

The background image shows the exterior of a modern building. On the left, there is a brick wall with vertical wooden slats. A large, vertical sign made of green ivy with the word 'ROSALIE' in white, stylized letters is mounted on it. To the right, there is a large glass window reflecting the sky and the building's facade. The building has a modern, industrial feel with dark metal frames and perforated metal panels. In the foreground, there are some manicured green bushes.

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

205

REPAS ASSIS

—

220

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALLE DU 1^{ER} ÉTAGE

145

REPAS ASSIS

—

160

COCKTAIL

PRIVATISATION
TOTALE

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

Œuf plein air façon Mimosa

Gaspacho de concombre

Plat au choix

Cordon bleu de Rosalie

Salade César

Dessert au choix

Crème brûlée vanille bourbon

Coupe frozen-strawberry – crème glacée au yaourt, sorbet fraise, compotée de fraises

Boissons incluses

Vins – 13cl (1 verre par personne au choix)

Entre Deux Mers Château Bonnet 2022

Bourgogne Gamay Jean Loron 2021

Eaux Minérales – 1,5l (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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



Menu Rosalie

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

Apéritif

Kir vin blanc (13 cl)

Entrée au choix

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

Plat au choix

Coquillettes à la crème de champignons à la truffe d'été
Suprême de volaille française aux morilles, purée de pomme de terre
Escalope de saumon d'Ecosse à l'oseille et riz pilaf

Dessert au choix

Brioche perdue, aux fruits rouges
Assiettes de fruits rouges
Mi-cuit chocolat

Boissons incluses

Vins - 75cl (1 bouteille pour 3 personnes au choix)
Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022 – Blanc
Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolles 2021 – Rouge

Eaux Minérales – 1,5 l (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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



BRASSERIE
ROSALIE

Menu Brasserie

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

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)

Entrée au choix

Pâté en croûte de volaille française
Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert
Burrata des Pouilles et carpaccio de tomates

Plat au choix

Gambas rôties et risotto crémeux
Filet de bar à la plancha et légumes confits
Confit de canard français et pommes de terre grenaille

Dessert au choix

Mille-feuille vanille framboise
Ile flottante, crème anglaise et caramel au beurre salé
Profiteroles, glace vanille et sauce au chocolat (*pour un maximum de 50 personnes*)

Boissons incluses

Vins – 75cl (1 bouteille pour 3 personnes au choix)
Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022 – Blanc
Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolles 2021 – Rouge

Eaux Minérales - 1,5l (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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes
En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



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 (12cl)

Pièces cocktails salées froides (4 pièces salées par personne)

Brochette de saumon fumé, duo de carottes

Gambas grenade hibiscus Pink Lady et curry

Foie gras au gruë de cacao et spéculos

Brochette pastèque, feta et menthe

Pièces cocktails salées chaudes (4 pièces par personne)

Gougère au fromage et croquant de Parmesan

Palmier tapenade aux olives et noisettes caramélisées

Tarte fine tomate parisienne

Croque Parfumé à la truffe

Pièces Lunch salées (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 volaille et légumes d'été

Saumon risotto et beurre blanc

Pièces lunch sucrées (1 par personne équivalence 2 pièces)

Sablé chocolat florentin framboise

Tartelette au citron

Pièces cocktail sucrées (4 par personnes)

Brochette aux deux melons

Mini-tartelette abricot pistache

Dôme cacahuètes coco

Macaron vanille

Les vins - 75cl (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- 1,5l (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Vittel

San Pellegrino



Les options

Les amuses bouches - 7,73€ ht/8,60€ ttc

4 pièces par personne

Mini croque à la truffe

verrine avocat crevettes

Blinis saumon fumé

tempura de chèvre

Kir (13 cl) - 6,25€ ht/7,50€ ttc

Kir royal (12 cl) - 10,83€ ht/13,00€ ttc

Coupe de Champagne Jacquart (12 cl) - 11,66€ ht/14,00€ ttc

Bouteille de Champagne Jacquart (75 cl) - 64,16€ ht/77,00€ ttc

Bière Corona en bouteille (33cl) - 6,66€ ht/8,00€ ttc

Cocktail sans alcool - 7,72€ ht/8,50€ ttc

Summer detox ou Ginger detox (18cl)

Cocktail avec alcool - 10,00€ ht/12,00€ ttc

Aperol Spritz ou Moscow mule (14cl)

Forfait soft 7,28€ ht/8,00€ ttc

Forfait alcool fort (*whisky, gin, vodka*)

1 verre 9,17€ ht/11,00€ ttc

2 verres..... 18,34 € ht/22,00€ ttc

3 verres..... 27,50€ ht/33,00€ ttc



LES PRESTATIONS ÉVÈNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité

-

Aménagement d'espace sur mesure

-

Pack DJ, Son, lumière,

-

Animations : ludiques, culinaires, soirées dansantes

Prix sur demande



VOTRE CONTACT

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

INFORMATIONS PRATIQUES

DISNEY VILLAGE
77 700 Chessy

BERTRAND
HOSPITALITY

INFORMATIONS SOCIÉTÉS

Brasserie Rosalie

Société à responsabilité limitée au capital de 7 622,45€
ayant son siège au
55 rue Deguingand 92300 Levallois Perret
SIREN 419 946 918 R.C.S. Nanterre

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr

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