

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.



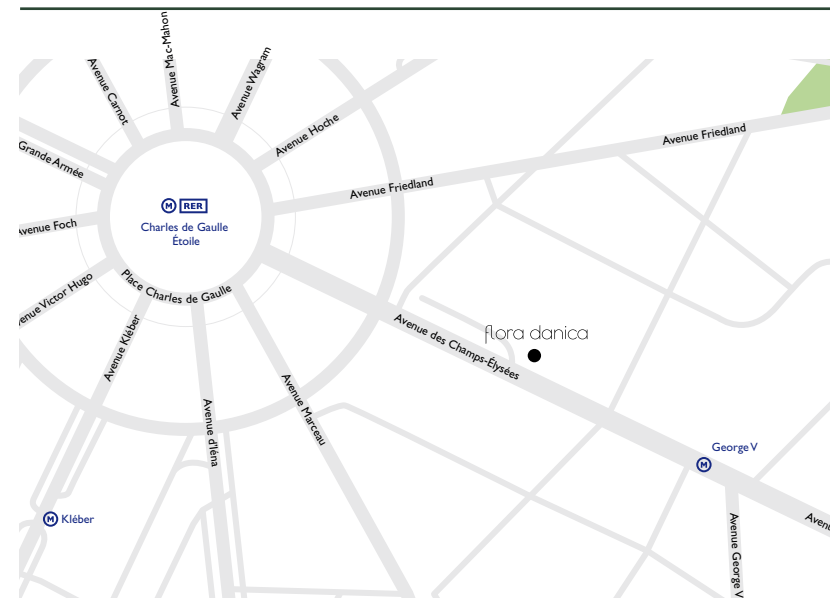
INFORMATIONS

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, 12h-15h / 19h-23h
Restaurant pour le déjeuner et pour le dîner



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)

REZ-DE-CHAUSSÉE
(187M²)

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

PRIVATISATION TOTALE

44

REPAS ASSIS

120

REPAS ASSIS

40

REPAS ASSIS

350

COCKTAIL

100

COCKTAIL

170

COCKTAIL

80

COCKTAIL

60

CONFÉRENCE

LA CUISINE

Andreas Møller

Un jeune chef danois à la tête du Flora Danica

Andreas Møller, un des représentants du mouvement New Nordic, officie en **véritable chef d'orchestre dans ce temple de la cuisine scandinave**. A seulement 34 ans, le Chef dispose d'un parcours unique qui lui a permis de côtoyer les plus grands noms de la gastronomie nordique.

En collaboration avec le chef français Guillaume Leray, il propose une cuisine créative 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 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 d'espaces sur mesure

—

Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre...)

—

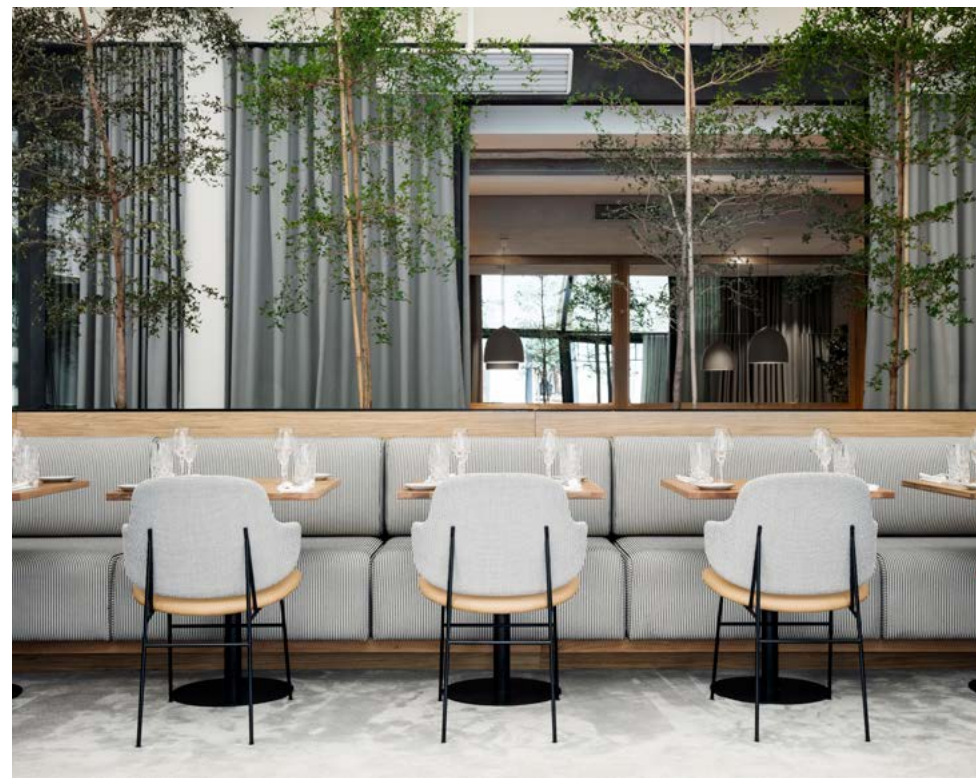
Son, lumière, vidéo

—

Décorations spécifiques : fleurs, tentes, signalétique extérieure...

—

Animations : musicales, ludiques, ateliers artistiques et culinaires



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

BNP PARIBAS

BUSINESS TRAVEL

HSBC

COMITÉ D'ÉCHANGE FRANCO-JAPONAIS

KPMG

OCTO TECHNOLOGIE

ORANGE

RENAULT

RICS

RENAULT

SOGEPROM

CARLSON WAGONLIT TRAVEL

MICROSOFT



VOTRE CONTACT

MAGALI DURAND

01.53.45.94.62

s.commercial_bg@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 angle de la rue Galilée
& des Champs-Élysées

OUVERTURE

Ouvert tous les jours

de 8h à 23h

Restaurant pour déjeuner et dîner



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

