



PRÉSENTATION

La nouvelle brasserie au cœur de Disney Village

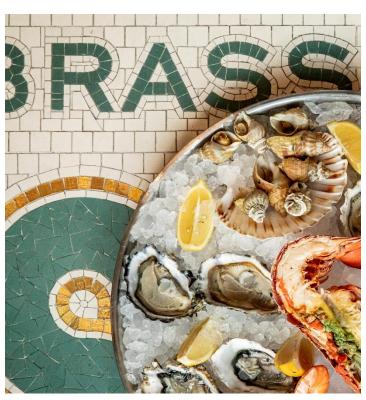
Face au Lac Disney, laissez-vous transporter dans l'univers raffiné d'une brasserie française au cœur de Disney Village. Notre brasserie est ouverte tous les jours, du lundi au dimanche de 8h à 23h et jusqu'à 23h3o le samedi.

99













CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION SALLE PRINCIPALE	PRIVATISATION SALLE DU 1 ^{ER} ÉTAGE	PRIVATISATION TOTALE
205	145	350
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
-	-	-
220	160	380
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL

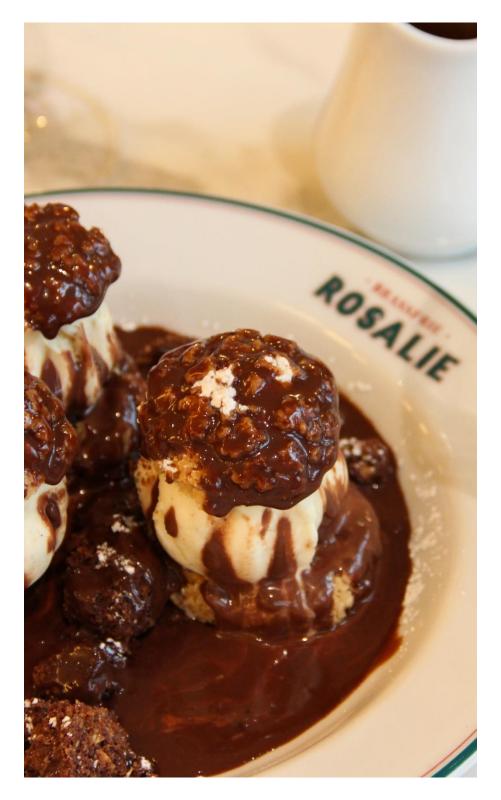
66

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

CEuf 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 terrre 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.



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

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 lle 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.



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

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 grué 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)

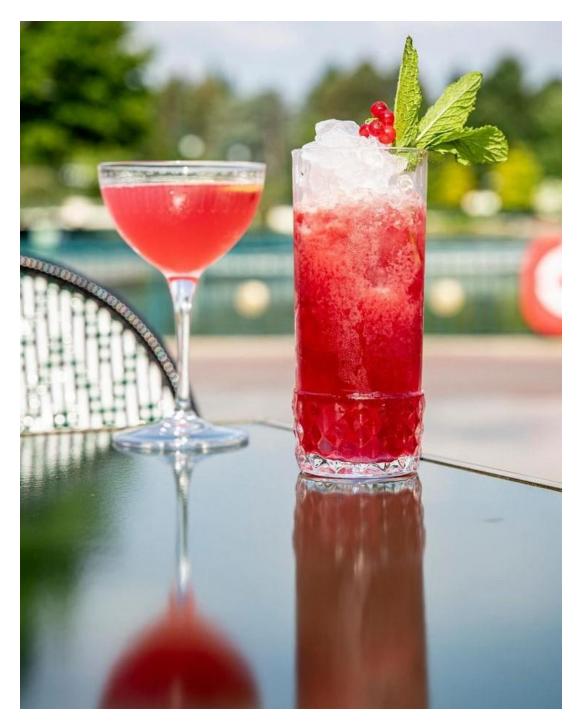
Brochette aux deux melons Mini-tartelette abricot pistache Dôme cacahuètes coco Macaron vanille

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

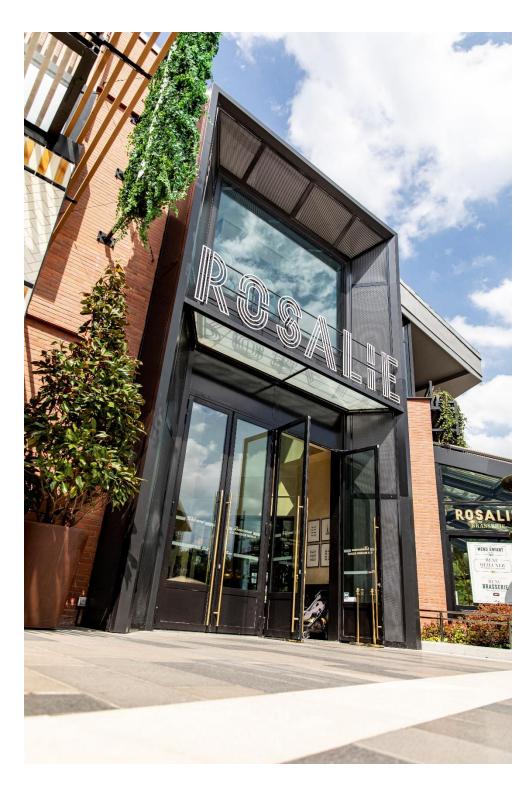
Forfait soft

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)

7 28€ ht/8 00€ ttc

1 Offait soft			
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

INFORMATIONS SOCIETES
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 <u>www.mangerbouger.fr</u>

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.groupebertrand.com