

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<sup>ER</sup> 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<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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*

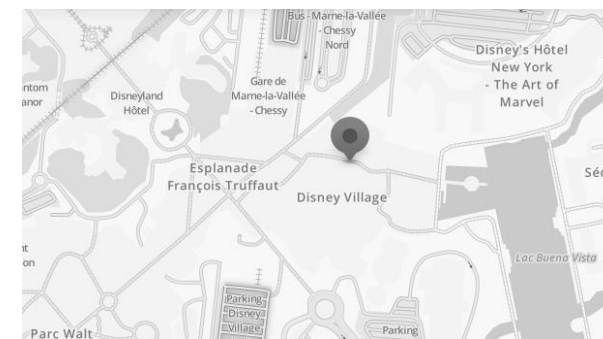


## VOTRE CONTACT

+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](http://evenement.groupe-bertrand.com)