



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

«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

« 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

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

Planche de charcuteries : Jambon noir de bigorre / Pastrami de bœuf / Chorizo ibérique

Planche de fromages : Comté AOP 12 mois / Gouda à la truffe / Saint-Nectaire

Panier de légumes (concombre, carotte, radis, tomate cerise) et sa crème ail et fines herbes

Assortiment de tartinables : Houmous à la betterave / Guacamole / Tzatziki de concombre

Wrap au saumon fumée, fromage frais et agrumes

Club sandwich Rostello (Jambon aux herbes)

Rouleau de printemps végétarien (Haricot vert, amande, sauce soja, huile de sésame)

Blinis tarama rose

Mini chou ricotta provençal, pickles de courgette

Bao aux légumes (courgette /carotte /navet /mayonnaise piment d'Espelette)

Pièces chaudes

Croque-monsieur a la dinde

Arancini forestier

Rösti burger

Tempura de légumes et sa crème d'ail rose

Pièces sucrées

Flan pâtissier

Tartelette aux fruits de saison

Fondant chocolat

Pana cotta exotique





Exemple de *Pinner*

Entrées

Velouté de butternut et noisette, crispy de canard, crouton à l'ail et mesclun d'herbes

Gravelax de saumon d'Ecosse, marmelade de kumquat, crème raifort, jeunes pousses

Burrata des Pouilles, légumes racines confits et marron grillé, vinaigrette miel piment, fleur ail rose

Plats

Médailillon de volaille fermière farci aux petit légumes, figue flambée, mille-feuille de pomme de terre et jus à la sauge

Pavé de bar sauvage, salsifis en 2 textures (frit et brulé), pomelos confit 24h et sauce mieklyo

Parmentier forestier à la patate douce (végan)

Desserts

Cheesecake à la figue

Croquant coco, exotique

Délice 2 chocolats