

SALON DE THÉ



La Flottille

Fondée en 1895

Votre Évènement

152. VERSAILLES
Le Canal et la Flottille




PRÉSENTATION

La Flottille a su préserver son caractère d'origine, typique de la France du début du XX^e 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

En journée
Jardin d'hiver - En intérieur

60

repas assis

EN PRIVATISATION TOTALE

LE SOIR UNIQUEMENT

Restaurant & Terrasse

410

repas assis

440

cocktail

Terrasse avant

235

repas assis

240

cocktail

Restaurant

175

repas assis

200

cocktail



M E N U D É J E U N E R

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT

31,22€ HT / 35,00€ TTC - SERVICE COMPRIS

Du lundi au vendredi hors jours fériés, à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine Amatxi Ospital, *compotée de figues*
ou **Œufs bio mayonnaise de La Flottille**, *Sauce Marie Rose, poutargue, câpres*

PLAT AU CHOIX

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, *ciboulette*
ou **Saucisse au couteau de la Maison Brosset**
Purée de pomme de terre au raifort, jus de viande

DESSERT AU CHOIX

Riz au lait, *caramel laitier, cacahuètes chouchou*
ou **Coupe de fruits de saisons**

BOISSONS INCLUSES

1 verre de vin / personne au choix (12cl)
Vin blanc et vin rouge «Poulpe Connection» - Mars Wine Station 2020 (vin bio)
Vittel / San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)
Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :
1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT 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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



M E N U B R A S S E R I E

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

40,31€ HT / 45,00€ TTC - SERVICE COMPRIS

Du lundi au vendredi, à partir de 12 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine Amatxi Ospital, *compotée de figues*
ou Œufs bio mayonnaise de La Flottille, *Sauce Marie Rose, poutargue, câpres*

PLAT AU CHOIX

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, *ciboulette*
ou Saucisse au couteau de la Maison Brosset
Purée de pomme de terre au raifort, jus de viande

DESSERT AU CHOIX

Riz au lait, *caramel laitier, cacahuètes chouchou*
ou Coupe de fruits de saisons

BOISSONS INCLUSES

1 verre de vin / personne au choix (12cl)

Vin blanc et vin rouge «Poulpe Connection» - Mars Wine Station 2020 (vin bio)

Vittel / San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :

1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT 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.

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération



M E N U F L O T T I L L E

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

57,42€ HT / 65,00€ TTC - SERVICE COMPRIS

Du lundi au dimanche, à partir de 12 personnes

Apéritif : kir de vin blanc (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

- Burrata des Pouilles**, tomates datterino, pesto de ciboulette
ou **Salade de hareng fumé**, pommes grenaille, pickles d'oignons rouges et carottes, mayonnaise
ou **Tartare de thon**, perles d'Avruga, crème crue, tagète, huile d'olive citronnée

PLAT AU CHOIX

- Saumon rôti et gnocchis**, vierge de tomate et sauce vin blanc
ou **Confit de canard**, Haricots verts frais, julienne de betterave, compotée d'oignons, vinaigrette orange wasabi
ou **Suprême de volaille**, sauce diable, purée de pomme de terre

DESSERT AU CHOIX

- Moelleux au chocolat fève de tonka**, crème anglaise
ou **Crème brûlée à la vanille Bourbon**
ou **Baba au rhum**

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille (75cl) / pour 3 personnes

Bourgogne Chardonnay blanc famille Paquet 2022/2023 - vin biologique Pessac-Léognan
Château Lafont Menaut 2020 Bordeaux AOP

Vittel / San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :
1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT 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.

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération



M E N U V E R S A I L L E S

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

84,17€ HT / 95,00€ TTC - SERVICE COMPRIS

Du lundi au dimanche, à partir de 12 personnes

Apéritif : Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Saumon fumé du Moulin de Couvent

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

PLAT AU CHOIX

Pavé cabillaud, caviar d'aubergines, beurre blanc

ou Fondant de bœuf et mousseline de chou fleur, sauce lardon, oignon rollo

DESSERT AU CHOIX

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

ou Mousse praliné au chocolat, riz soufflé, poudre de noisette de Bourgogne

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille (75cl) / pour 3 personnes

Bourgogne Chardonnay blanc famille Paquet 2022/2023 - vin biologique
Pessac-Léognan Château Lafont Menaut 2020 Bordeaux AOP

Vittel / San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café Espresso ou Thé

MERCI DE SÉLECTIONNER :

1 ENTRÉE + 1 PLAT ET 1 DESSERT 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.

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération



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.

M E N U E N F A N T

PLAT + DESSERT

14,55€ HT / 16,00€ TTC

SERVICE COMPRIS

JUSQU'À 11 ANS

P L A T A U C H O I X

Fish & Chips,

filet d'églefin, sauce tartare

ou **Croque-monsieur de la Flotille,**
pain de mie Lalos, jambon blanc Eric Ospital, comté AOP

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, SALADE

ou **Saucisse au couteau de la Maison Brosset,**
purée de pommes de terre

D E S S E R T A U C H O I X

Boule de glace

ou **Coupe de fruits frais de saison**

B O I S S O N A U C H O I X

Sirop à l'eau (30cl)

ou **Pur jus de pommes bio (30cl)**

ou **Vittel (25cl)**



COCKTAIL FLOTTILE

PRESTATION LE SOIR UNIQUEMENT
MINIMUM 50 PERSONNES

Hors boissons alcoolisées, frais de mise en place et personnel

59,09€ HT / 65,00€ TTC

BASE DE 20 PIÈCES SOIT 415GR / CONVIVE RÉPARTIES AINSI :

6 Pièces salées froides
2 Pièces salées chaudes
2 Pièces Lunchs

2 Verrines
1 Pièces lunch sucrées
2 Pièces sucrées

PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

Pressé de pain cacao saumon
Langoustine rôtie, yaourt et concombre
Veau petit pois pécorino

Maki de foie gras et magret fumé de canard
Cube de melon jaune feta
Asperge pain au charbon grillé, ail noir

PIÈCES «LUNCH» SALÉES

2 pièces - équivalence 4 pièces cocktail classiques

Mini club saumon fumé
Navette pastrami asperges

Navette ricotta, parmesan
tomates confites, artichaut

PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

Muffin aux légumes d'été
Gougère tartufo

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



COCKTAIL FLOTTILLE

MINI PLAT CHAUD INDIVIDUEL

1 pièce - équivalence 3 pièces cocktail classique

Bubble de tartare de tomate, cabillaud poché mayonnaise

Pokebowl saumon fumé, légumes green

Gaspacho de tomate, pastèque, yuzu et huile de bergamote

Salade brocolis, olives noires, pignons de pin, vinaigrette balsamique

PIÈCES SUCRÉES

Chocolat gingembre

Et dôme chocolat

Tartelette cassis myrtilles

et poivre de Tasmani

PIÈCES «LUNCH» SUCRÉES

1 pièce - équivalence 2 pièces cocktail classique

Petit pois confit et fraise acidulée, ganache montée fraises

Mousse au chocolat d'antan

Bulle de fraîcheur de fruits en minestrone

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.

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération



COCKTAIL VERSAILLES

PRESTATION LE SOIR UNIQUEMENT
MINIMUM 50 PERSONNES

Hors boissons alcoolisées, frais de mise en place et personnel

68,18€ HT / 75,00€ TTC

BASE DE 24 PIÈCES SOIT 510GR / CONVIVE RÉPARTIES AINSI :

Pièces salées froides (8 pièces cocktail)

Pièces cocktails chaudes (2 pièces)

Pièces Lunch (2 pièces - équivalence
à 4 pièces cocktail classiques)

2 Verrines (équivalence 4 pièces)

Pièces sucrées (4 pièces)

Pièces lunch sucrées (1 pièce -
équivalence 2 pièces cocktail classiques)

PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

Pressé de pain, cacao saumon

Langoustine rôtie, yaourt et
concombre

La Saint Jacques, navet et tobiko
Veau petit pois pecorino

Opéra volaille, tomate estragon

Maki de foie gras et magret fumée de
canard

Cube de melon jaune, feta
Asperges, pain au charbon grillé

PIÈCES «LUNCH» SALÉES

2 pièces - équivalence 4 pièces cocktail classiques

Mini club saumon fumé, crème citronnée et aneth

Navette pastrami asperges

Navette ricotta parmesan, tomates confites, artichaut

PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

Muffin aux légumes d'été

Gougère tartufo

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



*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

COCKTAIL VERSAILLES

VERRINES

1 pièce - équivalence 2 pièces cocktail classique

Bubble de tartare de tomate, cabillaud poché mayonnaise, tartare d'algues
Salade Pokebowl saumon fumé, légumes green
Gaspacho de tomates, yuzu et huile de bergamotes

PIÈCES SUCRÉES

Chocolat gingembre, dôme chocolat
Tartelette cassis myrtilles, poivre de Tasmani

Tartelette rhubarbe, pêche et fleur d'oranger
Banane, citron vert, passion

PIÈCES «LUNCH» SUCRÉES

1 pièce - équivalence 2 pièces cocktail classique

Petit pot confit de fraise acidulée, ganache montée fraises
Mousse au chocolat d'Antan
Bulles de fraîcheur de fruits en minestrone

BOISSONS INCLUSES

Eaux Minérales au choix (1 bouteille 1L pour 3 personnes)
Vittel, San Pellegrino Café Espresso ou Thé



S U P P L É M E N T S B O I S S O N S

Forfait vin 8,33 HT / 10,00 TTC

1 bouteille (75cl) / pour 3 personnes

*Vin blanc «Poulpe Connection» - Mars Wine Station 2020 (vin biologique)
ou Vin rouge «Poulpe Connection» - Mars Wine Station 2020 (vin biologique)*

Forfait prestige 12,50 HT / 15,00 TTC

1 bouteille (75cl) / pour 3 personnes

*Bourgogne Chardonnay Famille Paquet 2022 /
2023 Pessac Léognan (vin biologique)
ou Château Lafont Meunaut 2020
ou Côtes de Provence « Les Commandeurs » - Peyrassol 2023 (vin biologique)*

Forfait soft à discrétion 7,27 HT / 8,00 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 / 35,00 TTC

Blanc : *Vin de France - Sauvignon « zéro » Chavin*

Rosé : *Vin de France - rosé « zéro » Chavin*

Rouge : *Vin de France - Cabernet Sauvignon Merlot « zéro » Chavin*

*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

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 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* et locaux (78).
- Notre lait est français et certifié Max Havelaar pour garantir une juste rémunération des éleveurs.
 - Nos steaks hachés, tartares, poulets et cochons sont français.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques) sont majoritairement locaux (78).
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés. Le saumon est fumé par un artisan local (78).
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Notre pain est fabriqué par le M.O.F. Frédéric Lalos.
 - 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 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 10,1% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.



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 payants certaines dates d'avril à octobre)

Accès voiture 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 à régler auprès du Château
directement) 12,00€ / voiture
6,00€ / deux roues
60,00€ /bus





V O S C O N T A C T S

Catherine Paulin
c.paulin@groupe-bertrand.com

+33 (0)7 85 76 13 36

Privatisation sur devis

I N F O R M A T I O N S S O C I É T É S

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
— H O S P I T A L I T Y —

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé -

www.mangerbouger.fr Crédit photographe @TravelBuds / Simon Detraz / Ayka Lux