

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





MENU FLORA

52.73 HT - 59,00€ TTC

Apéritif

"spritz danois" 4cl (Bitter, Gammeldansk)

Entrées

Soupe froide concombre épinard

ou

Cabillaud saumuré - concombre mariné / mayonnaise à l'aneth / poudre de pain noir

ou

Salade de mâche, pomme de terre et saumon

Plats

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

ou

Tournedos de thon mi cuit, carotte et cardamome

ou

Pavé de saumon fumé, lentille verte en vinaigrette tiède et persil

Desserts

Crème brûlée, vanille

ou

Carpaccio ananas menthe et sorbet citron

ou

Baba au rhum

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
60.83€ HT - 68.00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaique (12cl)

Entrées

Salade haricot vert pomme radis

ou

Saumon gravlax & blinis

ou

Tarama & Blinis

Plats

Crevette & asperge en feuilleté

ou

Paillard de volaille, cebette et pommes de terres écrasées

ou

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

Desserts

cheesecake

ou

Moelleux au chocolat noir fondant, glace vanille

ou

Mille-feuille

Boissons

Entre deux Mers Château Martinon – 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

75.68 HT - 85,00€ TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Daurade en marinade et citron vert

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

Coquelet rôti aux herbes rhubarbe et concombre

ou

Cabillaud rôti, moutarde et pomme

Desserts

Pana cotta à la vanille et fruits frais

ou

Moelleux au chocolat noir fondant, glace vanille

ou

Minestrone ananas au basilic

Boissons

Pinot Blanc « Mise de printemps » du Domaine Josp Meyer (1 bouteille pour 3 personnes)

ou

Sancerre Rouge « Signature » de Pascal Jolivet (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€
Amuse-bouches (3 pièces par personne)	8,00 €

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

Magali Durand

01.53.45.94.62

s.commercial_bg@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 »

