

BRASSERIE

ROSALIE

BAR & CAFÉ

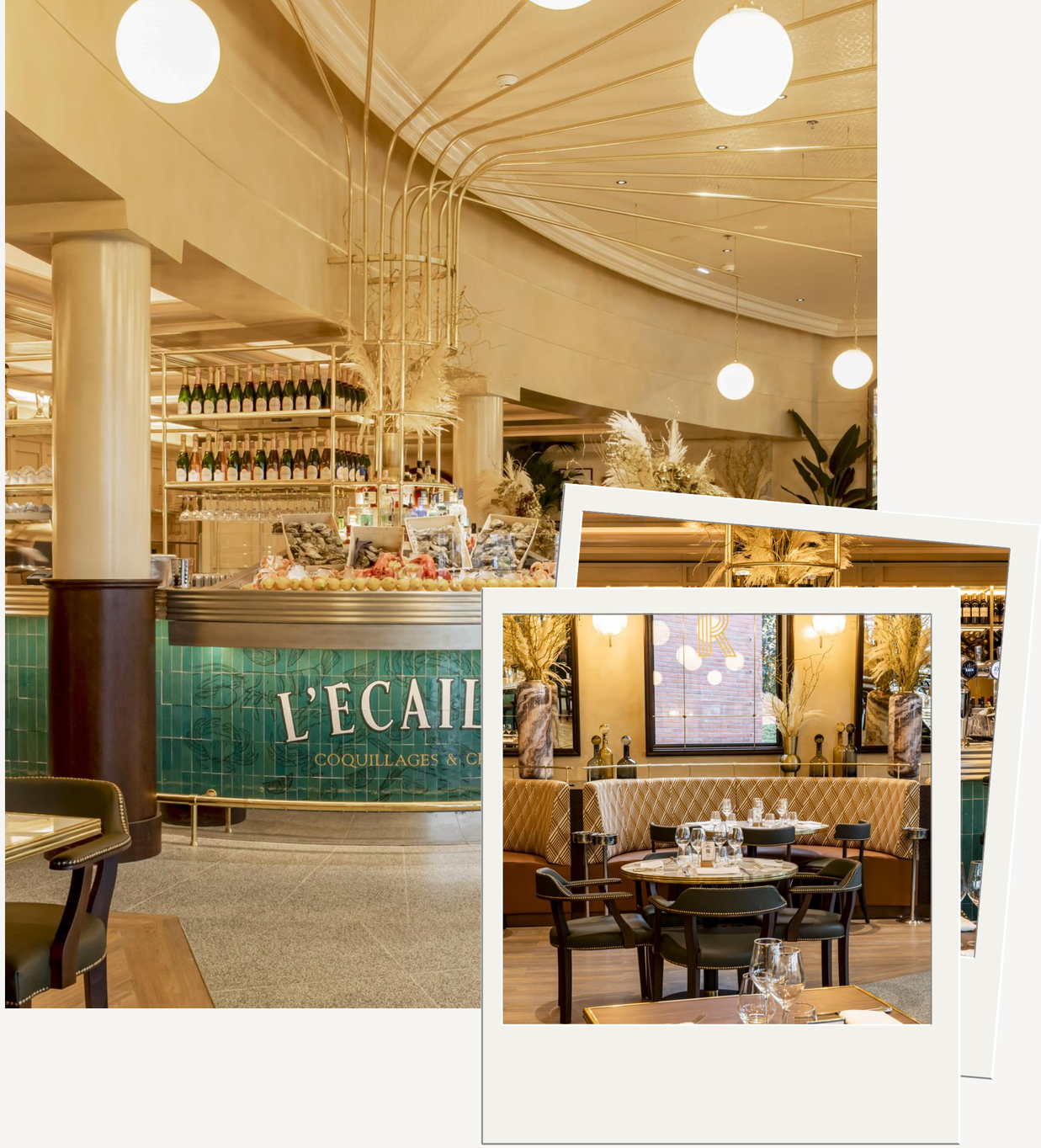
EVENT

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	**145**	**350**
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
220	**160**	**380**
COCKTAIL	COCKTAIL	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

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

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf Mimosa

Velouté de butternut, châtaignes, croutons dorés

PLAT AU CHOIX

Moules à la crème, frites

Rigatoni à la crème de champignons à la truffe

DESSERT AU CHOIX

Ile flottante, crème anglaise, caramel au beurre salé

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

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

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

Cordon bleu de Rosalie

Suprême de volaille française aux morilles, gratin Dauphinois

Jarret de porc braise à la bière, frites

DESSERT AU CHOIX

Brioche perdue, Pomme caramélisée, crème glacée à la vanille Bourbon

Assiette d’agrumes, sorbet verveine

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

Pâté croute de volaille française, salades de jeunes pousses

3 Huîtres Saint Vaast de la Tatihou

Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert, crémeux d'avocat, concombre, vinaigrette aux agrumes

PLAT AU CHOIX

Fondant de boeuf braise, gratin de rigatoni au parmesan

Filet de dorade royale, sauce Chablis, legumes d'hiver

Pavé de saumon d'Ecosse, beurre blanc aux agrumes, écrasé de pomme de terre

DESSERT AU CHOIX

Pavlova aux fruits exotiques, crème mascarpone

Tartelette au citron vert meringuée

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

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)* – 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





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