



VOTRE GROUPE À LA

BRASSERIE
DES  ARTISTES

 musée
Giverny
impressionnismes



MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 22 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 28 € TTC

Valable uniquement au déjeuner et en semaine (hors jours fériés)

Minimum de 15 couverts - Choix unique pour l'ensemble des convives

ENTREES

Croustillants de crevettes, tzatziki

ou Mozzarella di Bufala, tomate, pesto, roquette, vinaigrette de tapenade

PLATS

Suprême de volaille en cocotte, au cidre de Giverny, petits légumes de saison

ou Gnocchis, pesto de roquette pousses d'épinards, tomates confites, parmesan

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Fondant au chocolat maison

BOISSONS

Un verre de vin par personne :

Vin blanc IGP Camas Pays d'OC Chardonnay *ou* Vin rouge IGP Camas Pays d'OC Merlot *ou*

Vin rosé IGP Pays d'OC Cinsault

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

Café ou thé



MENU DES ARTISTES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 30 € TTC

Menu valable uniquement au déjeuner le samedi

Minimum de 15 couverts - Choix unique pour l'ensemble des convives

ENTREES

Tartare de saumon, avocat, tomates, citron vert
ou Œuf poché, crumble de parmesan, légumes verts

PLATS

Escalope de veau à la normande, écrasé de pommes de terre
ou Saumon poêlé, risotto croustillant

DESSERTS

Teurgoule
ou Assortiment de trois mini desserts

BOISSONS

Un verre de vin par personne :
Vin blanc IGP Camas Pays d'OC Chardonnay *ou* Vin rouge IGP Camas Pays d'OC Merlot *ou*
Vin rosé IGP Pays d'OC Cinsault
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



MENU DES ARTISTES

Entrée + Plat + Dessert – 36 € TTC

Valable du lundi au samedi au déjeuner et au dîner sur privatisation uniquement*

Minimum de 15 couverts - Choix unique pour l'ensemble des convives

ENTREES

Tartare de saumon, avocat, tomates, citron vert
ou Œuf poché, crumble de parmesan, légumes verts

PLATS

Escalope de veau à la normande, écrasé de pommes de terre
ou Saumon poêlé, risotto croustillant

DESSERTS

Teurgoule
ou Assortiment de trois mini desserts

BOISSONS

Un verre de vin par personne :
Vin blanc IGP Camas Pays d'OC Chardonnay *ou* Vin rouge IGP Camas Pays d'OC Merlot *ou*
Vin rosé IGP Pays d'OC Cinsault
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



INFORMATIONS

LES SUPPLEMENTS

Kir vin blanc 3,50 €TTC

—

Assiette de fromages4,50 €TTC

VOS CONTACTS

RESERVATION RESTAURANT

Elodie SALOMON

e.salomon@groupe-bertrand.com - 01 53 45 92 56

VISITE DU MUSEE

Laurette ROCHE

l.roche@mdig.fr – 02 32 51 93 99

Charlotte GUIMIER

c.guimier@mdig.fr – 02 32 51 91 02

NOS CONDITIONS

- Ouverture du restaurant pour le dîner sur privatisation uniquement, avec un CA minimum de 2000 € TTC.
- Visite du musée obligatoire pour toutes réservations auprès du restaurant.
- 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.