

BRASSERIE

ROSALIE

BAR & CAFÉ

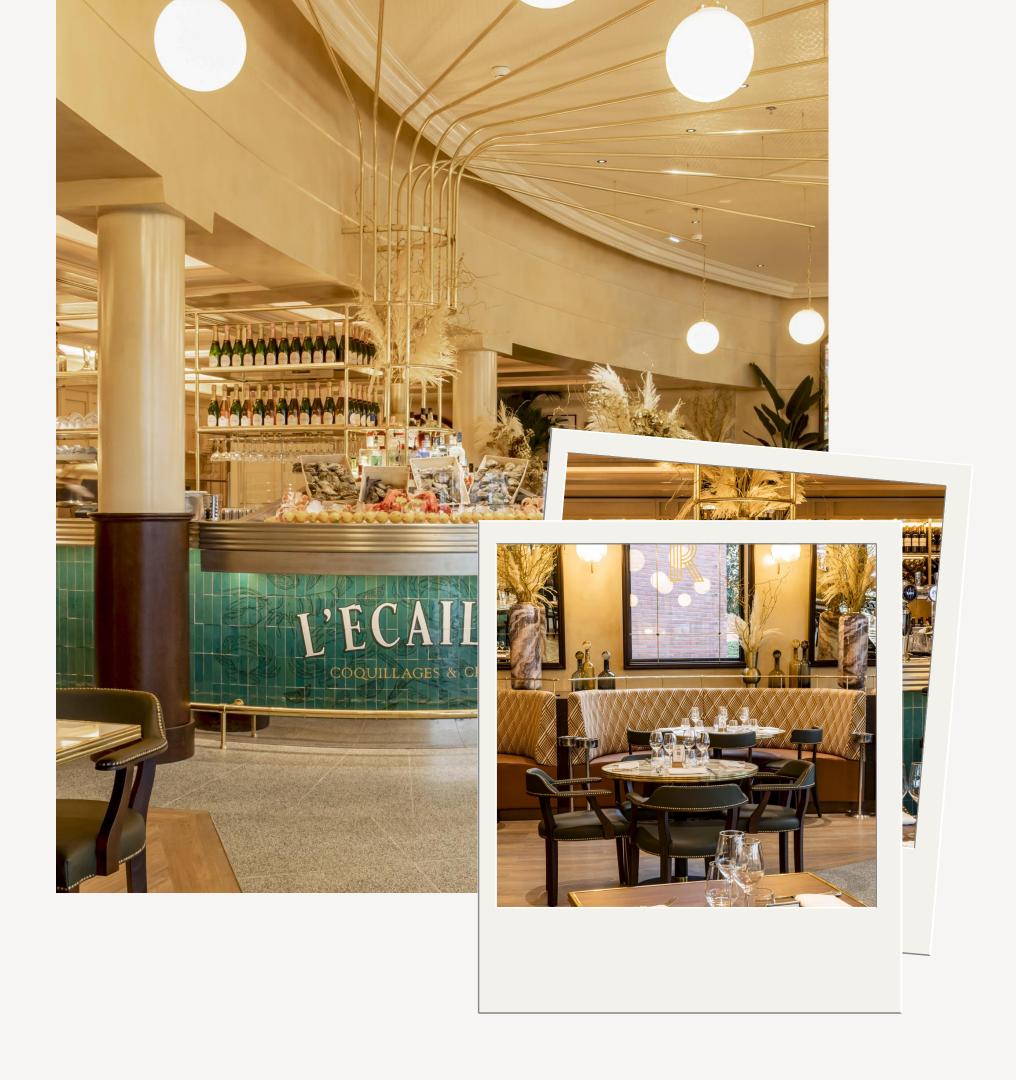
EVENT

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.



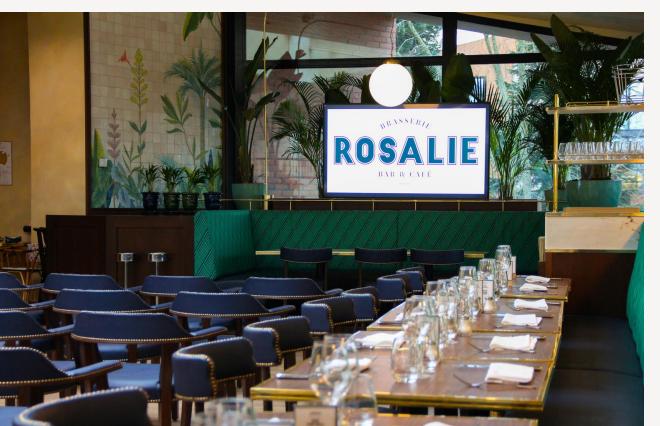














CAPACITÉS D'ACCUEIL

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION SALLE PRINCIPALE

PRIVATISATION SALLE DU 1ER ÉTAGE PRIVATISATION TOTALE

205

350

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

145

REPAS ASSIS

220

COCKTAIL

160

COCKTAIL

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





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)

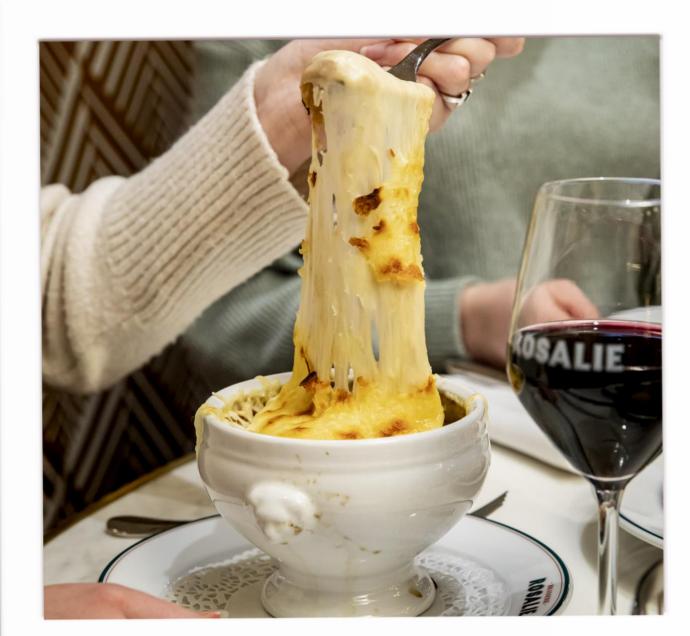
Vittel, San Pellegrino

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





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**







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

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

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 taggiache
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

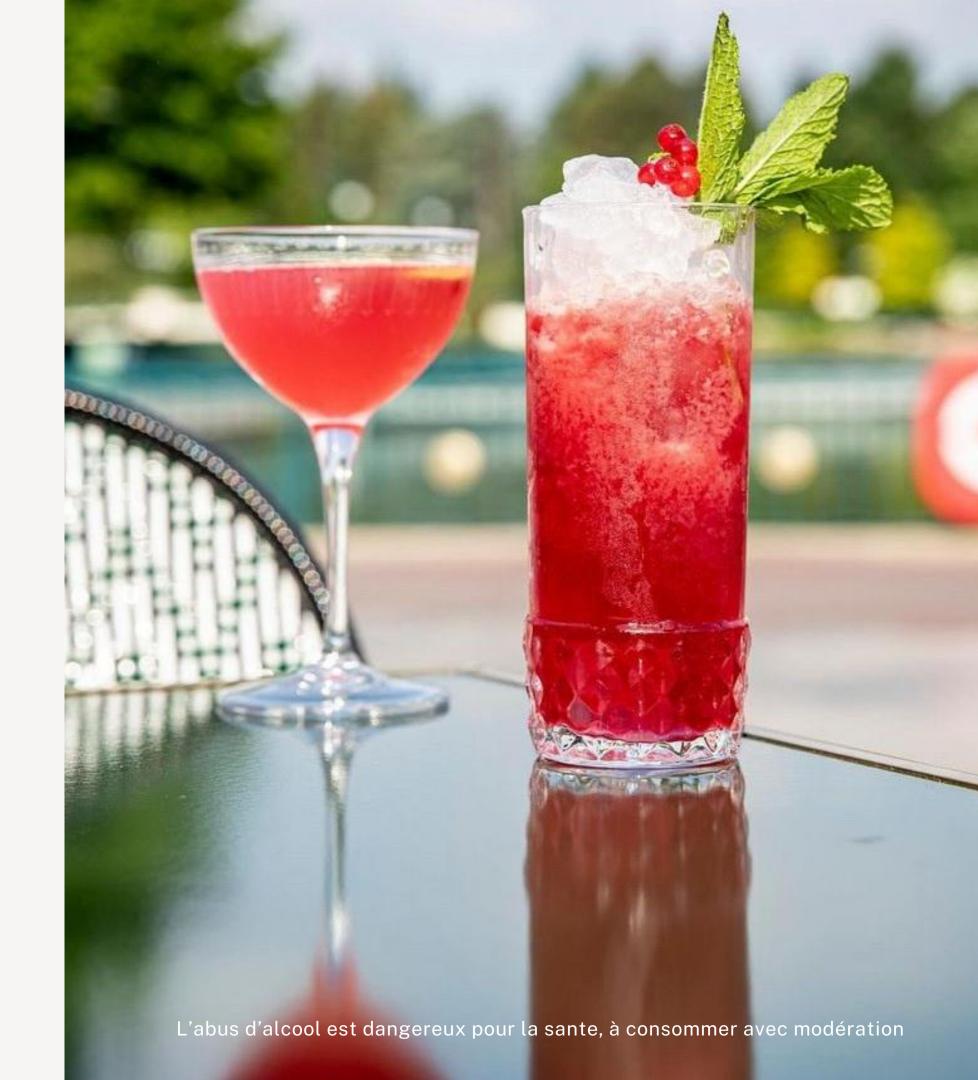
Summer detox ou Ginger detox (18cl)

Cocktail avec alcool - 10,00€ HT /12,00€ TTC

Aperol Spritz ou Moscow mule (14cl)

FORFAIT 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 ÉVENEMENTIELLES

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



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

