

# RESTAURANT

## La Vie en Rose



# Eventos privados





# PRESENTACION

En el corazón de la Roma Norte, se encuentra un lugar exclusivo al bajar unas escaleras de la avenida Álvaro Obregón. Lo que muchos conocen como “el rincón parisino de México”.

*La Vie en Rose*, llamado así en honor a la canción de Edith Piaf, es un restaurante de comida tradicional Francesa, con una atmósfera muy hogareña y un ambiente romántico.

Nuestra gastronomía es semejante a un Bistró, servimos una selección de vinos franceses y **comida Francesa casera y auténtica**, cuidamos la calidad de todos nuestros ingredientes y empatamos nuestros platillos con una **selección de vinos franceses**.





# LOS EVENTOS PRIVADOS EN LA VIE EN ROSE

---

En **La Vie en Rose**, ofrecemos nuestros servicios de Eventos in house para **ocasiones personales y corporativos**: bodas civiles o religiosas, cocktails, eventos corporativos, networking, bautizos, baby showers, cumpleaños, aniversarios, despedidas de soltera...

Ofrecemos una **experiencia única**: un lugar francés exclusivo, un ambiente parisino auténtico y toda nuestra cocina 100% casera, con los productos más frescos!

# MENU

*\$500 por persona*

## *3 Tiempos*

---

### Primer tiempo

La indispensable sopa de cebolla gratinada con queso Emmental,

○

La crema de Ratatouille,

○

Nuestra ensalada La Vie en Rose: cama de arúgula y espinaca, jamón Serrano, higos rostizados, pistachos grillados, toast de queso de cabra sobre pan baguette con miel

### Segundo tiempo

El famosísimo boeuf bourguignon (estofado de res cocido 10 horas en vino tinto francés, 200g) acompañado de gratin dauphinois,

○

La pechuga de pollo picado con salsa cremosa de estragón, acompañada de la auténtica Ratatouille.

○

El filete de salmón con salsa cremosa de ajonjolí, acompañado de puré de papa con trufa

### Tercer tiempo

Nuestro famoso pastel de chocolate la abuela, helado artesanal de vainilla,

○

Nuestros profiteroles de crema de Bailey's, bañados en salsa de chocolate oscuro fundido y almendras fileteadas

○

La tarta de limón con merengue francés

# MENU

*\$890 por persona*

## *3 Tiempos con maridaje de vinos*

### Primer tiempo

La indispensable sopa de cebolla gratinada con queso Emmental,

○

La crema de Ratatouille,

○

Nuestra ensalada La Vie en Rose: cama de arúgula y espinaca, jamón Serrano, higos rostizados, pistachos grillados, toast de queso de cabra sobre pan baguette con miel

#### **Maridaje:**

**Vino blanco Chardonnay, Georges Duboeuf**

### Segundo tiempo

El famosísimo boeuf bourguignon (estofado de res cocido 10 horas en vino tinto francés, 200g) acompañado de gratin dauphinois,

#### **Maridaje:**

**Vino tinto Cormier, Languedoc**

○

La pechuga de pollo picado con salsa cremosa de estragón, acompañada de la auténtica Ratatouille.

○

El filete de salmón con salsa cremosa de ajonjolí, acompañado de puré de papa con trufa

#### **Maridaje:**

**Vino blanco Sauvignon Blanc, Moreau J. & Fils**

### Tercer tiempo

Nuestro famoso pastel de chocolate la abuela, helado artesanal de vainilla,

○

Nuestros profiteroles de crema de Bailey's, bañados en salsa de chocolate oscuro fundido y almendras fileteadas

○

La tarta de limón con merengue francés

#### **Maridaje:**

**Chartreuse, Cognac Martell VS, Carajillo, Limoncello, Amaretto, Bailey's**

# MENU

## *Degustación de 5 tiempos*

---

### Primer tiempo: sopas

La indispensable sopa de cebolla gratinada con queso Emmental

○

La crema de Ratatouille

○

La crema de jitomates rostizadas

○

El Gazpacho tradicional

**Maridaje:**

Vino blanco Chardonnay, Georges Duboeuf

### Segundo tiempo: ensaladas

*Ensalada La Vie en Rose:* cama de arúgula arúgula y espinaca, jamón Serrano, higos rostizados, pistachos grillados, toast de queso de cabra caliente con miel sobre pan baguette, aderezo de la casa

○

*Ensalada Veggie:* verdolagas, nueces garapiñadas, betamel y camote horneado, queso feta, aderezo de la casa

○

*Ensalada Paris Paris:* cama de arúgula y espinaca, dedos de pollo asado, frambuesas, queso de cabra, higos, nueces, aderezo de la casa

**Maridaje:**

Vino blanco Sauvignon blanc Moreau J & Fils

### Tercer tiempo: platos fuertes

El famosísimo boeuf bourguignon (estofado de res cocido 10 horas en vino tinto francés, 200g) acompañado de gratin dauphinois,

**Maridaje:**

Vino tinto Saint Emilion Grand Cru, Château Puy Blanquet

○

La pechuga de pollo picado con salsa cremosa de estragón, acompañada de la auténtica Ratatouille.

○

El filete de salmón con salsa cremosa de ajonjolí, acompañado de puré de papa con trufa

**Maridaje:**

Vino blanco Chardonnay Champy de Borgoña

# MENU

*Sin maridaje de vinos: \$750*  
*Con maridaje de vinos: \$1,300*

## *Degustación de 5 tiempos*

---

### **Cuarto tiempo: quesos**

Queso Camembert fundido en cama de manzanas tibias caramelizadas y un toque de romero fresco

**Maridaje:**

**Vino tinto Bonpas, Côtes du Rhône**



### **Quinto tiempo: postres**

Nuestro famoso pastel de chocolate de la abuela, helado artesanal de vainilla

○

La tarta de limón con merengue francés

○

Nuestros profiteroles de crema de Bailey's, bañados en salsa de chocolate oscuro fundido y almendras fileteadas.

**Maridaje:**

**Chartreuse, Cognac Martell VS, Carajillo, Limoncello, Amaretto, Bailey's**

# BEBIDAS

## Paquete Barra Libre



- Destilados: Ginebra Beefeater, Tequila Tradicional, Vodka Absolut, Mezcal Union, Ron Havana 3, Whisky Ballantine's & Etiqueta Roja - con sus mezcladores y hielo
- Vinos franceses de la casa:
  - Vino tinto, Merlot de la familia Pierre Jean
  - Vino blanco, Sauvignon Blanc de la familia Moreau J. & Fils
  - Vino rosado de Provence, Château de Brigue
- Selección de cervezas nacionales
- Té frío del día:
  - Té verde de jazmín con hierbabuena, limón exprimido y pepino
  - O Té negro con durazno y naranja
- Limonadas, naranjadas
- Selección de refrescos
- Café Americano.

*4 horas: \$390 por persona*



# Extras

---



## Música en vivo

- Homenajes a diferentes celebridades | 1h30 : \$4,500  
*Frank Sinatra, Nat King Cole, Amy Whinehouse, Elvis Presley, Ray Charles, Billie Holiday, Django Reinhardt*
- Grupos de Swing, Jazz Manouche, Blues, Rock'n'Roll  
(Sujeto a disponibilidad de los artistas)



## DJ de música variada

8 horas : \$9,500



## Brindis con el vino espumoso Franco-Mexicano Jacques

Por botella: \$950



## Fotógrafo

Fotos digitales del evento completo + video editado de 2 minutos : \$6,000



## Decoración floral de las mesas (pétalos de rosa)

Decoración de las escaleras, la entrada, mesas y tina: \$1,900



## Información adicional

Posibilidad de traer su equipamiento de música – sin costo  
Posibilidad de traer su postre de celebración– sin costo



# METODOS DE PAGO


---

- 📌 Esta propuesta es una base. Nos ponemos a su disposición para mezclar y editar los menús de alimentos y bebidas según sus expectativas. De ser así, mándenos sus propuestas y contestaremos a la brevedad con una cotización actualizada.
- 📌 Formas de pago: Posibilidad de combinar ambas formas de pago: transferencia electrónica y/o efectivo.
- 📌 El 30% del total acordado estará requerido para asegurar la fecha.
- 📌 No se procederá al reembolso del importe pagado.
- 📌 En caso de que lleguen menos invitados que lo previsto, no se procederá al reembolso de la diferencia.
- 📌 Los precios mencionados en esta propuesta no incluyen el IVA del 16%.
- 📌 Horas extras disponibles sobre solicitud.


# CONTACTANOS




 Avenida Álvaro Obregón 275, Roma Norte,  
06700 Ciudad de México, CDMX

 01 (55) 3096 9570

 [ohlala@la-vie-en-rose.mx](mailto:ohlala@la-vie-en-rose.mx)

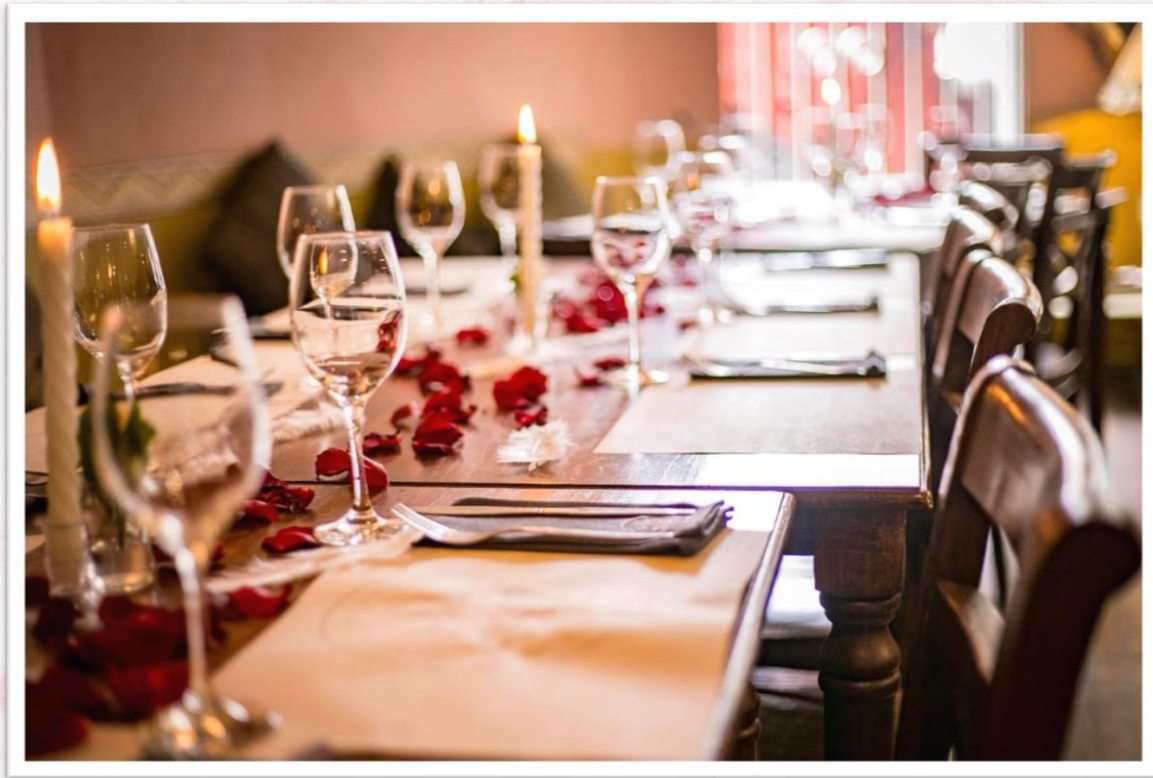
 Lavieenrosecdmx

 Lavieenrosecdmx

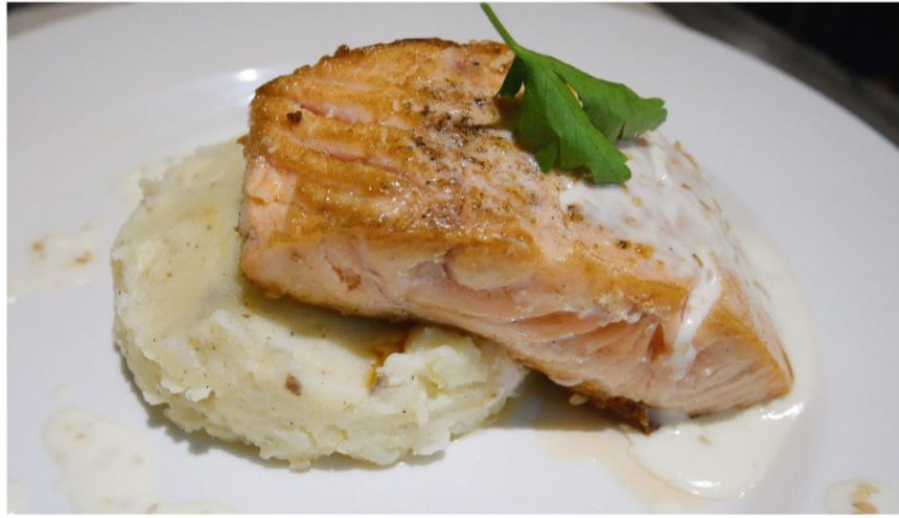
 <https://la-vie-en-rose.com.mx/>

# ALGUNAS FOTOS DE NUESTROS EVENTOS

---



# ALGUNAS FOTOS DE NUESTROS EVENTOS



El filete de salmón con salsa cremosa de ajonjolí, acompañado de puré de papa con trufa



El famosísimo boeuf bourguignon (estofado de res cocido 10 horas en vino tinto francés, 200g) acompañado de gratin dauphinois



Tarta de limón con merengue francés