASSE

**42**

REPAS ASSIS

**80**

COCKTAILS





## MENU FLORA

**APERITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**48,56 € HT – 55€ TTC service compris**

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

### APERITIF

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

### ENTRÉE

Œuf Mayonnaise, œufs de truite, pain noir et pousses de moutarde  
*Ou* Salade de haricots verts, tomates, crème de spratz fumée, aneth, pain noir  
*Ou* Tarama aux œufs de cabillaud, blinis maison

### PLAT

Nordic Meatballs, fameuses boulettes danoises de bœuf, veau et porc, purée de petits pois et pommes de terre grenailles persillées, jus de volaille  
*Ou* Fish & chips nordique, pommes de terre à la crème de raifort  
*Ou* Supreme de volaille rôti, petits pois, pousse de moutarde

### DESSERT

Riz au lait Danois, compotée de framboise, menthe fraîche  
*Ou* Æbleckage compotée de pommes, crème fouettée à la vanille, macaron  
*Ou* Coupe Flora (meringue aérienne, sorbet framboise et citron vert, glace fraise, crème fouettée)

### BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)  
Blanc : Château Gantonnet, Sauvignon – Bordeaux AOP 2022  
Rouge : Château Moulin de Vignolle, Bordeaux – Vin biologique, certifié Fair For Life, 2021  
Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol  
Eau plate ou gazeuse 1L (1 bouteille pour 3 personnes)  
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 DANICA

**APERITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**57,73 € HT – 65€ TTC service compris**

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

### APERITIF

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

### ENTRÉE

Salade de betteraves, crème de skyr et mûres sauvages, noisettes torréfiées  
*Ou Smørrebrød aux œufs mimosa, pain noir grillé*  
*Ou Crabe, crème mascarpone & shiso rouge*

### PLAT

Vol-au-vent de volaille printanier, légumes de saison, jus de volaille  
*Ou Filet de bar, petits pois & pois gourmands, beurre blanc*  
*Ou Tartare de thon rouge albacore, échalote confite, gingembre, vinaigrette citronnée*

### DESSERT

Moelleux au chocolat crème glacée à la vanille Bourbon  
*Ou Assiette de fruits rouges*  
*Ou Tarte au citron, streusel parfumé au thym citron, meringue aérienne*

### BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Château Gantonnet, Sauvignon – Bordeaux AOP 2022

Rouge : Château Moulin de Vignolle, Bordeaux – Vin biologique, certifié Fair For Life, 2021

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

Eau plate ou gazeuse 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

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-ELYSEES

**APERITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**70,45 € HT – 80€ TTC service compris**

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

### APERITIF

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaique (12cl)

### ENTRÉE

Carpaccio de bar, shiso rouge, framboise, et zest d'agrumes  
*Ou* Smørrebrød aux crevettes roses, préparation Skagen, pain noir grillé  
*Ou* Cœur de saumon fumé, crème de raifort, œuf de truite

### PLAT

Magret de canard, sauce poivre, haricots verts de saison  
*Ou* Quasi de veau, purée de pomme de terre maison, pousse de moutarde  
*Ou* Le saumon Label Rouge, à l'unilatéral, pommes de terre et céleri, pousses de betterave

### DESSERT

Pavlova aux fruits rouges, crème fouettée à la vanille Bourbon, meringue  
*Ou* Café gourmand (Madeleine, Moelleux au chocolat, Pavlova aux fruits rouges, Millefeuille vanille)  
*Ou* Profiterolles, crème glacée à la vanille Bourbon, sauce chocolat, crème fouetée

### BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Petit-Chablis – La Chablisienne, AOP Bourgogne, 2020

Rouge : Haut-Médoc AOP "Les Granges" – Domaines Edmond de Rothschild, 2020

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

Eau plate ou gazeuse 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

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 AFTERWORK

**APÉRITIF + TAPAS**  
**34.39€ HT – 40€ TTC service compris**

### APÉRITIF

1 coupe de Champagne Jacquart ou 1 cocktail au choix

### 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

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Château Gantonnet, Sauvignon – Bordeaux AOP 2022

Rouge : Château Moulin de Vignolle, Bordeaux – Vin biologique, certifié Fair For Life, 2021

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

### ***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 COCKTAIL 20 PIÈCES (500g)

66,36 € HT – 75€ TTC service compris

### APÉRITIF

1 Coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut (12 cl)

### METS SALEES

#### *Pièces froides*

Saumon fumé bio, crème fraîche et blini

Blini au tarama maison

Tartare de bar, framboise, gel citron et zest d'agrumes

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 petits pois

Fish sauce tartare

Volaille, légumes d'été, jus de volaille

Croque truffé au comté et jambon cuit

Gougère à la crème de parmesan

Gaspacho maison au légumes d'été

### METS SUCREES

Moelleux fondant au chocolat

Cheesecake vanille

Macaron

Tartelette aux fruits

### BOISSONS

VINS (1 bouteille pour 3 personnes)

Blanc : Château Gantonnet, Sauvignon – Bordeaux AOP 2022

Rouge : Château Moulin de Vignolle, Bordeaux – Vin biologique, certifié Fair For Life, 2021

*Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol*

Perrier ou Vittel 1L (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou Thé



## NOS OPTIONS

### Boissons

- Bouteille de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 75cl ..... 57.50€ HT - 69€ TTC
- Bouteille de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 75cl ..... 82.50€ HT - 99€ TTC
- Droit de bouchon champagne et vin 75cl ..... 12.50€ HT - 15€ TTC

- Coupe de champagne Jacquart brut « Mosaïque » 12cl ..... 11.67€ HT - 14€ TTC
- Coupe de champagne Moët et Chandon « Brut Impérial » 12cl ..... 14.44€ HT - 18€ TTC
- Coupe de champagne en remplacement du Prosecco du menu 12cl... 1.80€ HT - 2€ TTC

- Augmentation de la gamme de vin du menu.....8.33€ HT - 10.00€ TTC

*Blanc : Petit-Chablis – La Chablisienne, AOP Bourgogne, 2020*  
*Rouge : Haut-Médoc AOP "Les Granges" – Domaines Edmond de Rothschild, 2020*

- Cocktail avec alcool 14cl .....10.83€ HT - 13€ TTC
- Bière en bouteille Danoise 33cl..... 6.83€ HT - 8.20€ TTC
- Bière en bouteille 1664 Blanche 33cl..... 6.58€ HT - 7.90€ TTC
- Bouteille d'alcool fort..... 66.67€ HT - 80€ TTC

*Vodkay, Gin, Wisky, Rhum*

- Forfait softs à discrétion ..... 7.27€ HT - 8€ TTC
- Mocktail (sans alcool) 15cl ..... 7.27€ HT - 8€ TTC

### Nourriture

- Amuses-bouche (3 par personne) ..... 7.27€ HT - 8€ TTC
- Assiette de fromages ..... 7.73€ HT - 8.50€ TTC
- Gâteau d'anniversaire/mariage..... 10.91€ HT - 12€ TTC /pax
- Menu enfant..... 13.64€ HT - 15€ TTC



## NOS ANIMATION CULINAIRES

### Animations salées

- Découpe de saumon ..... 10.91€ HT - 12€ TTC  
*Fumé ou Mariné à l'aneth, crème fraîche, sauce gravelax, blinis maison*
- Mini-Risotto..... 10.91€ HT - 12€ TTC  
*Dégustation de 2 saveurs de risotto du moment*
- Planche mixte..... 13,64€ HT - 15€ TTC  
*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) ..... 22.73€ HT - 25€ TTC  
*Ciboulette / échalotes / crème fraîche / blini maison*
- Dégustation d'huîtres..... 14.55€ HT - 16€ TTC  
*Pain noir / échalotes / citron / beurre*
- Découpe de foie gras..... 18.18€ HT - 20€ TTC  
*Assortiment de pain (de campagne, aux fruits, pain d'épice) ; foie gras ; chutney de saison*

### Animations sucrées

- Bar à fruits..... 10.91€ HT - 12€ TTC  
*Découpe de fruits de saison du moment avec toppings*
- Chariot à glaces..... 9.09€ HT - 10€ TTC



## PETIT DEJEUNER COMPLET

22,72 € HT – 25€ TTC service compris

### BOISSONS CHAUDES

Café machine à café , Thé/infusion, Chocolat chaud

### RESTAURATION

Assortiment de mini viennoiseries  
Salade de fruits ou fromage blanc

### BOISSONS FRAICHES

Jus d'orange ou de pamplemousse frais  
Eau minérales plate et gazeuse

## PETIT DEJEUNER DANOIS

31,82 € HT – 35€ TTC service compris

### BOISSONS CHAUDES

Café machine à café , Thé/infusion, Chocolat chaud

### RESTAURATION

Assortiment de mini viennoiseries  
Salade de fruits ou fromage blanc

### Saumon fumé et blini maison

### BOISSONS FRAICHES

Jus d'orange ou de pamplemousse frais  
Eau minérales plate et gazeuse

*Offres disponibles 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

35,91 € HT – 39,50€ TTC service compris

### SERVICE AU BUFFET

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

### SERVICE A TABLE

1 Œufs brouillés ou œufs au plat  
1 Assiette de dégustation de saumon : mariné et fumé  
1 Boisson chaude

### BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits  
Eau minérales plate et gazeuse

*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 PRESTATIONS

## ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure (prix sur demande) :

- Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- Location de mobilier
- Aménagement de votre espace sur mesure
- Matériel (micro, vidéoprojecteur, écran)
- Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)
- Photobooth
- Photographe





## 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\*.
- Notre lait est français et certifié Max Havelaar pour garantir une juste rémunération des éleveurs.
  - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
  - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
  - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
  - 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/événements 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.

#### GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

- Nous suivons et réduisons nos consommations d'eau et d'énergie.



### L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 7 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 4 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
  - 7% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.



## VOS CONTACTS

**Maëlle MINIAOU**  
RESPONSABLE COMMERCIALE  
07 63 62 22 61

**Melissa SMITH**  
COMMERCIALE  
07 87 03 83 54

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

## INFORMATIONS PRATIQUES

142 Avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris  
M° George V (ligne 1) / M° Charles de Gaulle –  
Étoile (ligne 1,2,6,A)  
Parking à proximité (ouvert 24h/24)  
Ouvert tous les jours de 8h à 00h

## INFORMATIONS SOCIÉTÉ

**BIRKA LGE SASU**  
SIRET : 818 802 423 00041  
N°TVA: FR39 818 802 42

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Flora Danica est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :  
[evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)  
© Yann Deret

*Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé*  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)