

Exposition Permanente / Ouverture du mardi au samedi de 10 h à 18 h.

| | |
|---|-----------------------------------|
| Billet en accès libre : | 12,50 € TTC/pers. au lieu de 15 € |
| Accès libre + dégustation d' 1 verre de vin : | 16,50 € TTC/pers. au lieu de 19 € |
| Accès libre + dégustation commentée de 3 verres de vin : | 37 € TTC/pers. au lieu de 40 € |
| After Work - tous les vendredis soir de 18h à 20h : | 38,50 € TTC/pers. au lieu de 42 € |
| Puis accès au Bar Lounge & Restaurant Festif ! Live Show Singer / Live Dj Set jusqu'à 1h. (Dégustation commentée de 3 boissons : une bière, une vière, un vin et de 3 fromages). | |

En supplément possible à l'accès libre du Musée

| | |
|---|------------------|
| Guide conférencier 45 min /groupe de 20 pers. : | 275 € TTC /grpe. |
| Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois. | |
| Dégustation commentée de 3 fromages et 3 vins : | 27 € TTC |
| Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux : | 14 € TTC |

Restauration / Cuisine traditionnelle française



Nos déjeuners de saison (Vins Compris)

Tarif TTC/pers

(+ 12,50 €/pers. Billet en accès libre)

| | |
|--|---------|
| Chardonnay : Plat / dessert / 2 verres de vin + café | 29.00 € |
| Sauvignon : Entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café | 39.00 € |
| Chenin : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café | 55.00 € |
| Syrah : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café | 75.00 € |

En supplément possible à votre déjeuner

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Eau minérale bouteille 1L : | 5 € TTC |
| Apéritif Dom Gonzague brut ou kir : | 6 € TTC |
| Coupe de champagne brut : | 11 € TTC |

Minimum de facturation : 10 personnes
Choix de prestation et menu UNIQUE pour l'ensemble du groupe.

Conditions de réservation :

Paiement de 100% du montant total à régler en amont de votre venue afin de confirmer votre réservation. Suppléments éventuels à régler sur place le jour de votre venue. Le nombre de convive doit être confirmé par mail 3 jours ouvrés avant votre visite (base minimum de facturation).

Règlement par virement uniquement. **Rib** : FR76 1010 7002 8500 8150 3829 068

Contacts :

Erwan Forges
Responsable des Ventes

Alexandre Latil
Attaché Commercial

Théo De Filippis
Directeur

Tel : 01 85 78 40 60 / 06 12 90 51 43
Mail : ef@5bevent.com

Tel : 01 85 78 40 65 / 06 11 80 81 53
Mail : al@5bevent.com

Tel : 01 45 25 63 50 / 06 66 12 51 03
Mail : td@lemparis.com

Menu Chardonnay

Poisson de la pêche avec sa sauce vierge
Riz aux petits légumes

Ou

Confit d'agneau et
son jus de cuisson

Pomme de terre Grenailles

Dessert aux fruits de saison

Ou

Moelleux au chocolat
et sa glace Vanille

Café ou Thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :
2 verres / personne (selon notre sélection)

Menu Sauvignon

Foie gras mi-cuit de canard au piment d'Espelette
et pineau des Charentes
Avec son Confit d'oignon

Ou

Duo de saumon (gravalax et fumé)
Et leurs sauces respectives

Poisson en aioli
Et ses légumes du marché

Ou

Confit d'agneau
et son jus de cuisson
Pomme de terre Grenailles

Pistacho et ses fruits frais
Sur une crème fouettée maison

Ou

Moelleux au chocolat
et sa glace Vanille

Café ou Thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :
3 verres / personne (selon notre sélection)

Menu Chenin

Foie gras mi-cuit de canard au piment d'Espelette
et pineau des Charentes
Avec son Chutney de figues

Ou

Ceviche du jour
Selon la criée

Bar en portefeuille
Et ses petits légumes de saison

Ou

Tataki de bœuf
mariné au miel/soja et snacké
Accompagné de son wok de légumes frais

Fromage de nos régions

Pavlova aux fruits Rouges

Ou

Véritable Merveilleux au chocolat

Café ou thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :
3 verres / personne (selon notre sélection)

Menu Syrah

Foie gras de canard poêlée
et son Chutney de figues

Ou

Assiette de fruits de Mer
Selon la saison

Demi homard breton au beurre de thym
sur son lit tagliatelle tomate

Ou

Noix d'entrecôte braisée et sa poêlée de cèpes
accompagné de pomme de terre grenailles confite

Assiette de 3 fromages AOP affinés

Trilogie de chocolat

Ou

Sablé breton avec ses fruits de saison
sur sa crème de verveine

Café ou thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :
3 verres / personne (selon notre sélection)