



VOTRE ÉVÉNEMENT À LA

BRASSERIE
DES  ARTISTES

 musée des
impressionnistes
giverny

PRÉSENTATION

À seulement une heure de Paris et de Rouen, découvrez un lieu original et authentique qui saura vous séduire par ses nombreux atouts. Dans un cadre propice à la fois au travail et à la détente, le musée est un lieu idéal pour l'organisation d'événements professionnels : réunions, séminaires, assemblées générales mais également dîners, cocktails et soirées de prestige. Privatisation partielle ou complète des lieux, de nombreux formats sont envisageables, dans un cadre véritablement enchanteur.





VOTRE ESPACE

	Superficie	Réunion	Cocktail	Banquet
Auditorium	293 m ²	185	/	
Le Hameau	35 m ²	24	/	
Restaurant	189 m ²	/	200	118
Terrasse intérieure	112 m ²	/	100	76
Terrasse extérieure	102 m ²	/	80	72
Privatisation totale		/	800	268





LES MENUS

MENU A 21€ TTC

*Servi uniquement le midi et en semaine pour un minimum de 12 couverts
Choix unique pour l'ensemble des convives*

Plat

Fricassée de volaille au cidre, riz blanc
Pavé de Lieu rôti, sauce beurre blanc, légumes poêlés

Dessert

Crème brûlée
Fondant au chocolat, crème vanillée

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé)
Eau en carafe
Café ou thé

MENU A 27€ TTC

*Servi en semaine et le weekend pour un minimum de 12 couverts
Choix unique pour l'ensemble des convives*

Plat

Dos de cabillaud à la sauce verte de Chausey, légumes de saison poêlés
Poulet jaune rôti, pommes grenailles et champignons

Dessert

Tarte Tatin, crème Normande
Soufflé glacé cassis

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé)
Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes
Café ou thé

LES MENUS

Menu à 33€TTC

*Servi en semaine et le weekend pour un minimum de 12 couverts
Choix unique pour l'ensemble des convives*

Entrée

Tartare de saumon avocat
Foie gras et chutney aux pommes

Plat

Dos de cabillaud à la sauce verte de Chausey, légumes de saison poêlés
Magret de canard au piment d'Espelette, pommes grenailles et champignons

Dessert

Tarte Tatin crème Normande
Soufflé glacé cassis

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé)
Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes
Café ou thé

LES MENUS

Menu à 38€ TTC

*Servi en semaine et le weekend pour un minimum de 12 couverts
Choix unique pour l'ensemble des convives*

Entrée

Burrata à la truffe d'été
Foie gras et chutney aux pommes

Plat

Côte de veau rôtie au romarin, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et échalote confite
Noix de Saint Jacques poêlées, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et échalote confite

Dessert

Fontainebleau, coulis de fruits rouges
Tarte Tatin, crème Normande

Boissons incluses

Un verre de vin par personne (blanc, rouge ou rosé)
Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes
Café ou thé



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS TTC

Menu enfant jusqu'à 12 ans.....	10,00 €
Kir vin blanc.....	2.50 €
Assiette de fromages.....	3,50 €

NOS CONDITIONS

- 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.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :