



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

VOTRE ÉVÉNEMENT



“

PRÉSENTATION

La nouvelle brasserie au cœur de Disney Village

Face au Lac Disney, laissez-vous transporter dans l'univers raffiné d'une brasserie française au cœur de Disney Village. Notre brasserie est ouverte tous les jours, du lundi au dimanche de 8h à 23h et jusqu'à 23h30 le samedi.

”





CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALLE PRINCIPALE

PRIVATISATION
SALLE DU 1^{ER} ÉTAGE

PRIVATISATION
TOTALE

205

REPAS ASSIS

-

220

COCKTAIL

145

REPAS ASSIS

-

55

RÉUNION
CONFÉRENCE

-

160

COCKTAIL

350

REPAS ASSIS

-

380

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Vous y dégusterez les grands classiques de la gastronomie française : fruits de mer, pâté en croute, choucroute, noix de Saint-Jacques au Champagne, crème brûlée, profiteroles et bien d'autres plats emblématiques.

”





Menu Déjeuner

Valable du lundi au vendredi hors vacances scolaires

Entrée – Plat OU Plat – Dessert: 26,97 € HT / 30,00 € TTC

Entrée, Plat, Dessert: 31,52 € HT / 35,00 € TTC

Entrée au choix

Œuf façon mimosa

Cocktail avocat crevettes

Plat au choix

Suprême de volaille jaune français

Risotto à la truffe d'été

Dessert au choix

Crumble aux fruits de saisons

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Boissons incluses

Vins (1 verre par personne au choix)

Entre Deux Mers Château Bonnet 2022

Bourgogne Gamay Jean Loron 2021

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Vittel

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives au-delà de 20 personnes



Menu Rosalie

Valable du lundi au vendredi midi et soir hors vacances scolaires

Entrée, Plat, Dessert: 53,56 € HT / 60,00 € TTC

Apéritif

Kir vin blanc

Entrée au choix

Salade de haricots verts et champignons

6 Escargots de Bourgogne Label rouge

Tartare de saumon

Plat au choix

Pavé de saumon au beurre blanc, légumes du moment rôtis

Confit de canard, pommes persillées, mâche, vinaigrette à la moutarde ancienne

Filet de dorade royale, Ratatouille de légumes, sauce vierge

Dessert au choix

Brioche façon pain perdu, fraises, compotée de fraises, crème glacé vanille bourbon

Ile Flottante, crème Anglaise, caramel au beurre salé

Salade de fruits rouges, crème glacé yaourt

Boissons incluses

Vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022 – Blanc

Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolles 2021 – Rouge

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Vittel

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives au-delà de 20 personnes



Menu Brasserie

Entrée, Plat, Dessert: 66,59 € HT / 75,00 € TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Entrée au choix

Pâté en croute de canard aux champignons et pistaches
Burrata crémeuse des Pouilles, *tomate cœur de bœuf rôtie*, pesto de basilic, roquette
6 Huitres Saint Vaast la Tatihou

Plat au choix

Gambas rôties, Risotto crémeux au parmesan AOP
Curry d'agneau à l'indienne de la **Coupole**, riz parfumé au safran
Fondant de bœuf braisé, rigatoni au parmesan

Dessert au choix

Sablé breton et crème au citron
Profiteroles au chocolat chaud Valrhona
Pavlova aux fruits rouges

Boissons incluses

Vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)
Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022 – Blanc
Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolles 2021 – Rouge

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)
Vittel
San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives au-delà de 20 personnes



Afterwork

21,44 € HT / 25,00 € TTC

Apéritif

1 cocktail au choix: Apérol spritz ou Moscow mule

Les planches à partager

La Charcuterie

Jambon cuit aux herbes, Jambon serrano, Rosette, Rillettes

Accompagnement: pain tranché, beurre & cornichons

Les Fromages

Comté AOC, Saint Maure de Touraine cendré, Brie de Melun,
Brie de Melun à la truffe d'été

Accompagnement: pain tranché et beurre

Corbeille de légumes de saisons

Boissons incluses

Vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022 – Blanc

Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolles 2021 – Rouge

Carafe d'eau

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives au-delà de 20 personnes



Forfait séminaire

Forfait demi-journée d'étude : 69,73 € HT / 78,00 € TTC incluant :

Base minimum de facturation de 40 personnes

- La privatisation du 1^{er} étage de 8h00 à 14h00 ou 14h00 à 22h00 ou 12h à 18h
- Un accueil petit déjeuner ou accueil café

Comprenant café, thé, jus de fruits, eaux minérale et mini viennoiserie

- Une pause matin ou après-midi

Comprenant café, thé, jus de fruits, eaux minérale et mini mignardises

- Le déjeuner ou diner – Menu Rosalie (voir page 7)

Forfait journée d'étude : 80,45 € HT/ 90,00 € TTC incluant :

Base minimum de facturation de 40 personnes

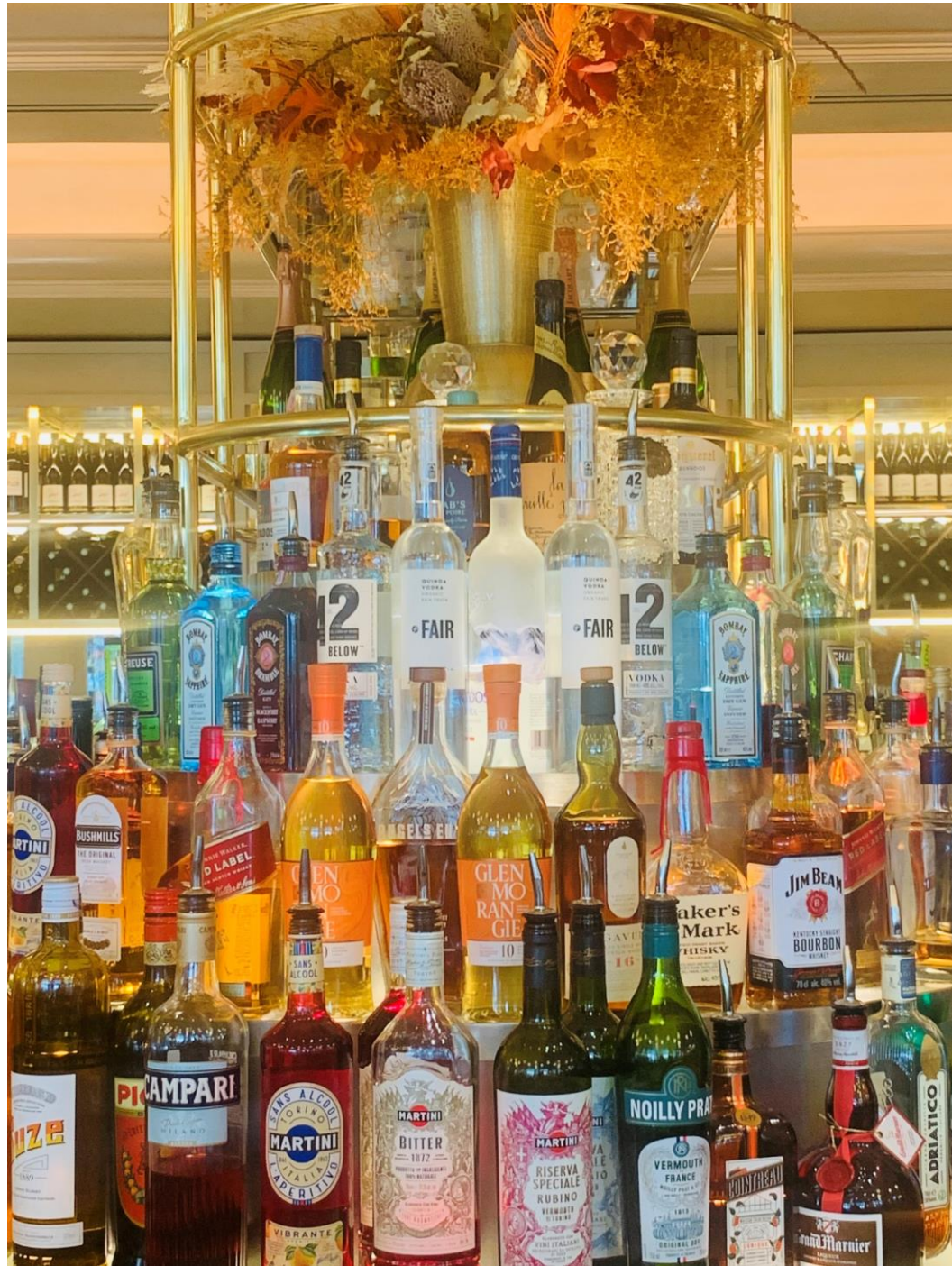
- La privatisation du 1er étage de 8h00 à 18h
- Un accueil petit déjeuner

Comprenant café, thé, jus de fruits, eaux minérale et mini viennoiserie

- Une pause matin et après-midi

Comprenant café, thé, jus de fruits, eaux minérale et mini mignardises

- Le déjeuner - Menu Rosalie (voir page 7)



Les options

Kir	6,25€ ht/7,50€ ttc
Kir royal.....	10,83€ ht/13,00€ ttc
Coupe de Champagne Jacquart.....	11,66€ ht/14,00€ ttc
Bouteille de Champagne Jacquart.....	64,16€ ht/77,00€ ttc
Bière Corona en bouteille.....	6,66€ ht/8,00€ ttc
Cocktail sans alcool.....	7,72€ ht/8,50€ ttc
<i>Summer detox ou Ginger detox</i>	
Cocktail avec alcool.....	10,00€ ht/12,00€ ttc
<i>Aperol Spritz ou Moscow mule</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération

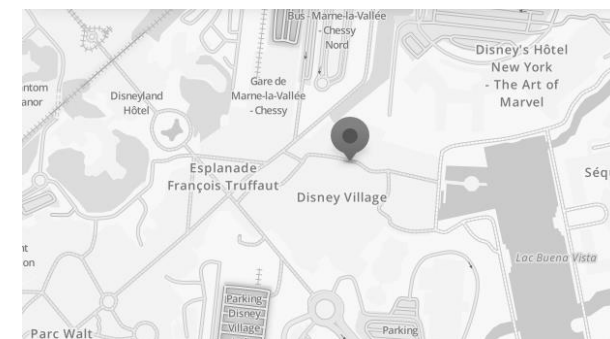


VOTRE CONTACT

+33(0)7 64 07 06 61
c.paulin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

DISNEY VILLAGE
77 700 Chessy



Brasserie Rosalie est l'un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Detraz
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com