



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ
—
EVENT

PRÉSENTATION

Votre adresse incontournable pour vos événements au cœur de Disney Village

Idéalement située face au Lac Disney, Rosalie vous invite à découvrir l'élégance d'une brasserie française dans un cadre à la fois chaleureux, raffiné et convivial.

Déjeuners d'équipe, dîners de groupe, événements professionnels ou célébrations privées : notre équipe vous accueille tous les jours, du lundi au dimanche, de 8h à 23h (et jusqu'à 23h30 le samedi), pour faire de chaque moment un souvenir inoubliable.





BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ



CAPACITÉS D'ACCUEIL

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION
SALLE PRINCIPALE



205

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALLE DU 1ER ÉTAGE



145

REPAS ASSIS

160

COCKTAIL

PRIVATISATION
TOTALE



350

REPAS ASSIS

380

COCKTAIL





LA CUISINE

Une cuisine généreuse et authentique, fidèle à la tradition française

Chaque assiette célèbre le meilleur de la gastronomie française, entre savoir-faire traditionnel et élégance contemporaine.
Laissez-vous séduire par une sélection de grands classiques revisités avec finesse.

Tous nos plats sont préparés à partir de produits de qualité soigneusement sélectionnés, dans le respect de la saisonnalité.

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT: **31,36 € HT / 35,00 € TTC**

ENTRÉE, PLAT, DESSERT: **35,91 € HT / 40,00 € TTC**

Valable du lundi au vendredi hors vacances scolaires



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

APÉRITIF

Kir vin blanc (13 cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf plein air parfait, fricassée de champignons, crème de beaufort, croûtons dorés

Velouté de butternut, châtaignes, croûtons dorés

PLAT AU CHOIX

Bowl de saison, boulghour aux herbes, légumes rôtis, Feta AOP, avocat, betterave, fèves, grenade

Saucisse au couteau de la maison Brosset, purée de pommes de terre au beurre, jus corsé

DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille bourbon

Mi-cuit chocolat

BOISSONS INCLUSES

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

Entre Deux Mers Château Bonnet 2022

Bourgogne Gamay Jean Loron 2021

Eaux Minérales – 1l (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

MENU ROSALIE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
53,56 € HT / 60,00 € TTC



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

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, champignons des bois,
Parmesan

Suprême de volaille française aux morilles, gratin dauphinois

Pavé de saumon d'Ecosse rôti, fondue de poireaux au Parmesan, crème au cidre

DESSERT AU CHOIX

Brioche perdue, pommes caramélisées, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar

Carpaccio d'Ananas, minestrone de fruits exotiques, crème glacée à la noix de coco

Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS INCLUSES

Vins - 75cl (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Bordeaux Gantonnet « Sauvignon » – Blanc

Bordeaux Château Moulin de Vignolles « fair for life » – Rouge

Eaux Minérales – 1 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

MENU BRASSERIE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

66,59 € HT / 75,00 € TTC

BESTSELLER



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

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

APÉRITIF

COUPE DE Champagne Jacquart Brut (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine des amis de la maison Brosset, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses
Tartare de bar aux agrumes, pomme granny smith, vinaigrette au fruit de la passion
3 Huîtres spéciales Saint-Vaast la Tatihou n°3

PLAT AU CHOIX

NOIX DE Coquille Saint-Jacques, risotto crémeux au Parmesan, sauce au champagne
Filet de bar au beurre blanc, poêlée d'épinards frais, fricassée de champignons
Magret de canard, pommes de terre grenaille, fricassée de champignons, sauce au poivre vert

DESSERT AU CHOIX

Paris-Brest
Ile flottante, crème anglaise et caramel au beurre salé
Profiteroles, glace vanille et sauce au chocolat

BOISSONS INCLUSES

Vins - 75cl (1 bouteille pour 3 personnes au choix)
Bordeaux Gantonnet « Sauvignon » – Blanc
Bordeaux Château Moulin de Vignolles « fair for life » – Rouge

Eaux Minérales – 1 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

COCKTAIL 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)

PIECES COCKTAILS SALÉES FROIDES (4 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE)

Gambas roties aux curry, caviar d'aubergine, olive taggiasche

Foie gras au grué de cacao et spéculos

Mille feuilles de pain d'épices comté et mimolette

Pomme de terre parfumée à la truffe, mini-poireau

PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES (4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Cromesquis de légumes d'hiver

Mini croque, dinde et Cantal

Tarte fine tomate parisienne

Croustillant végétal épinards et feta

PIECES LUNCH SALÉES (1 PIÈCE PAR PERSONNE ÉQUIVALENCE 2 PIÈCES)

Mini club saumon, crème citronnée et aneth

Mini club pastrami dinde rotie tomate iceberg



LES PLATS CHAUDS (1 PAR PERSONNE ÉQUIVALENCE 4 PIÈCES)

Suprême de volaille et légumes d'hiver

Saumon risotto et beurre blanc

PIÈCES LUNCH SUCRÉES (1 PAR PERSONNE ÉQUIVALENCE 2 PIÈCES)

Pavlova meringue à la française ganache monté chocolat & crumble chocolat

Tartelette au citron

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES (4 PAR PERSONNES)

Chou craquelin caramel beurre salé

Praliné Sarasin, Granny Smith rôtie

Mini Paris Brest

Mini tartelette chocolat passion

BOISSONS INCLUSES

Vins - 75cl (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Bordeaux Gantonnet « Sauvignon » – Blanc

Bordeaux Château Moulin de Vignolles « fair for life » – Rouge

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

Café Espresso ou Thé

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

Coupe de Champagne Moët & Chandon Brut impérial (12cl) - 14,16€ HT / 17,00€ 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



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



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

CONTACT

Catherine PAULIN

+33 (0)7 85 76 13 36

c.paulin@groupe-bertrand.com

DISNEY VILLAGE

77 700 Chessy

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

www.mangerbouger.fr

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Brasserie Rosalie est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality
Crédit photos © Simon Detraz

