



MENUS GROUPES

BRASSERIE
DES  ARTISTES

BERTRAND
— HOSPITALITY —

 musée
Giverny
impressionnismes

MENU BRASSERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert –**27€ TTC (24,3€ HT)**

Entrée + Plat + Dessert –**33€ TTC (29,7€ HT)**

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

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

ENTREES

Tomate mozzarella di buffala et pesto de roquette

ou Petite salade César -*poulet croustillant, Parmesan, croûtons, tomates cerises, romaine, sauce César*

ou Assiette de charcuterie -*jambon cru, rilette de porc, rosette, beurre demi-sel*

PLATS

Filet de volaille au cidre de Giverny, petits légumes de saison *ou* Bowl Falafel, *Falafels*, , avocat , mangue , pois chiche épicée , tomate cerise , edamamé, boulgour aux herbes et vinaigrette balsamique

ou Quiche au saumon et épinard, salade de jeunes pousses

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Moelleux au chocolat

ou Soufflé glacé cassis

BOISSONS

Un verre de vin blanc ou rouge par personne :

IGP Côtes de Gascogne Colombar Chardonnay *ou* IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé



MENU DES ARTISTES

Entrée + Plat + Dessert

41€ TTC (37€ HT)

Minimum de 12 couverts - Choix unique pour l'ensemble des convives

ENTREES

Salade de lentilles vertes, magret de canard et pomme granny Smith, vinaigrette légère

ou Escargots Label Rouge x6

ou Verrine d'avocat crevette sauce cocktail, tartare de tomate

PLATS

Quasi de veau a la normande, pomme grenaille

ou Filet de bar, poêlée de courgettes et sauce vierge

ou Ravioles du Dauphiné, légumes et crème de parmesan

DESSERTS

Tarte Tatin

ou Moelleux au chocolat, crème fouetté

ou Soupe de fraises, menthe fraîche

BOISSONS

Un verre de vin blanc ou rouge par personne :

IGP Côtes de Gascogne Colombar Chardonnay *ou* IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

COCKTAIL
18 pièces- 51€ TTC (46€ HT)

Pièces cocktail salées

Volaille basse température, petits pois & persil, infusion de flouve
Saumon fumé aux herbes du Grand chemin et sablé moutarde
Lentille coraille, au bouillon coco, gingembre, baie de goji et pep'scitron vert
Gourmandise Basque, Ossau iratyAOP, cerise noire itxassou

Pièces lunch

Tarte briochée façon antipasti, origan & pistou de roquette
Pita d'aubergine à la flamme, brunoise de légumes d'été
Œuf mayo & meli mélo de radis rose
Ratatouille de légumes marinés en coque d'oignon, chapelure fine & piment d'espelette
Mini wrap veggy, creamcheesementhe citron vert, épinards, tomates confites et concombre
Foccacia à l'italienne, bresaola, gorgonzola, concassé de tomates et tartare, roquette, olive, origan

Mini plat chaud(1 par personne)

Polenta crémeuse, filet de caille rôti & petit pois frais arrosé d'un jus court
Légumes du potager juste poêlés, grain de maïs croquants

Pièces sucrées

Sablé amande & chantilly de tilleul, fraise fraîche du jardin
Sablé au caramel beurre salé
Le mikado aux éclats de spéculos
Mini cannelés
Le flan parisien, classique incontournable
Brownies pécan & crème praliné croustillant

Boissons

Vin rouge ou blanc 1 bouteille pour 3 personnes :
IGP Côtes de Gascogne Colombart Chardonnay ou IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon
Eaux minérales 1 bouteille pour 3
Café, thé

INFORMATIONS

LES SUPPLEMENTS

Kir vin blanc	4,00 € TTC
Verre de vin	5,00 € TTC
Coupe de champagne	9,00 € TTC
Bière blonde 25 cl	5,50 € TTC

—

Assiette de fromages	6,50 € TTC
----------------------------	------------

VOS CONTACTS

RESERVATION GROUPE RESTAURANT

Blandine SAUVAGE
b.sauvage@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 3 000 € 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.