



Pigment.

Table Artys dans une véritable Maison Galerie.

Plongez dans le charme haussmannien de cette adresse de **contrastes** : où noir et blanc intemporels sont ravivés par des touches artistiques surprenantes et **colorées**.

Une cuisine entre **tradition** et **modernité**, au service de vos plus beaux temps forts professionnels.

4 Place Rio de Janeiro, 75008 Paris

Votre Cocktail

« Afterwork »

65€ HT/personne
Pour une durée de 2h, jusqu'à 21h

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- Planches apéritives à partager
- 3 mets gourmands salés

«Causeries gourmandes»

109€ HT/personne
Pour une durée de 3h
Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*
Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 18 pièces salées et sucrées

« Eloquence des saveurs »

129€ HT/personne
Pour une durée de 3h
Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*
Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 20 pièces salées et sucrées
- Buffet de fromages

Agrémentez votre soirée...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes

Menu commun à l'ensemble de vos convives, à choisir préalablement par vos soins
Vos boissons (vins, bières, softs, café et thé) sont à discrétion pour accompagner votre cocktail

« Surprise du chef »

119€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative. Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Menu unique imaginé par notre Chef selon son inspiration ainsi que la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

« Emulsion des Papilles »

129€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative. Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Faites-nous part de votre préférence entre deux menus imaginés par notre Chef, selon la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

Agrémentez votre dîner...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes

Menu commun à l'ensemble de vos convives, à choisir préalablement par vos soins

Vos boissons (vins, bières, softs, cafés et thés) sont à discrétion pour accompagner votre dîner

Pigment se fera un plaisir de recevoir vos soirées dansantes. Cette adresse dispose également d'un patio extérieur privatisable.

*Nos équipes s'adaptent aux allergènes ou contraintes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part !



Exemple de Cocktail

Pièces froides

Cône de bresaola au risotto
Ossau iraty et confiture de cerise noire
Roll de patate douce et rillettes de maquereaux
Truite marinée et condiment au cassis
Moelleux de châtaignes et girolles
Sandwich mie-gnon poulet Caesar
Sandwich brioché végétarien radis

Pièces chaudes

Mini french burger et compotée d'oignons cantal
Samossa de légumes au curry et sauce aigre-douce
Brochette d'espadon grillé

Pièces sucrées

Douceur coco citron vert
Carré macchiato
Sablé breton vegan insert passion
Sucette pâte à tartiner maison
Verrines tout choco

Exemple de *P*iner en accord *M*ets et *V*ins

Entrées

Asperges vertes, comté en deux textures, tuile d'amande et gel mandarine

Bourgogne, Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles 2021, blanc

Thon mi-cuit mariné façon tataki, avocat grillé et tofu

Côte du Rhône, Crozes-Hermitage, Domaine Belle 2022, rouge

Tartelette feuilletée canard fumé & légumes printaniers

Languedoc Roussillon, Côtes de Thongues, Domaine de l'Arjolle 2021, rouge

Plats

Suprême de volaille de la Ferme du Luteau farcie aux morilles, sauce morilles, croustillant de polenta

Côte du Rhône, Côte-Rôtie, Famille Gaillard 2021, rouge

Filet de Turbo, salicorne, crème de choux fleurs et citron caviar

Languedoc, Côtes de Thongues, Domaine de l'Arjolle 2023, rouge

Asperges blanche, sauce Maltaise, huile d'herbes

Côte du Rhône, Condrieu, Famille Gaillard 2021, blanc

Desserts

Déclinaison de chocolat

Entremet cassis et pistache

Notre délice acidulé

