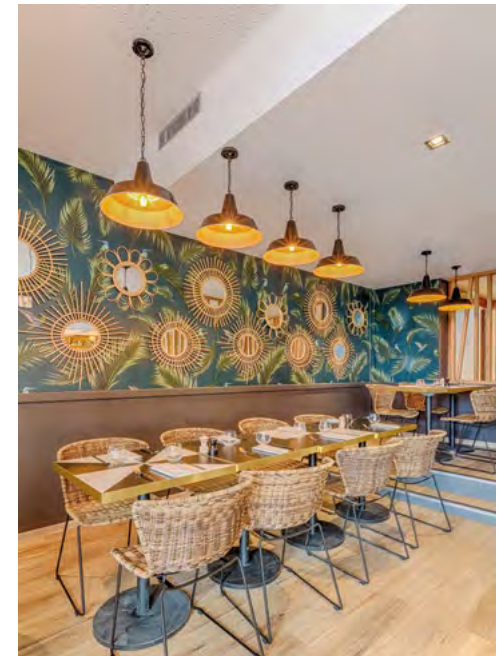


BRASSERIE  
DES ARTISTES

 musée des  
**impressionnismes**  
giverny



**VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
À LA  
BRASSERIE  
DES ARTISTES**



# NOS OFFRES MENUS

## MENU À 18,77€ HT/ 21€ TTC

Servi uniquement le midi et du lundi au vendredi  
pour un minimum de 12 couverts.  
Choix unique pour l'ensemble des convives

–

### Plat

Suprême de volaille au cidre,  
écrasé de pommes de terre

ou

Croustillants de cabillaud, légumes poêlés

–

### Dessert

Crème brûlée

ou

Fondant au chocolat, crème vanillée

–

### Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé),  
eau en carafe, café ou thé



# NOS OFFRES MENUS

## MENU À 24,14€ HT/ 27€ TTC

**Le midi du lundi au vendredi  
et le soir du lundi au dimanche, sous réserve  
d'atteindre un CATTIC minimum garanti  
de 1200€ sur les plats et les boissons**

–

### **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 OFFRES MENUS

## MENU À 31,28€ HT/ 35€ TTC

**Le midi du lundi au samedi et le soir du lundi au dimanche, sous réserve d'atteindre un CATTTC minimum garanti de 1200€ sur les plats et les boissons**

–

### **Entrée**

Assiette de saumon fumé, crème fraîche, pain de campagne

**Ou**

Assiette d'escargots par 6

–

### **Plat**

Dos de cabillaud, sauce dieppoise, écrasé de pomme 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



# NOS OFFRES MENUS

**NOUVEAU MENU À 26,82€ HT/ 30€ TTC**

**Uniquement le samedi midi**

–

## **Plat**

Suprême de volaille au cidre, écrasé de pommes de terre

**ou**

Croustillant de cabillaud, poêlée de légumes

–

## **Dessert**

Soufflé glacé au cassis noir de Bourgogne

**ou**

Fondant au chocolat, glace vanille

–

## **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 SUPPLÉMENTS

## **SUPPLÉMENTS TTC**

–

Menu enfant jusque 12 ans **10,00€**

–

Kir vin blanc **2,50€**

–

Assiette de fromages **3,50€**

# CONDITIONS & CONTACTS

Visite du musée obligatoire pour toutes réservations auprès du restaurant

Menus pour un minimum de 12 personnes

Choix unique pour l'ensemble des convives

Pas de réservation pour les groupes le dimanche midi

—

## RÉSERVATION RESTAURANT

Service Commercial

[m.lacroix@groupe-bertrand.com](mailto:m.lacroix@groupe-bertrand.com)

01.53.45.92.56

—

## VISITE DU MUSÉE

[l.roche@mdig.fr](mailto:l.roche@mdig.fr) – 02.32.51.93.99

[c.guimier@mdig.fr](mailto:c.guimier@mdig.fr) – 02.32.51.91.02

