

RESTAURANT – BAR – TERRASSES

Vos évènements destination Flora Danica



La célèbre brasserie de la **Maison du Danemark** sur les Champs-Élysées a été entièrement redécouverte par l'agence danoise **Gam Fratesi** dans un pur style scandinave.

Les cuisines ont été confiées à **Andreas Møller**, un jeune chef passé par les plus belles adresses de Copenhague.

Cocktail 60,00€* - 15 pièces

Mets salés

Saumon fumé Ecosais d'origine bio
Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine
Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud
Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella
Tarama maison sur blinis
Gaspacho
Harengs Nature -
Saumon grillé à l'unilatéral
Pomme de terre à la crème «Copenhague» et aneth
Gougères
Maki de canard confit

Mets sucrés

Riz au lait à la Danoise -
Chou au chocolat
Moelleux aux agrumes, crème légère
Macarons

Boissons

1 sirène danoise (12cl) vin pétillant, jus d'airelles
Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

* Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.



Cocktail 89,00€ * - 22 pièces

Mets salés

Saumon fumé Ecossois d'origine bio
 Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine
 Toast de foie gras de canard aux airelles
 Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud
 Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella
 Tarama maison sur blini
 Crémeux de saison
 Sucette de saumon fumé au fromage frais et menthe
 Harengs Nature
 Cromesquis de saumon aux amandes
 Saumon grillé à l'unilatéral
 Brochette de volaille, ananas et foie gras
 Lotte au sésame, cumin et soja
 Picatta de veau, framboises et aquavit
 Ceviche de daurade royal au citron vert et piment d'Espelette
 Pomme de terre à la crème « Copenhague » et aneth
 Mixed de légumes du moment

Mets sucrés

Tarte aux fruits
 Riz au lait à la Danoise
 Chou au chocolat
 Moelleux aux agrumes, crème légère
 Macarons

Boissons

Coupe de Champagne BRUT MOSAIQUE (12cl)
 Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)
 Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
 Café

*Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.





SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)	13,00€
Bière Danoise Carlsberg (25cl)	7,70€
Aquavit Taffel, Aquavit Jubilæum (2€/cl) soit 6,00€ le verre	
Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl)	7,00€
Assiette de Fromages	8,50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
 - Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
 - Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.