

53 rue du faubourg S<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>

*Rosie*  
BRASSERIE



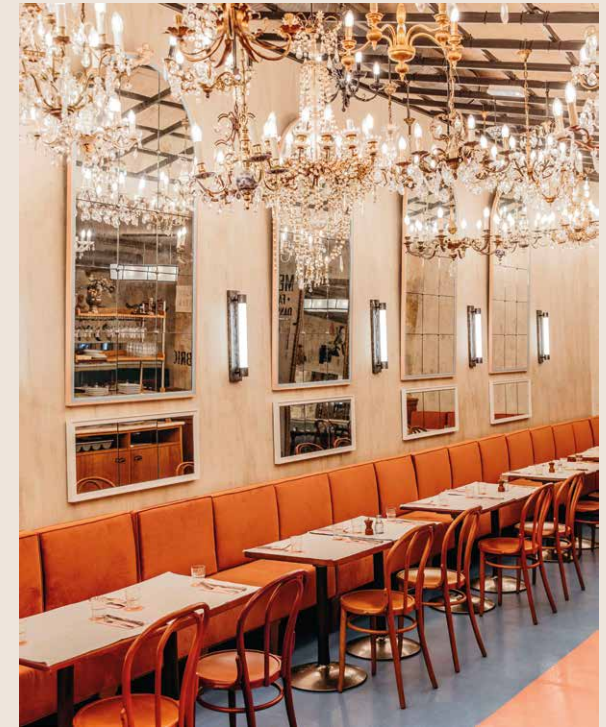
**BRASSERIES  
À LA MODE**

*Groupes et privatisations*



*Rosie*  
BRASSERIE

Plongée au cœur du faubourg St-Antoine, la Brasserie Rosie reprend les codes traditionnels et intemporels des brasseries parisiennes. De la décoration du lieu, en passant par le service de qualité et les délicieux plats servis, tout y est et c'est charmé. Elle offre 230 couverts assis et 250 debout, dont 3 salons privatisables, avec une ambiance intimiste.



53 rue du faubourg St-Antoine, Paris 75011

Horaires : du lundi au dimanche de 9h00 à 01h00

Moyens de transports :

Bus : 61, 69, 76, 86.

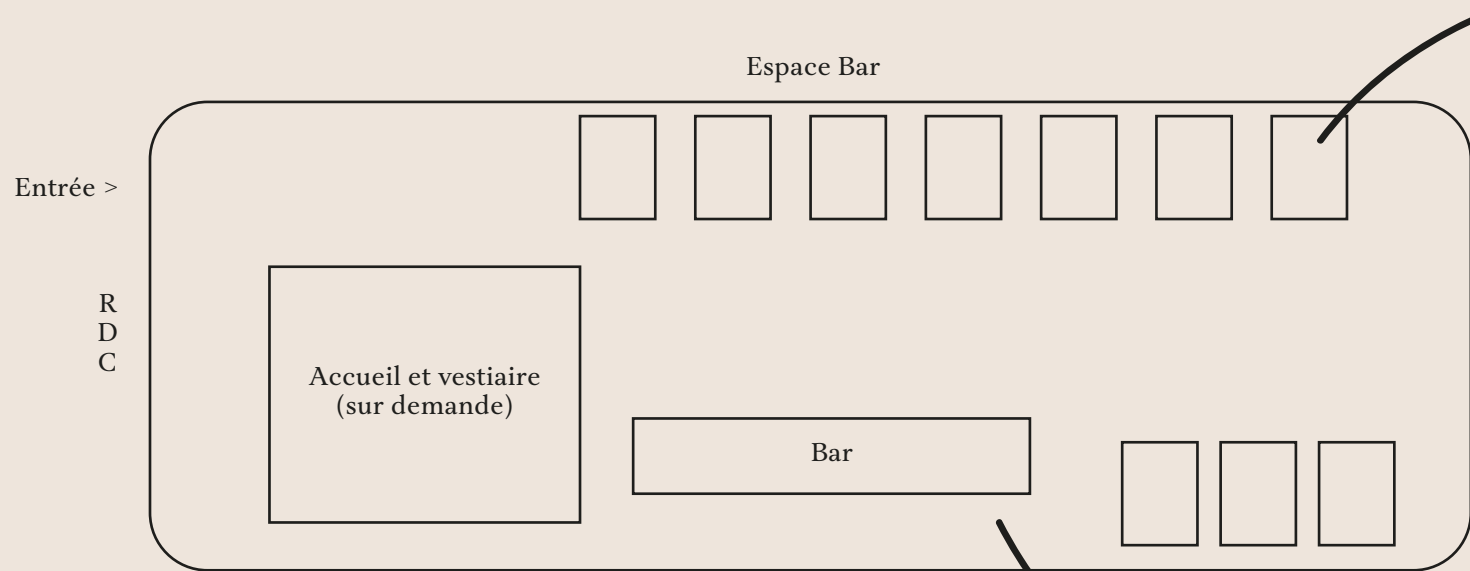
Métro : 1, 5, 8.

Train : 10 minutes de Gare de Lyon, 10 minutes de Gare d'Austerlitz,  
15 minutes de Gare du Nord, 15 minutes de Gare de L'Est, 20 minutes de Gare Montparnasse.

Avion : 35 minutes d'Orly, 40 minutes de CDG.

*Rosie*  
BRASSERIE

*Les espaces privatisables*



*ESPACE BAR*

*Capacité assis : 55 pax*

*Capacité debout : 40 pax*

*Superficie : environ 60m<sup>2</sup>*

*Privatisable : non*



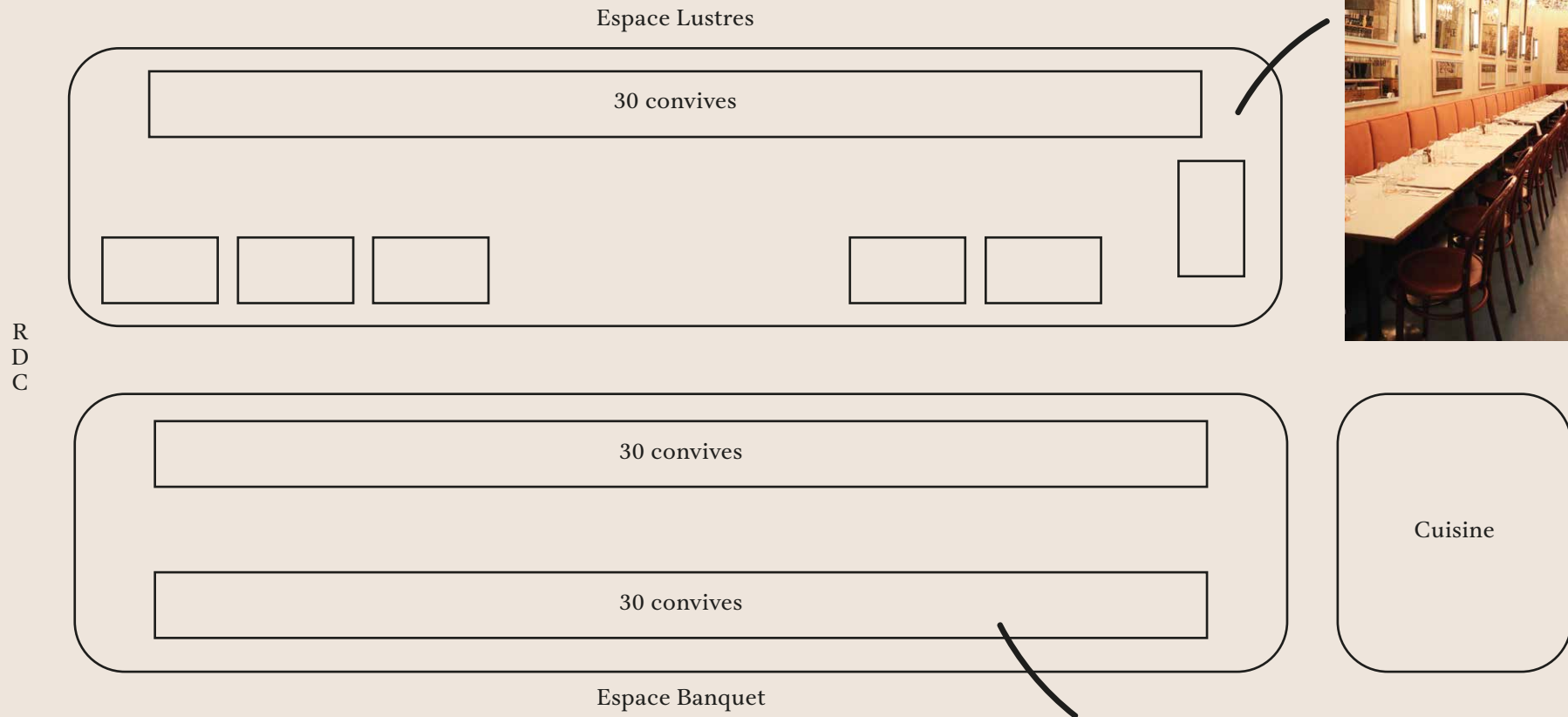
**Espace Lustres**

*Capacité repas assis 55 personnes  
Capacité buffet debout 60 personnes*



**Espace Banquet**

*Capacité repas assis 62 personnes  
Capacité repas debout 80 personnes*



*ESPACE LUSTRES*  
Capacité assis : 55 pax  
Capacité debout : 60 pax  
Superficie : environ 50m<sup>2</sup>  
Privatisable : non

*ESPACE BANQUET*  
Capacité assis : 62 pax  
Capacité debout : 80 pax  
Superficie : environ 60m<sup>2</sup>  
Privatisable : oui



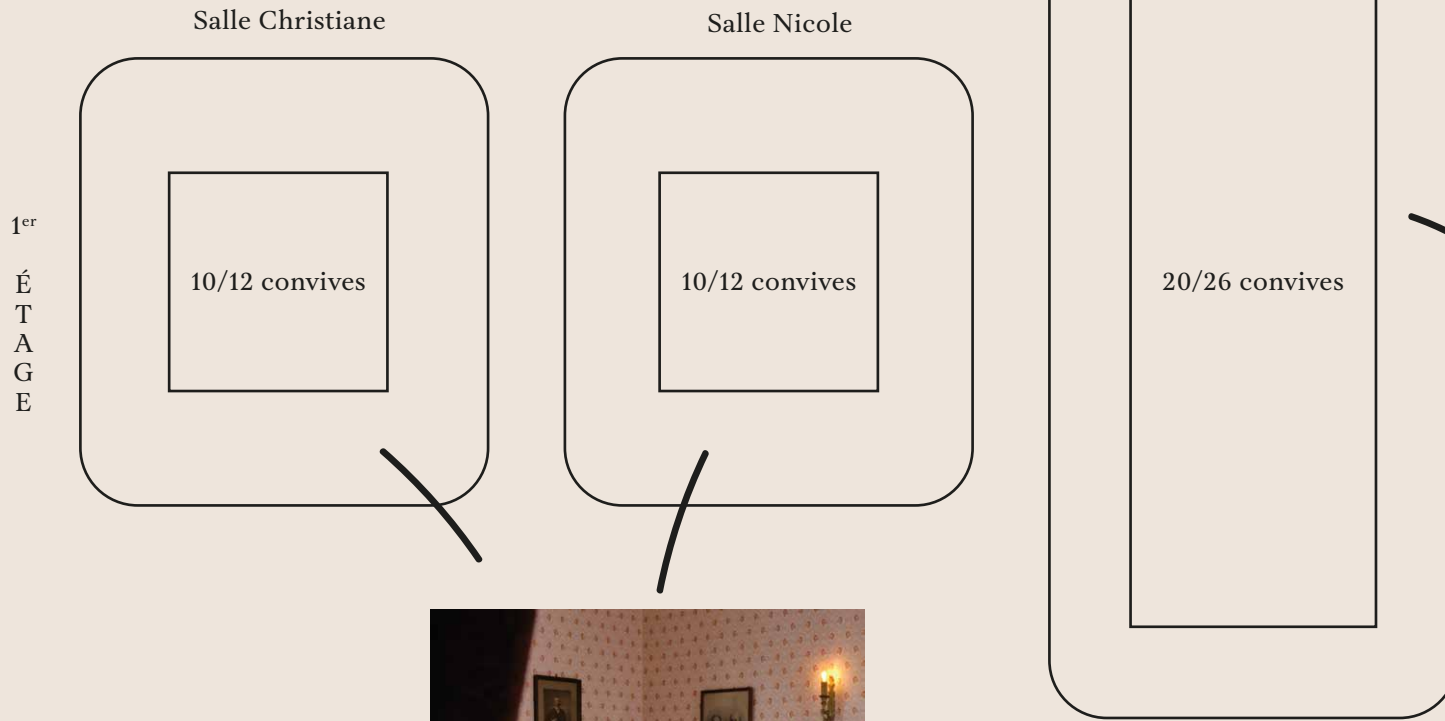
Salle Christiane  
Capacité repas assis et debout 10/12 personnes



Salle Nicole  
Capacité repas assis et debout 10/12 personnes



Salle Marie-Lou  
Capacité repas assis et debout 20/26 personnes



*ESPACE SALONS*

*Capacité assis totale : 50 pax*

*Capacité debout : 60 pax*

*Superficie : environ 50m<sup>2</sup>*

*Privatisable : oui 1, 2 ou 3 salons*

## *Les menus*

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
boissons non-incluses

## nos entrées

### Œufs mayo

*Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### Tarama homemade à l'ancienne

*Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert*

### Cromesquis d'épaule de cochon

*Épaule de cochon cuite 16 heures, sauce ketchup maison*



## nos plats

### Saucisse - purée à la mode de Jeantou

*Saucisse de cochon de l'Aveyron, purée et jus de viande, comme à Albepierre*

### Plat végété du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

### Pêche du jour

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*



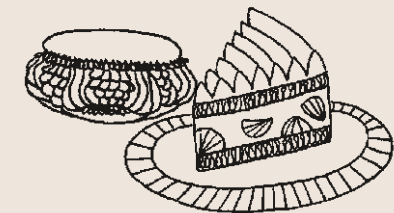
## nos desserts

### Cheesecake basque

*Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison*

### Dessert du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*



*Entrée + Plat + Dessert  
boissons non-incluses*

## nos entrées

### Œufs mayo

*Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### Tarama homemade à l'ancienne

*Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert*

### Cromesquis d'épaule de cochon

*Épaule de cochon cuite 16 heures, sauce ketchup maison*



## nos plats

### La pièce du boucher

*Accompagnée de frites double cuisson, sauce au choix*

### La cheesy-coquillettes jambon truffe (option végétarienne possible)

*Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de Paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été*



### Plat végétarien du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

### Pêche du jour

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

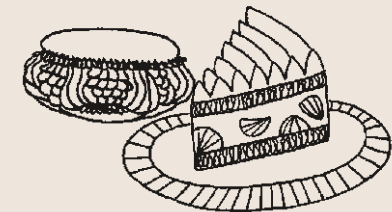
## nos desserts

### Cheesecake basque

*Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison*

### Dessert du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*



*Menu susceptible d'évoluer*

Entrée + Plat + Dessert  
boissons non-incluses

## nos entrées

### Œufs mayo

*Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### Tarama homemade à l'ancienne

*Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert*

### Cromesquis d'épaule de cochon

*Épaule de cochon cuite 16 heures, sauce ketchup maison*

### Rillettes de canard du Sud Ouest

*Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer*

### Foie gras de Canard

*Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons*



## nos plats

### La pièce du boucher

*Accompagnée de frites double cuisson, sauce au choix*

### La cheesy-coquille jambon truffe (option végété possible)

*Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été*

### Pêche du jour

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

### Plat végété du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

### Magret de coin coin

*Accompagnement du moment, demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

## nos desserts

### Cheesecake basque

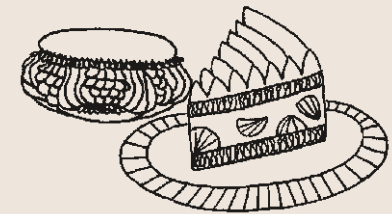
*Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison*

### Dessert du moment

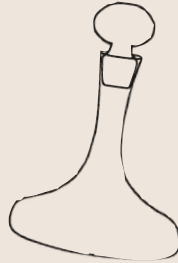
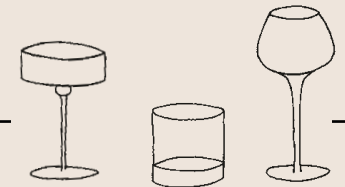
*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*

### Fromage du moment

*Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !*



Menu susceptible d'évoluer

**Soft (4,54 € HT / 5 € TTC)***Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Badoit 33cl., limonade, Schweppes, sirops***Soft Plus (5,91 € HT / 6,5 € TTC)***Tous les softs à la carte***Eau (4,54 € HT / 5 € TTC)***Badoit 1L, Évian 1L***Boisson chaude (2,73 € HT / 3 € TTC)***Expresso, ristretto, allongé, déca, par notre torréfacteur parisien Lomi***Boisson chaude Plus (4,09 € HT / 4,5 € TTC)***Toutes nos boissons chaudes à la carte***Digestif (8,33 € HT / 10 € TTC)***Eaux de vie de la Maison Nusbaumer***Apéritif (4,17 € HT / 5 € TTC)***Verre de vin Cuvée Rosie (blanc/rouge), bière pression 33cl (blanche/blonde), kir***Apéritif Plus (8,33 € HT / 10 € TTC)***Cocktails classiques (Gin-to/Moscow Mule/Spritz), bière pression 50cl (blanche/blonde), coupe de champagne***Cuvée Rosie (20,83 € HT / 25 € TTC)***Bouteille 75cl. de notre vin Cuvée Rosie (rouge/blanc)***Cuvée Plus (29,17 € HT / 35 € TTC)***Bouteille 75cl. de vin rouge (Chinon, La Cuisine de ma Mère/Côtes-du-Rhône, La Part des Vivants) ou blanc (Vermentino, VDF/Pays-d'Oc, Chardonnay)***Cuvée Premium (35 € HT / 42 € TTC)***Bouteille 75cl. de vin rouge (Saint-Emilion, Château Bellegrave/Moulin à Vent) ou blanc (Quincy/Pouilly Fumé) ou rosé (Eau de Rosée)*

**Buffet Standard :**

12 pièces (36,36 € HT / 40 € TTC) / 15 pièces (45,45 € HT / 50 € TTC) / 18 pièces (54,55 € HT / 60 € TTC)

**Froid :**

Oeuf mayonnaise, tarama, assortiment 3 fromages, pintxo

**Chaud :**

Cromesquis, mini-croques à la truffe, caponata, frites, purée

**Dessert :**

Choux garnis (vanille/choco/citron), salade de fruits



**Buffet Premium :**

12 pièces (50 € HT / 55 € TTC) / 15 pièces (59,09 € HT / 65 € TTC) / 18 pièces (68,18 € HT / 75 € TTC)

**Froid :**

Oeuf mayonnaise, tarama, assortiment 3 fromages, pintxo, rillettes de canard Montauzer, foie gras

**Chaud :**

Cromesquis, mini-croques à la truffe, coquillettes à la truffe, magret de canard, pièce de bœuf, caponata, frites, purée

**Dessert :**

Choux garnis (vanille/choco/citron), salade de fruits



**CHEESECAKE BASQUE**

- 64€ TTC / 58,18€ HT -

*Crumble amande fleur de sel,  
base cheesecake vanille zeste de citron,  
chantilly*



**PARIS-BREST**

- 72€ TTC / 65,45€ HT -

*Chou maison, craquelin cacao,  
praliné noisette, ganache montée noisette,  
noisettes concassées*



**ENTREMETS CHOCOLAT**

- 72€ TTC / 65,45€ HT -

*Brownie au chocolat noir,  
croustillant noisette,  
crémeux au chocolat au lait et noisette,  
rocher chocolat*



**TARTE CITRON MERINGUÉE**

- 64€ TTC / 58,18€ HT -

*Pâte sucrée,  
crème citron vert,  
meringue italienne*

***Services et animations :***

*Hôte.sse d'accueil, vestiaire, service de sécurité, vidéographie, photographie, décoration, matériel audiovisuel, DJ, animations repas et boissons...*

***Sur-mesure :***

*Selon les configurations, formules nourriture et boissons à créer ensemble...*

***Événements spéciaux :***

*Mariage, remise de diplôme, conférence, shooting photo, tournage, réunion, séminaire...*