



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



## Cocktail apéritif 6 pièces

26,90 € HT – 30,50 € TTC

### **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

### **Les boissons**

Softs à discrétion  
1 Bouteille de vin pour 3 personnes  
1 Coupe de Champagne par personne

Personnel et arts de la table inclus

## Cocktail 16 pièces

46,45 € HT – 52 € TTC

### 9 pièces cocktails 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 cocktails salées chaudes

Gougère au fromage

Croque Serrano aux deux basilics

Brochette de poulet

### 4 pièces cocktail sucrées

Caroline chocolat

Tartes Citron meringué

Tarte Framboise

Tarte Chocolat

Coque aux trois chocolats, cœur coulant caramel

Coque chocolat blanc, mousse coco

Brochette de fruits frais

### Les boissons

Softs à discrétion

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

1 Coupe de Champagne par personne

Personnel et arts de la table inclus

## Cocktail 20 pièces

53,72 € HT – 60 € 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 de Normandie

### 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

### Les boissons

Softs à discrétion

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

1 Coupe de Champagne par personne

Personnel et arts de la table inclus



# INFORMATIONS

## LES SUPPLEMENTS

Kir vin blanc ..... 3,50 € TTC

—

Assiette de fromages .....4,50 € TTC

## VOS CONTACTS

### RESERVATION RESTAURANT

Elodie SALOMON

[e.salomon@groupe-bertrand.com](mailto:e.salomon@groupe-bertrand.com) - 01 53 45 92 56

### VISITE DU MUSEE

Laurette ROCHE

[l.roche@mdig.fr](mailto:l.roche@mdig.fr) – 02 32 51 93 99

Charlotte GUIMIER

[c.quimier@mdig.fr](mailto:c.quimier@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.