



MENUS GROUPES

BRASSERIE
DES  ARTISTES

 musée
Giverny
impressionnismes

MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 23 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 29 € TTC

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

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

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée

ou Salade des artistes : Tagliatelles de légumes, avocat, quinoa, fèves, tomates cerise, salade de jeunes pousses, granny smith, vinaigrette soja sésame

PLATS

Fricassé de volaille au cidre de Giverny, petits légumes de saison

ou Risotto snacké au légumes verts

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Moelleux au chocolat

BOISSONS

Un verre de vin par personne :

Vin blanc Sancerre – Florian Mollet *ou* Vin rouge Graves – Château Chanteloiseau *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 – 37 € 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 daurade, avocat, mangue, citron vert, coriandre, vinaigrette aux agrumes
ou Œuf poché, légumes grillés, gressin, pesto de roquette

PLATS

Quasi de veau, crème d'Isigny, pommes grenailles rôties
ou Pavé de thon, carpaccio de tomates, épinard, caprons, sauce vierge

DESSERTS

Teurgoule du chef, riz au lait à la normande
ou Baba au calvados, pommes caramélisées, crème d'Isigny AOP

BOISSONS

Un verre de vin par personne :
Vin blanc Sancerre – Florian Mollet *ou* Vin rouge Graves – Château Chanteloiseau *ou* Vin rosé IGP Pays d'OC Cinsault
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé

MENU DES ARTISTES DU SAMEDI MIDI

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 daurade, avocat, mangue, citron vert, coriandre, vinaigrette aux agrumes
ou Œuf poché, légumes grillés, gressin, pesto de roquette

PLATS

Quasi de veau, crème d'Isigny, pommes grenailles rôties
ou Pavé de thon, carpaccio de tomates, épinard, caprons, sauce vierge

DESSERTS

Teurgoule du chef, riz au lait à la normande
ou Baba au calvados, pommes caramélisées, crème d'Isigny AOP

BOISSONS

Un verre de vin par personne :

Vin blanc Sancerre – Florian Mollet *ou* Vin rouge Graves – Château Chanteloiseau *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 3,00 € TTC

–

Assiette de fromages4,50 € TTC

VOS CONTACTS

RESERVATION GROUPE RESTAURANT

Maëlle DUSSOUCHET

Commercial.jardin@groupe-bertrand.com – 07 62 54 30 84

VISITE DU MUSEE

Laurette ROCHE

l.roche@mdig.fr – 02 32 51 93 99

Charlotte GUIMIER

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.
- 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.