

*Rosie*

**BRASSERIE ROSIE  
EN HABITS DE FÊTE**

*Menu de fêtes  
Bûche de Noël – Galette des rois*



Rosie, la brasserie gourmande de la rue du Faubourg Saint Antoine ouverte en 2020, invite à se mettre à sa table pour célébrer la fin d'année en toute convivialité.

Pour ses premières fêtes, les fondateurs, Juliette Cerdan et Kevin Caradeuc, et toute l'équipe de la brasserie ont mis tout leur savoir-faire à l'œuvre pour créer **un menu aux saveurs festives qui sera à la carte du 1<sup>er</sup> décembre au 31 décembre**. Au programme de **quoi se régaler en duo ou lors d'un dîner de Noël entre copains ou en famille dans l'un des salons privés**, avec des entrées raffinées et des plats gourmands à partager ou non.

Le chef pâtissier Johan David s'est prêté avec bonheur au jeu d'imaginer **une bûche de Noël aux saveurs régressives et une galette des rois dynamisée par le citron**, qui seront à déguster à la brasserie ou à emporter à la maison. Brasserie Rosie sera l'adresse où s'offrir un repas de fête sans avoir à lever le petit doigt et sans se ruiner!





## LE MENU DE FÊTES DE ROSIE

Comme il n'y a pas besoin d'attendre Noël pour mettre les petits plats dans les grands et que l'on n'a pas toujours l'envie de se mettre aux fourneaux, **Brasserie Rosie joue une partition de fête en décembre avec un menu spécial.** Le chef a imaginé une carte où **les saveurs chics et festives rencontrent l'esprit brasserie convivial et gourmand de Rosie.**

Pour se mettre dans l'ambiance, on commencera par déguster le **Tarama maison** pour ensuite choisir l'une des trois entrées entre les **Saint-Jacques snackées**, purée de chou-fleur, noisettes du Piémont concassées et salicorne ; les **Ravioles au foie gras et duxelles de champignons-épinards** dans un bouillon de canard ; ou le **Chou farci veggie**. Pour le plat de résistance, les amoureux de volaille seront servis avec un **Pithivier de pigeon et foie gras** dans une pâte feuilletée maison croustillante ou un **Poulet rôti servi avec une sauce crémeuse aux morilles et des pommes de terre au four à partager à quatre.** Les végétariens ne seront pas oubliés et pourront déguster un **Wellington revisité avec un cœur de betterave tendre.**



**L'ensemble de cette carte réjouissante sera à déguster midi et soir** pour donner un air de fête au quotidien. Les groupes d'amis, de collègues et les familles pourront **se retrouver autour d'un repas joyeux dans les salons privés pouvant accueillir de 10 à 20 personnes à l'étage.**

Pour accompagner le tout, Rosie propose **une large carte de vins de près de 70 références dès 19€ la bouteille.** Et pour trinquer, les bulles sont à l'honneur avec le champagne d'exception de la maison Jacquesson, mais aussi la cuvée brute d'un petit vigneron de Champagne déniché par les fondateurs de Rosie, Jean-Jacques Lamoureux.

Le chef barman a quant à lui imaginé une collection de cocktails originaux autour des saveurs hivernales comme le pain d'épices ou bien les liqueurs aux plantes que l'on aime déguster au coin de la cheminée.

#### **Menu disponible du 1er au 31 décembre**

Entrées de 6€ à 10€

Plat individuel – 13€ et 26€

Poulet rôti, sauce crémeuse aux morilles pour 4 personnes – 20€/pers

Champagne Jacquesson – 90€

Champagne Jean-Jacques Lamoureux – 57€

Cocktails à partir de – 9€





## LA BÛCHE SIGNATURE DE ROSIE

Depuis son ouverture, Brasserie Rosie se distingue par la grande qualité des créations de son chef pâtissier. Passé par de grandes maisons comme le Clarence, **Johan David** s'est frotté à l'exercice de créer **une bûche de Noël signature**. Sous son délicat flocage de chocolat au lait, la bûche Rosie dévoile **des saveurs ultra-gourmandes** qui séduiront tout à chacun : **une délicate mousse vanille**, un insert **crémeux au chocolat et caramel**, un **praliné noisette du Piémont craquant**, un **biscuit moelleux noisette** et un croustillant à la base. Celle-ci sera à **déguster à la part ou à partager pour une belle tablée à la brasserie mais aussi à emporter à la maison après commande.**



### **Sur place**

À la part – 8€

Bûche pour 8 personnes – 64€

### **À emporter**

Sur commande 48h à l'avance

Disponible les 24 et 25 décembre

Bûche pour 8 personnes – 56€

## LA GALETTE DES ROIS DE ROSIE

Après les agapes du réveillon, Brasserie Rosie invite à tirer les rois et les reines à sa table. Le chef Johan David **célèbre l'Épiphanie avec une galette de rois signature** dont le croustillant **feuilleté inversé maison**, renferme une crème d'amandes délicatement relevée par le peps des **zestes confits de citron jaune**. Pour le décor, le chef pâtissier de Rosie a habillé sa galette de **croisillons craquants renfermant des touches de praliné noisette maison et des amandes caramélisées** recouvertes d'un léger voile de poudre d'or. La galette des rois sera **servie à la part ou à partager à 6 personnes du 3 au 31 janvier 2022** et sera elle aussi disponible **à emporter** après commande.



### Sur place

À la part – 6€

Galette des rois pour 8 personnes – 33€

### À emporter

Sur commande 48h à l'avance

Disponible du 3 au 31 janvier 2022

Galette des rois pour 8 personnes – 33€





*Rosie*

RECETTES ET VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE

**Brasserie Rosie**

53, rue du Faubourg Saint Antoine 75011 Paris

[www.brasseriesrosie.com](http://www.brasseriesrosie.com)

**Réservation**

[contact@brasseriesalamode.com](mailto:contact@brasseriesalamode.com) ou +33 1 49 28 92 10

---