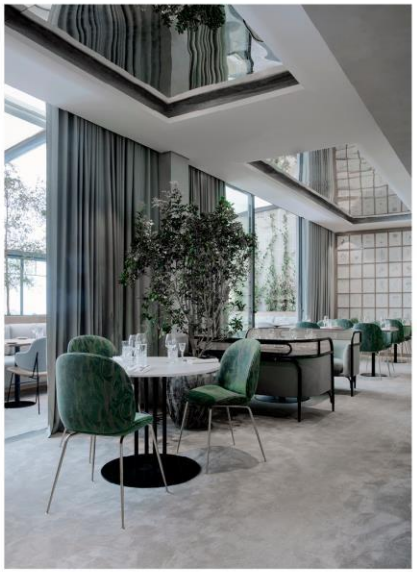
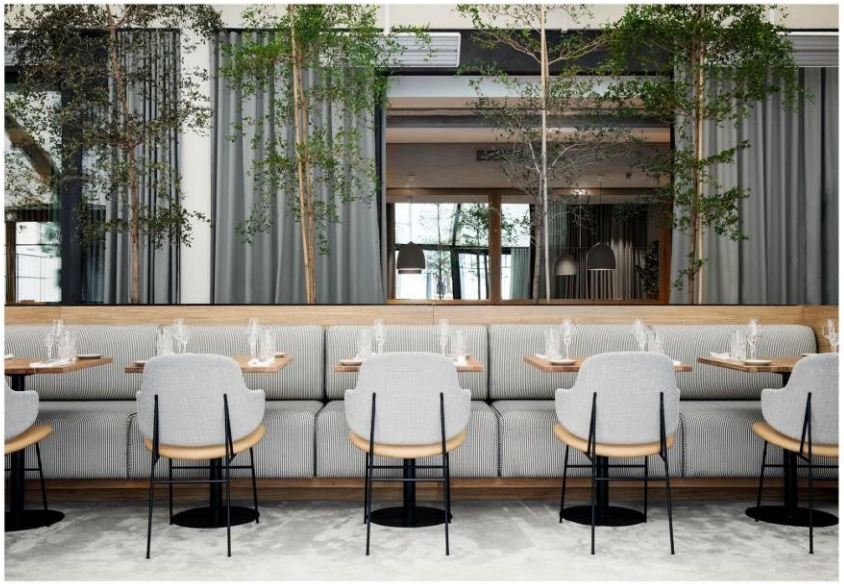
flora danica



VOTRE
ÉVÉNEMENT
SUR LES
CHAMPS-ÉLYSÉES

400M²
SUR 2 NIVEAUX
-
100M²
DE TERRASSES
& JARDIN D'HIVER

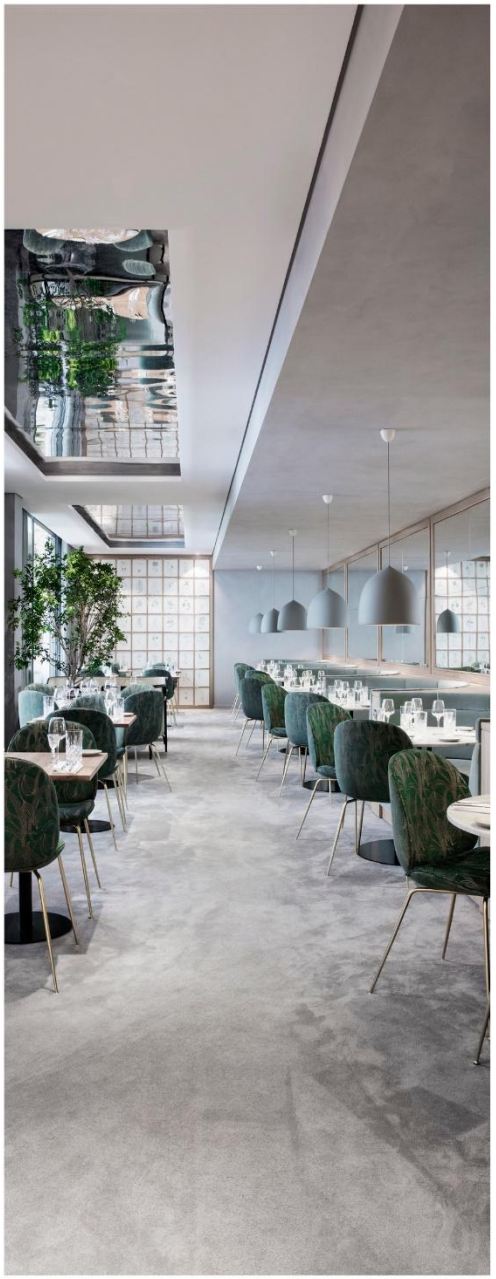


PRÉSENTATION

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.



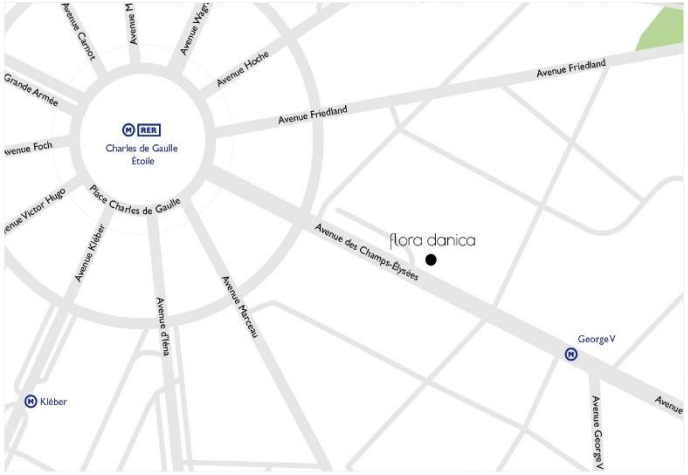
INFORMATIONS

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-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)	REZ-DE-CHAUSSÉE (187M²)	JARDIN-TERRASSE (100M²)	PRIVATISATION TOTALE
70 REPAS ASSIS	120 REPAS ASSIS	42 REPAS ASSIS	250 REPAS ASSIS
110 COCKTAIL	220 COCKTAIL	80 COCKTAIL	400 COCKTAIL
40 CONFÉRENCE			

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 plein air, œuf de truite, et pousse de mourtarde
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 grenailles persillées, jus de volaille
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 carottes

Desserts

Riz au lait danois, compotée d'airelles
Ou Æbleckage 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
Ou Crabe, crème avocat & shiso rouge et œufs de tobiko

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, Millefeuille vanille)
Ou Crémeux 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
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 *Prix par personne*	**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 *Blanc : Petit-Chablis – La Chablisienne, AOP Bourgogne, 2020* *Rouge : Haut-Médoc AOP "Les Granges" – Domaines Edmond de Rothschild, 2020*	**10,00€ TTC**
Bouteille d'alcool fort *Vodka, Gin, Whisky, Rhum*	**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

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

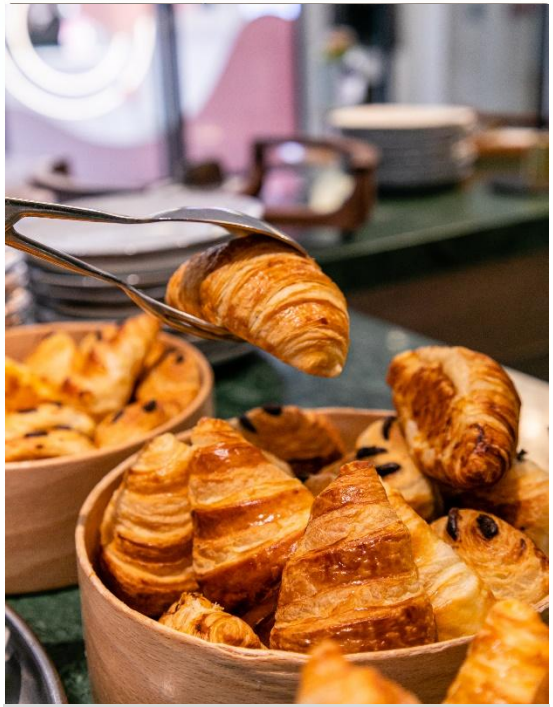
Planche mixte (par personne)

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

FORMULE BRUNCH

39,50€ TTC – (35,91€ HT) **par personne –** Service compris

Disponible uniquement le dimanche en format buffet.

Service au buffet :

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

Service à table :

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

Boissons fraîches:

Jus de fruits
Eaux

•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:

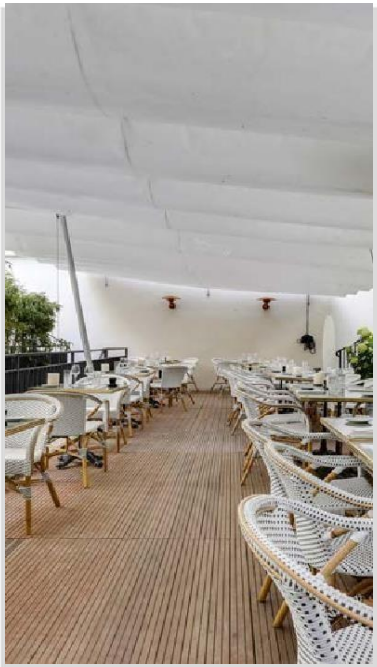
Logistique
Accueil, /Sécurité / Voiturier

Aménagement de votre espace sur mesure

Matériel
Conférences / Réunions
Photobooth
Ecrans / VP
Micro

Décorations :
Fleurs / Signalétique

Animations :
Ateliers artistiques, culinaires / Magiciens / Photographe



flora danica

RESTAURANT

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/évènements 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-learnings et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.

VOTRE CONTACT

Service commercial

07 63 62 22 61

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