

BRASSERIE
DES ARTISTES

 musée des
impressionnistes
giverny



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
À LA
BRASSERIE
DES ARTISTES**



NOS OFFRES PETIT DÉJEUNER & PAUSES

CATTC minimum garanti pour un événement avant l'ouverture : 600 € TTC

Prix TTC incluant le personnel de service et les arts de la table

CATTC minimum garanti de 1 200 € TTC pour toute prestation après la fermeture

CAFÉ D'ACCUEIL - 5,91 € HT / 6,50 € TTC

-

Boissons chaudes : Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches : Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

Mini viennoiseries - sur la base de 2 pièces par personne

Mini pain au chocolat, mini croissant, mini pain aux raisins

PAUSE BOISSONS - 4,09 € HT / 4,50 € TTC

-

Boissons chaudes : Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches : Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

PAUSE GOURMANDE - 6,82 € HT / 7,50 € TTC

-

Boissons chaudes : Café, thé (Sucre, lait, citron)

Boissons fraîches : Jus d'orange, jus de pomme (1 bouteille pour 8 personnes)

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 10 personnes)

Les Gourmandises - sur la base de 3 pièces par personne

Assortiment de mignardises sucrées



NOS OFFRES COCKTAIL

COCKTAIL APÉRITIF 6 PIÈCES

26.90 € HT / 30.50 € TTC INCLUANT :

4 pièces cocktail salées froides
Forêt noire de foie gras et cerises
Gougère au fromage
Brochette de poulet
Chou du potager

—

2 pièces cocktail salées chaudes
Brochette de saumon, concombre et aneth
Fondant de Black Angus et légumes croquants

—

1 Bouteille de vin pour 3 personnes
1 Coupe de Champagne par personne

—

Personnel et arts de la table inclus

NOS OFFRES COCKTAIL

COCKTAIL 16 PIÈCES 46.45 € HT / 52.00 € TTC

9 pièces cocktail salées froides

Forêt noire de foie gras et cerises
Gougère au fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Brochette de poulet
Chou du potager
Brochette de saumon, concombre et aneth
Fondant de Black Angus et légumes
croquants

Assortiment de charcuteries de Normandie

Plateau de saumon fumé

Assortiment de fromages frais et affinés
de Normandie

3 pièces cocktail salées chaudes

Gougère au fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Brochette de poulet

4 pièces cocktail sucrées

Caroline chocolat

Tarte Citron meringué

Tarte Framboise

Tarte Chocolat

Coque aux trois chocolats,
cœur coulant caramel

Coque chocolat blanc, mousse coco

Brochette de fruits frais

—

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

1 Coupe de Champagne par personne

—

Personnel et arts de la table inclus





NOS OFFRES COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE 20 PIÈCES 53.72 € HT / 60.00 € TTC

10 pièces cocktail salées froides

Forêt noire de foie gras et cerises
Chou du potager

Brochette de saumon, concombre et aneth
Fondant de Black Angus et légumes
croquants

Spirale de grison et Bresaola
Assortiment de charcuteries de Normandie
Plateau de saumon fumé
Assortiment de fromages frais et affinés

—
6 pièces cocktails salées chaudes incluant 2
minis plats chauds

Gougère au fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Brochette de poulet
Risotto au safran et escalope de saumon
Sauté de veau au romarin et bâtons
de légumes

4 pièces cocktail sucrées

Caroline chocolat
Citron meringué
Framboise
Chocolat
Coque aux trois chocolats,
cœur coulant caramel
Coque chocolat blanc, mousse coco
Brochette de fruits frais

—
1 Bouteille de vin pour 3 personnes
1 Coupe de Champagne par personne

—
Personnel et arts de la table inclus

NOS MENUS

MENU À 24,39€ HT/ 27€ TTC

Minimum de 12 couverts

Choix unique pour l'ensemble des convives

—

Plat

Dos de cabillaud, sauce dieppoise, écrasé de pommes de terre

ou

Emincé de veau à la sauce normande, riz

—

Dessert

Tarte Normande

ou

Soufflé glacé au cassis noir de Bourgogne

—

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé), une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes, café ou thé





NOS MENUS

MENU À 31,66€ HT/ 35€ TTC

Minimum de 12 couverts. Choix unique pour l'ensemble des convives

—

Entrée

Assiette de saumon fumé, crème fraîche, pain de campagne

Ou

Assiette d'escargots par 6

—

Plat

Dos de cabillaud, sauce dieppoise, écrasé de pommes de terre

ou

Magret de canard, sauce au miel et poivre de Sichuan, pommes de terre grenaille

—

Dessert

Tarte Normande

ou

Soufflé glacé au cassis noir de Bourgogne

—

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé) une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes, café ou thé

LES CONDITIONS

Location d'espaces du musée obligatoire pour toutes réservations auprès du restaurant

—

CONTACTS

RÉSERVATION RESTAURANT

Pauline PAGES

p.pages@groupe-bertrand.com

06.67.64.33.02

—

VISITE DU MUSÉE

g.brilhault@mdig.fr – 02.32.51.92.48

k.bensalmon@mdig.fr – 02.32.51.90.81

