



MENUS GROUPES

BRASSERIE
DES  ARTISTES

 musée
Giverny
impressionnismes

MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 31 € 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*

ou Assiette de charcuterie, *Jambon cru, chorizo, rosette, beurre demi-sel*

PLATS

Filet de volaille au cidre de Giverny, petits légumes verts de saison

ou Bowl Falafel, *Falafels, courgettes rôties, pois chiches épicés, betteraves, quinoa, tomates cerise, concombre, noix de cajou, coriandre*

ou Quiche au saumon et épinard, salade de jeune pousse

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Moelleux au chocolat

ou Soufflé glacé cassis

BOISSONS

Un verre de vin par personne :

Vin blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay 9 Clés *ou* IGP Pays d'Oc Merlot 9 Clés

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

Café ou thé



MENU DES ARTISTES

Entrée + Plat + Dessert – 39 € 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

Salade de lentilles vertes, magret de canard et pomme granny Smith, vinaigrette xérès
ou Escargots Label Rouge x6
ou Mozzarella di Bufala, tomates, pesto roquette

PLATS

Quasi de veau, crème d'Isigny, pommes grenailles
ou Filet de dorade, ratatouille, sauce vierge
ou Ravioles du Dauphiné, légumes verts, crème de parmesan

DESSERTS

Tarte Tatin
ou Vacherin glacé aux fraises
ou Assortiment de 3 mignardises

BOISSONS

Un verre de vin par personne :
Vin blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay 9 Clés *ou* IGP Pays d'Oc Merlot 9 Clés
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 GROUPE RESTAURANT

Clémentine PONS

c.pons@groupe-bertrand.com – 07 62 54 30 84

VISITE DU MUSEE

Laurette Roche

l.roche@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 2500 € HT.
- 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.