



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 Petite salade César *Poulet croustillant, Parmesan, croûtons, tomates cerises, romaine, sauce César*

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 Petit Chablis AOP Vibrant La Chablisienne *ou* Vin rouge Côte-du-Rhône AOP

Réserve de Julien *ou* Vin rosé IGP Méditerranée M by Famille Sumeire

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

OEuf façon mimosa, sucrine, vinaigrette balsamique
ou Escargots Label Rouge x6

PLATS

Quasi de veau, crème de champignons, écrasé de pommes de terre
ou Pavé de saumon, poêlée de légumes verts, sauce beurre blanc

DESSERTS

Teurgoule du chef, riz au lait à la normande
ou vacherin glacé fraises senga , coulis de fruits rouges

BOISSONS

Un verre de vin par personne :
Vin blanc Petit Chablis AOP Vibrant La Chablisienne *ou* Vin rouge Côte-du-Rhône AOP
Réserve de Julien *ou* Vin rosé IGP Méditerranée M by Famille Sumeire
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

OEuf façon mimosa, sucrine, vinaigrette balsamique
ou Escargots Label Rouge x6

PLATS

Quasi de veau, crème de champignons, écrasé de pommes de terre
ou Pavé de saumon, poêlée de légumes verts, sauce beurre blanc

DESSERTS

Teurgoule du chef, riz au lait à la normande
ou vacherin glacé fraises senga , coulis de fruits rouges

BOISSONS

Un verre de vin par personne :

Vin blanc Petit Chablis AOP Vibrant La Chablisienne *ou* Vin rouge Côte-du-Rhône AOP
Réserve de Julien *ou* Vin rosé IGP Méditerranée M by Famille Sumeire
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



INFORMATIONS

LES SUPPLEMENTS

Kir vin blanc	3,00 € TTC
—	
Assiette de fromages	4,50 € TTC

VOS CONTACTS

RESERVATION GROUPE RESTAURANT

Maëlle DUSSOUCHET

m.dussouchet@groupe-bertrand.com – 07 62 54 30 84

VISITE DU MUSEE

Agnès MOULIERE

groupe@mdig.fr - 02 32 51 93 99

LOCATION D'ESPACES (salles de réunion et/ou auditorium)

Mélie LAMBLIN

m.lamblin@mdig.fr - 02 32 51 90 80

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.