



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

-

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, filet de bar, confit de canard, crème brûlée, profiteroles et bien d'autres plats emblématiques.

”





Menu Déjeuner

Valable du lundi au vendredi hors vacances scolaires

Entrée – Plat OU Plat – Dessert: 31,36 € HT / 35,00 € TTC

Entrée, Plat, Dessert: 35,91 € HT / 40,00 € TTC

Entrée au choix

Salade de crottin de chavignol AOP rôti au miel et pomme
Velouté de butternut châtaigne et crème de noix

Plat au choix

Suprême de volaille française rôtie, crème de morilles et gratin dauphinois
Cocotte de légumes façon blanquette et riz pilaf

Dessert au choix

Crème brûlée vanille bourbon
Mi-cuit au chocolat Valrhona et glace vanille

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

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

Apéritif

Kir vin blanc

Entrée au choix

Soupe à l'oignon, gratinée à l'emmental
6 Escargots de Bourgogne Label rouge
Cocktail avocat crevettes

Plat au choix

Risotto à la crème de champignons et à la truffe d'été, pleurotes et parmesan AOP
Confit de canard, salade et pomme de terre grenaille en persillade
Pavé de saumon au beurre blanc, légumes du moment rôti

Dessert au choix

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salée et pommes rôties
Riz au lait, caramel au beurre salé, fruits secs façon mendiant
Salade de fruits exotique coulis passion et sorbet citron vert

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 volaille, pruneaux, pickles de légumes, mesclun
Tartare de saumon au citron vert, crémeux d'avocat et mangue
3 Huitres Saint Vaast la Tatihou

Plat au choix

Echine de cochon français rôtie, purée de pomme de terre
Filet de bar marinère, poêlée d'épinards frais et champignons
Fondant de bœuf braisé, et gratin de macaroni au parmesan

Dessert au choix

Baba rhum, minestrone d'ananas et crème vanille
Ile flottante, crème anglaise et caramel au beurre salé
Profiteroles, glace vanille et sauce au chocolat Valrhona *(pour un maximum de 50 personnes)*

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



Cocktail équivalence 20 pièces 62,27€ HT – 70,00€ TTC
Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits
Pour un minimum de 50 personnes

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Pièces cocktails salées Froide (4 pièces salées par personne)

Brochette de saumon fumé, duo de carottes

Gambas rôties au curry, caviar d'aubergine, olive taggiate

Foie gras de canard mi-cuit, crème de café, sablé graine et poudre de café

Cube de risotto enneigé, sommet de comté et tapenade

Pièces cocktails salées chaude (4 pièces par personne)

Gougère au fromage et croquant de Parmesan

Palmier tapenade aux olives et noisettes caramélisées

Tarte fine tomate parisienne

Cromesquis aux légumes d'hiver

Pièces Lunch (1 pièce par personne équivalence 2 pièces)

Mini club saumon, crème citronnée et aneth

Cristallino de Saint-Maure frais aux graines

Les plats chauds (1 par personne équivalence 4 pièces)

Suprême de volailles et légumes d'été

Saumon risotto et beurre blanc

Pièces lunch sucrée (1 par personne équivalence 2 pièces)

Dacquoise noisette ananas et crèmeux vanille

Biscuit d'agrumes et chocolat blanc

Pièces cocktail sucrée (4 par personnes)

Mini tartelette tatin

Sablé pistache et griotte

Mini opéra café

Macaron vanille

Les vins (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

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



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>	



**Pour vos événements sur mesure,
Demandez un devis**

VOTRE CONTACT

Catherine PAULIN
+33 (0)7 85 76 13 36
c.paulin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

DISNEY VILLAGE
77 700 Chessy

