

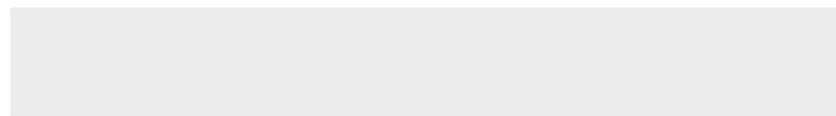
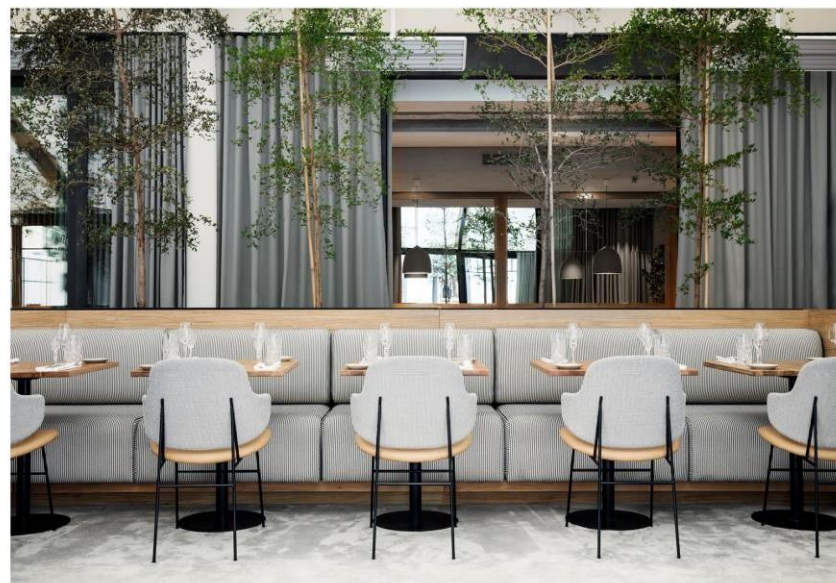
flora danica



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.



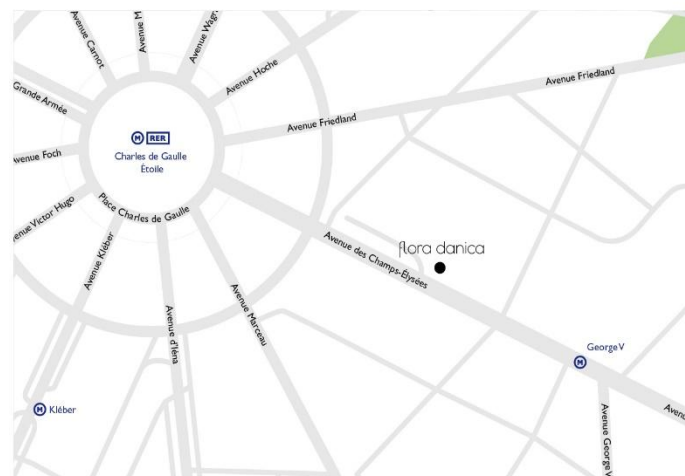
INFORMATIONS

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.



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)

70

REPAS ASSIS

110

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE

REZ-DE-CHAUSÉE
(187M²)

120

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

42

REPAS ASSIS

80

COCKTAIL

PRIVATISATION TOTALE

250

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL



MENU FLORA

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

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

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

Entrées

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

Ou Poireaux rôtis, crème fumée de raifort, pomme Granny Smith

Ou Velouté de saison (potimarron & graines de courge)

Plats

Nordic Meatballs, fameuses boulettes danoises de bœuf, veau et porc, chou rouge, airelles, pommes de terre

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

Ou Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre, jus de volaille et pickles de betteraves

Desserts

Riz au lait danois, compotée d'airelles

Ou Ébleckage compotée de pommes, crème fouettée à la vanille,

Ou Salade de fruits exotiques (mangue, kiwi, grenade, ananas), sorbet citron vert

Boissons

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

(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 DANICA

65€ TTC - (57,73€ HT) - Service compris

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

Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna blanc (12cl)

Entrées

Tarama, œufs de cabillaud fumés, blinis

Ou Smørrebrød aux œufs mimosa, pain noir grillé

Ou Crabe, crème mascarpone & shiso rouge

Plats

Vol-au-vent de volaille, sauce poulette & légumes d'hiver

Ou Filet de bar rôti, sauce crustacés & légumes d'hiver

Ou Fondant de bœuf, espuma de pomme de terre

Alternative végétarienne : vol au vent végétarien aux légumes d'hiver et sauce beurre blanc

Desserts

Moelleux au chocolat crème glacée à la vanille Bourbon

Ou Assortiment de mini desserts (Madeleine, moelleux au chocolat, Pavlova façon Mont-Blanc...) — la fin reste coupée sur le costing

Ou Crèmeux citron meringué, condiment bergamote

Boissons

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

(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-ELYSEES

85€ TTC - (74,92€ HT) – Service compris

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

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Tartare de bar aux agrumes, gel citron et aneth

Ou Smørrebrød aux crevettes roses, préparation Skagen, pain noir grillé

Ou Raviole de langoustines, beurre blanc

Plats

Magret de canard, épices douces, carottes rôties et purée de patate douce

Ou Quasi de veau, purée de pomme de terre maison, pousse de moutarde, pickles de concombre

Ou Le saumon Label Rouge, à l'unilatéral, pommes de terre et céleri, pousses de moutarde

Desserts

Pavlova façon Mont-Blanc

Ou Intensément chocolat, streusel cacao, ganache caramel et crème Tonka

Ou Millefeuille à la vanille Bourbon, caramel beurre salé

Boissons

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

Rouge : Haut-Médoc AOP "Les Granges" – Domaines Edmond de Rothschild, 2021

Sur demande anticipée : Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

(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



COCKTAIL 20 PIÈCES

80€ TTC - (70,76€ HT) - Service compris

Équivalence 500gr 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

Velouté de potimarron

Labneh et houmous, crackers et blinis

Mini pain brioché au poulet mariné

Mini pain brioché saumon mariné façon Bécaud, sauce 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

Suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus de volaille

Croque truffé au comté et jambon cuit

Gougère à la crème de parmesan

Mets sucrés

Moelleux fondant au chocolat

Cheesecake vanille

Macaron

Tartelette aux fruits de saison

Pavlova façon Mont Blanc

Boissons

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

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

Café ou Thé



LES OPTIONS

- NOURRITURE -

Amuse-bouche (3 pièces par personne)	8,00€ TTC
Assiette de fromages	8,50€ TTC
Menu enfant	15,00€ TTC
Gâteau d'anniversaire/mariage <i>Prix par personne</i>	12,00€ TTC

- BOISSONS -

Coupe de champagne Jacquart (12cl)	14,00€ TTC
Coupe de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » (12cl)	18,00€ TTC
Bouteille de champagne Jacquart (75cl)	69,00€ TTC
Bouteille de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » (75cl)	99,00€ TTC
Cocktail avec alcool	13,00€ TTC
Cocktail sans alcool	8,00 € TTC
Forfait soft à discrétion	8,00 € TTC
Droit de bouchon champagne et vin (75cl)	15,00€ TTC
Coupe de champagne en remplacement du Prosecco du menu	2,00€ TTC
Augmentation de la gamme de vin du menu <i>Blanc : Petit-Chablis – La Chablisienne, AOP Bourgogne, 2020</i> <i>Rouge : Haut-Médoc AOP "Les Granges" – Domaines Edmond de Rothschild, 2020</i>	10,00€ TTC
Bouteille d'alcool fort <i>Vodka, Gin, Whisky, Rhum</i>	80,00€ TTC
Bière bouteille Danoise (33cl)	8,20€ TTC
Bière bouteille 1664 Blanc (33cl)	7,90 € TTC





LES ANIMATIONS CULINAIRES

- ANIMATIONS SALEES -

Découpe de saumon - 12,00€ TTC ; 10,91€ HT

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

Mini-Risotto - 12,00€ TTC ; 10,91€ HT

Dégustation de 2 saveurs de risotto du moment

Planche mixte : 15,00€ TTC ; 13,64€ 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 ; 22,73€ HT

Ciboulette / échalotes / crème fraîche / blini maison

Dégustation d'huîtres - 16,00€ TTC ; 14,55€ HT

Pain noir / échalotes / citron / beurre

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

- ANIMATIONS SUCREES -

Bar à fruits- 12,00€ TTC ; 10,91€ HT

Découpe de fruits de saison du moment avec toppings

Chariot à glaces - 10,00€ TTC ; 9,09€ HT

•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 AFTERWORK

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

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

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

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)



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
Offre disponible à partir de 15 participants

Restauration

Assortiment de mini viennoiseries
Salade de fruits ou fromage blanc

Boissons chaudes

Café machine à café , Thé/infusion, Chocolat chaud

Boissons fraîches

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

*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 - (31,812€ HT) par personne – Service compris

Offre disponible à partir de 15 participants

Restauration

Assortiment de mini viennoiseries

Salade de fruits ou fromage blanc

Saumon fumé et blini maison

Boissons chaudes

Café machine à café , Thé/infusion, Chocolat chaud

Boissons fraîches

Jus d'orange ou de pamplemousse frais

Eau minérales plate et gazeuse

*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**



• 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 de votre espace sur mesure

Matériel

Conférences / Réunions

Photobooth

Ecrans / VP

Micro

Décorations :

Fleurs / Signalétique

Animations :

Ateliers artistiques,
culinaires / Magiciens /
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-leamings et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.

VOTRE CONTACT

Service commercial

Camille RINGOT

07 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

