



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

PRIVATISATION
SALLE DU 1ER ÉTAGE

PRIVATISATION
TOTALE

205

REPAS ASSIS

145

REPAS ASSIS

350

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



BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf Mimosa

Demi-camembert de Normandie au lait cru rôti, pain grille, salade de jeunes pousses

PLAT AU CHOIX

Burrata bowl, burrate des Pouilles, tomates cerises, avocat, concombre, edamame, quinoa, pesto

Cordon bleu de Rosalie, coquillettes, crème de parmesan

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, Parmesan
Suprême de volaille française, légumes de saison, sauce au thym
Pavé de saumon d'Ecosse, écrasé de pomme de terre, beurre blanc à la sauge

DESSERT AU CHOIX

Brioche perdue, compotée de fruits rouges, crème glacée yaourt
Assiette de fruits rouges, sorbet citron vert, sirop de verveine
Ile flottante, crème anglaise, caramel au beurre salé

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

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Pâté croute de volaille française, salades de jeunes pousses
Burrata des Pouilles et tomates cerises anciennes marinés au basilic

PLAT AU CHOIX

Gambas rôties, risotto crémeux d'orzo à la tomate, parmesan
Filet de dorade royale, légumes confits, vierge de légumes, pesto, parmesan
Echine de cochon française, haricots verts en persillade

DESSERT AU CHOIX

Baba au rhum
Profiteroles au chocolat chaud (*pour un maximum de 40 personnes*)
Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone

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 taggiasca

Foie gras au gruë 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) - 11,67€ HT / 14,00€ 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 - 7,91€ HT /9,50€ TTC

Ginger boost ou Virgin Mojito (18cl)

Cocktail avec alcool - 10,41€ HT /12,50€ TTC

Mojito 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

