

La Flottille

Fondée en 1895

Votre Évènement



PRÉSENTATION

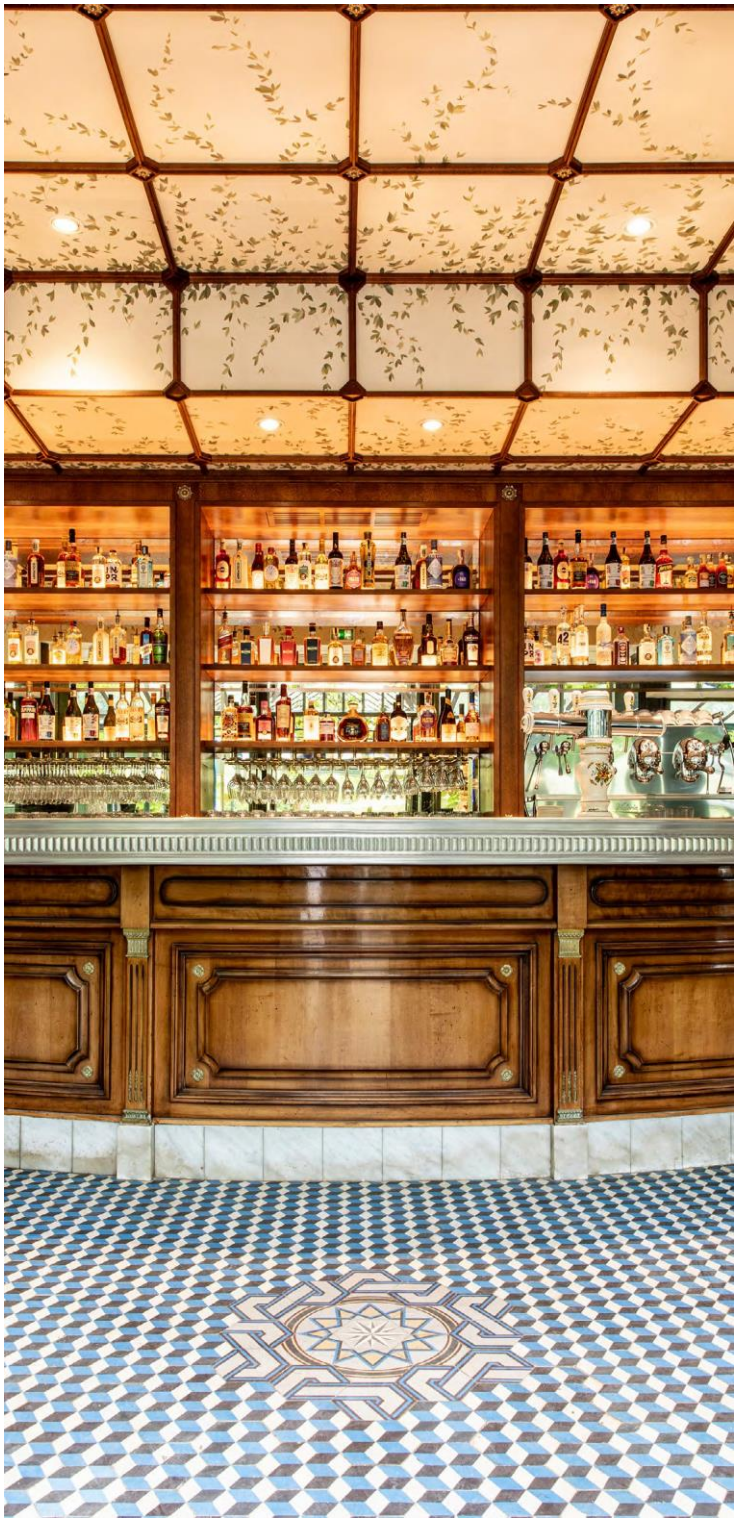
La Flottille a su préserver son caractère
d'origine, typique de la France du début du XX^{e} siècle.
Elle est idéalement située en bordure du vaste canal
du Parc du château de Versailles, lieu empreint
de l'histoire des Rois de France.

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.








Flottille



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	440
repas assis	*cocktail*

Terrasse avant

235	240
repas assis	*cocktail*

Restaurant

175	200
repas assis	*cocktail*



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

MENU DÉJEUNER

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 **L'Oeuf bio mayonnaise de La Flottille**
Mayonnaise au citron vert, poutargue, oeufs de saumon, oignons frits, croûtons

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

Crème brûlée vanille bourbon
ou **Baba au rhum, confit d'agrumes**

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

MENU BRASSERIE

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 **L'Oeuf bio mayonnaise de La Flottille**
Mayonnaise au citron vert, poutargue, oeufs de saumon, oignons frits, croûtons

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

Crème brûlée vanille bourbon
ou **Baba au rhum, confit d'agrumes**

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

MENU FLOTTILLE

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

Thon façon tonnato, *Câpres frais frits, copeaux de parmesan*
ou **Salade de lentilles de Gally,** *Mimosa d'oeuf, pickles de radis, noisette Cazette, graines de moutarde*
ou **Camembert rôti,** *Pain toasté*

PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon rôti, *embeurré de chou vert, huile verte de châtaignes et amandes*

ou **Confit de canard à l'orange,** *purée de pomme de terre*

ou **Echine confite,** *gratin de chou fleur sauce porto*

DESSERT AU CHOIX

Mousse praliné noisette giuanduja, *Eclats de meringue, confit d'agrumes*
ou **Brioche perdue,** *Caramel au beurre salé, crème glacée vanille Bourbon Philippe Faur*
ou **Crème brûlée vanille bourbon**

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

MENU VERSAILLES

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 du Couvent, *Endives, vinaigrette à l'orange et sauce soja, pickles de graine de moutarde*

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

PLAT AU CHOIX

Lieu jaune, *embeurré de chou-vert, sauce Bordelaise, huile verte aux châtaignes et aux amandes*

ou **Fondant de bœuf et mousseline de chou fleur,** *sauce Porto*

DESSERT AU CHOIX

Poire pochée à la vanille Bourbon, *Crumble, sauce chocolat, crème glacée vanille Bourbon Philippe Faur*

ou **Mousse praliné noisette gianduja Eclats de meringue, confit d'agrumes**

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.*

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

14,55€ HT / 16,00€ TTC

SERVICE COMPRIS

JUSQU'À 11 ANS

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT AU CHOIX

Boule de glace

ou **Coupe de fruits frais de saison**

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau *(30cl)*

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

ou **Vittel** *(25cl)*



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

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 graset 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









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 fraicheur 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



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









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

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

SUPPLÉMENTS BOISSONS

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*

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/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 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-learnings 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





VOS CONTACTS

Catherine Paulin
c.paulin@groupe-bertrand.com

+33 (0)7 85 76 13 36

Privatisation sur devis

INFORMATIONS SOCIÉTÉS

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
HOSPITALITY

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