

RESTAURANT – CAFÉ – TERRASSES



La célèbre brasserie de la **Maison du Danemark** sur les Champs-Élysées a été entièrement redécorée 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.

Le restaurant

Adresse mythique des Champs-Élysées, le Flora Danica est une véritable brasserie danoise chaleureuse et vivante.

Animée tout au long de la journée, on s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans la grande salle au design scandinave, ou pour siroter un cocktail autour du bar central en marbre vert. Aux beaux jours, on profite du jardin pour un repas nordique à l'abri de l'agitation de l'avenue.

La carte est signée Andreas Møller, le jeune chef danois du Copenhague, accompagné de son complice parisien Guillaume Leray. Côté décoration, on retrouve le style élégant et naturel de l'agence danoise GamFratesi.

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à vos envies pour l'organisation de tous vos événements.



VOS ESPACES – RESTAURANT

SALON	ÉTAGE	SUPERFICIE	BANQUET	RÉUNION	U	CLASSE	CONFÉRENCE	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIÈRE	CLIMATISATION
FLORA DANICA	RDC	187 m ²	100	/	/	/	/	200	oui	oui	non



VOS ESPACES – SALLES DE RÉUNION

Au 7^{ème} étage de la Maison Du Danemark, nous mettons à votre disposition nos espaces de réunion, entièrement équipés et pouvant accueillir jusqu'à 68 personnes.

Avec une vue imprenable sur les Champs-Élysées et sur l'Arc de Triomphe, ces espaces sont idéaux pour l'organisation de vos séminaires et journées d'étude.





FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE :

- La privatisation du 7^{ème} étage de 9h à 18h (sur une base de 68 personnes maximum).
- Un accueil petit-déjeuner
- Une pause simple en matinée
- Le déjeuner au Flora Danica
- Une pause gourmande en après-midi

TARIF JOURNÉE D'ÉTUDE :

- Tarif de 161€ HT par personne
- Tarif séminaire MINIMUM DE FACTURATION SUR 68 PERSONNES.

Détail de l'offre :

Location du 7^{ème} étage de la Maison du Danemark de 9h à 18h : 4 600€ HT (ce tarif comprend la location sèche, le nettoyage et les frais de personnel).



Accueil petit-déjeuner :
Café et thé, jus d'orange, mini viennoiseries.

Pause simple matin et pause gourmande après-midi :
Café et thé, jus de fruits frais orange et pamplemousse, eau minérale plate et gazeuse, mignardises (seulement après-midi).



MENU FLORA 59,00€ TTC
52.73 HT - 59,00€ TTC

Apéritif

"spritz danois" 4cl (Bitter, Gammeldansk)

Entrées

Soupe froide concombre épinard

ou

Saumon gravlax & blinis

ou

Salade de mâche, pomme de terre et saumon

Plats

Vol-au-vent volaille & champignons, salade d'herbes

ou

Saumon saumuré, pommes de terre à la crème, aneth

ou

Filet de bar, petits pois & oignons

Desserts

Crème brûlée, vanille

ou

Riz au lait, griottes amandes

ou

Cheesecake

Boissons

Muscadet David - vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes)

Ou

Saint Nicolas de Bourgueil Les Canonnières– vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



MENU DANICA 68,00€

60.83€ HT - 68.00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaique (12cl)

Entrées

Salade haricot vert pomme radis

ou

Smorrebrod maquereau olive

ou

Tarama & Blinis

Plats

Crevette & asperge en feuilleté

ou

Suprême de volaille et beurre aux herbes

ou

Saumon « des puristes » à l'unilatéral, pommes de terre à la crème, betteraves, jeunes pousses

Desserts

Dessert aux trois chocolats, mousse, glace, ganache

ou

Rødgrød - fruits rouges

ou

Mille-feuille

Boissons

Entre deux Mers Château Martinon 2015– vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes)

Ou

Blaye Côtes de Bordeaux Cuvée Grappe Diem– vin rouge(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



MENU GASTRONOMIQUE

SKAGEN 85,00€ TTC

75.68 HT - 85,00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Saumon mi fumé aux épices

ou

Foie Gras de canard mi-cuit fait “maison” au naturel, rhubarbe

ou

Rillettes de saumon

Plats

Voyage autour du saumon :

Gravelax, saumuré, fumé, tartare ,bol de pomme de terre crème raifort

ou

Entrecôte poêlée, pommes de terres grenailles et haricots verts

ou

Saumon d’Ecosse mariné à l’aneth Gilbert Bécaud, salade de pommes de terre

Desserts

Coupe de fraise mentholée

ou

Dessert aux trois chocolats, mousse, glace, ganache

ou

baba au rhum

Boissons

Pinot Blanc (1 bouteille pour 3 personnes)

Sancerre Rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

AUTRES INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)	13,00€
Bière Danoise Carlsberg (25cl)	7,70€
Aquavit Taffel, Aquavit Jubilaeum (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.

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Margaux Bernaud

01.53.45.83.71

06.32.73.44.47

m.bernaud@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h

142 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

Voiturier devant le restaurant (colonne morris)

Métro « Georges V » (MI) ou « Charles de Gaulle » (MI,2 et 6)

Station de taxi à l'angle de la rue Galilée & des Champs-Élysées

Parking public « Georges V »

