



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 fromages4,50 € TTC

VOS CONTACTS

RESERVATION RESTAURANT

Manon LACROIX
mlacroix@groupeflo.fr - 06 12 41 95 86

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.