Réveillons 2013

Réveillons de Noël

Christmas Eve Dinner

Parc Disneyland®

Auberge de Cendrillon 5

Blue Lagoon Restaurant 9

Plaza Gardens Restaurant 15

Walt's – an American Restaurant 21

Disney® Village

The Steakhouse 27

Buffalo Bill's Wild West Show 33

Hôtels Disney®

Disney's Sequoia Lodge® 37

Disney's Newport Bay Club® 43

Disney's Hotel New York® 47

Disneyland® Hotel 61

	1er service / *1st seating*		2e service / *2nd seating*	
	Adulte / *Adult*	Enfant / *Child*	Adulte / *Adult*	Enfant / *Child*
Auberge de Cendrillon	-	-	239 €	69 €
Blue Lagoon Restaurant	149 €	39 €	169 €	49 €
Plaza Gardens Restaurant	129 €	39 €	159 €	49 €
Walt's – an American Restaurant	159 €	39 €	189 €	49 €
The Steakhouse	99 €	29 €	129 €	39 €
Buffalo Bill's Wild West Show	99 €	59 €	119 €	69 €
Hunter's Grill – Beaver Creek Tavern	99 €	29 €	129 €	39 €
Yacht Club Restaurant	-	-	219 €	69 €
Manhattan Restaurant	159 €	49 €	209 €	59 €
Christmas Characters Buffet Party	-	-	219 €	69 €
Inventions	179 €	49 €	229 €	69 €
California Grill	209 €	59 €	299 €	69 €
Founders Club	-	-	399 €	89 €

Réveillons de la Saint Sylvestre

New Year's Eve Dinner

Parc Disneyland®

Auberge de Cendrillon 77
Blue Lagoon Restaurant 81
Plaza Gardens Restaurant 87
Walt's – an American Restaurant 93

Disney® Village

The Steakhouse 99
La Grange à Billy Bob's Country Western Saloon 105
Buffalo Bill's Wild West Show 111

Hôtels Disney®

Disney's Sequoia Lodge® 115
Disney's Newport Bay Club® 121
Disney's Hotel New York® 125
Disneyland® Hotel 133

	1er service / 1st seating		2e service / 2nd seating	
	Adulte / *Adult*	Enfant / *Child*	Adulte / *Adult*	Enfant / *Child*
Auberge de Cendrillon	-	-	289 €	79 €
Blue Lagoon Restaurant	179 €	49 €	219 €	69 €
Plaza Gardens Restaurant	159 €	49 €	199 €	69 €
Walt's – an American Restaurant	189 €	49 €	229 €	69 €
The Steakhouse	129 €	39 €	159 €	59 €
La Grange à Billy Bob's Country Western Saloon	119 €	39 €	149 €	59 €
Buffalo Bill's Wild West Show	109 €	59 €	129 €	69 €
Hunter's Grill	129 €	39 €	169 €	59 €
Yacht Club Restaurant	-	-	229 €	69 €
Manhattan Restaurant	-	-	259 €	69 €
Christmas Characters Buffet Party	-	-	229 €	69 €
Inventions	209 €	59 €	279 €	79 €
California Grill	229 €	69 €	359 €	89 €
Founders Club	-	-	469 €	99 €

Noël

Parc Disneyland®

Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **19h00** */ 7 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **239 €**

Menu enfant / *Children menu* ..... **69 €**

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Problèmes allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- **Violoniste** *Violonist*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche : Bouchées des fées

Carpaccio de coquilles St-Jacques au caviar d'Aquitaine

½ homard accompagné de ravioles sur pointes d'asperges et son émulsion iodée

Sorbet de pomme verte et sa larme de calvados

Suprême de pintade farci aux marrons et girolles, accompagné de légumes glacés, quenelles de purée vitelotte

Aumônière de chèvre frais sur son lit de jeunes pousses

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes et sa vinaigrette de framboises

Velouté de châtaignes et son émulsion de soja

Sorbet de pomme verte et sa larme de calvados

Brochette de tofu et tagliatelles de courgettes

Aumônière de fromage frais sur son lit de jeunes pousses

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche : bouchées des fées

Sucette de saumon fumé, crème de fromage frais, ciboulette

Suprême de volaille poêlé, écrasée de pommes de terre aux éclats de truffe, fagots de haricots verts

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Amuse-bouche: Fairy bites

Carpaccio of scallops with Aquitaine caviar

½ lobster accompanied by ravioli on asparagus tips and sea-flavoured emulsion

Green apple sorbet with Calvados teardrops

Guinea fowl supreme stuffed with chestnuts and chanterelle mushrooms, accompanied by glazed vegetables, and scoops of Vitelotte potato mash

Fresh goat's cheese parcel on a bed of baby leaves

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu

Amuse-bouche

Carpaccio of green asparagus and raspberry vinaigrette

Velouté of chestnuts and soya emulsion

Green apple sorbet with Calvados teardrops

Tofu skewer and courgette tagliatelle

Cream cheese parcel on a bed of baby leaves

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche: Fairy bites

Smoked salmon lolly, cream cheese sauce and chives

Pan-fried chicken supreme, mashed potatoes with truffle slivers, green bean bundles

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc and Paul Aegerter

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Blue Lagoon Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **149 €** (Premier service / *First seating*)

..... **169 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service / *First seating*)

..... **49 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Problèmes allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Green with Disney characters and Santa Claus
- **Magicien pirate** *Pirate magician*
- **Violoniste pirate** *Pirate violonist*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Homard, gelée de crustacés aux petits légumes, salsa de mangue et poivron,

petit moelleux des Caraïbes, cœur coco

Médaillon de veau aux épices et queue de langouste rôtie au gingembre,

purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes

Sélection de fromages affinés, confiture de pêches de vigne, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Tartare de légumes en gelée, moelleux des Caraïbes cœur coco, mille-feuille de poivrons grillés et avocat

Purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes et crumble de christophine

au lait de coco et gingembre

Fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Bonbons de crevette en gelée, crème de concombre acidulée et tomate cerise

Filet de chapon farci aux marrons, mousseline de patates douces et tagliatelles de légumes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Lobster, shellfish jelly with baby vegetables, mango and pepper salsa and

baby Caribbean fondant with coconut centre

Veal medallion with spices and roast langoustine tail with ginger,

sweet potato mash with chestnut slivers and vegetable tagliatelle

A selection of mature cheeses, red peach jam and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Vegetable tartare in jelly, Caribbean fondant with coconut centre, mille-feuille of grilled peppers and avocado

Sweet potato mash with chestnut slivers, vegetable tagliatelle and chayote crumble

with coconut milk and ginger

Cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Prawn bonbons in jelly, cucumber sour cream and cherry tomato

Capon breast stuffed with chestnuts, sweet potato mousseline and vegetable tagliatelle

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Service

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Homard, gelée de crustacés aux petits légumes, salsa de mangue et poivron,
petit moelleux des Caraïbes, cœur coco

Noix de St-Jacques poêlées, beurre à l'orange, cocotte de risotto d'épeautre et
pointe d'asperge verte

Médaillon de veau aux épices et queue de langouste rôtie au gingembre,
purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes

Sélection de fromages affinés, confiture de pêches de vigne, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Tartare de légumes en gelée, moelleux des Caraïbes cœur coco, mille-feuille de poivrons grillés et avocat

Risotto d'épeautre, pointe d'asperge verte et dentelle à la tomate

Purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes et crumble de christophine
au lait de coco et gingembre

Fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Bonbons de crevette en gelée, crème de concombre acidulée et tomate cerise

Filet de chapon farci aux marrons, mousseline de patates douces et farandole de petits légumes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Lobster, shellfish jelly with baby vegetables, mango and pepper salsa and baby Caribbean fondant with coconut centre

Pan-fried scallops, orange butter, mini spelt risotto and green asparagus tips

Veal medallion with spices and roast langoustine tail with ginger, sweet potato mash with chestnut slivers and vegetable tagliatelle

A selection of mature cheeses, red peach jam and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Vegetable tartare in jelly, Caribbean fondant with coconut centre, mille-feuille of grilled peppers and avocado

Spelt risotto with green asparagus tips and thinly sliced tomato

Sweet potato mash with chestnut slivers, vegetable tagliatelle and chayote crumble with coconut milk and ginger

Cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Prawn bonbons in jelly, cucumber sour cream and cherry tomato

Capon breast stuffed with chestnuts served with sweet potato mousseline and a selection of baby vegetables

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **129 €** (Premier service/*First seating*)

..... **159 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service/*First seating*)

..... **49 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- **Trio musical** *Musical trio*
- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Bisque de homard
Magrets de canard fumés aux artichauts à la coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Chiffonnade de jambon cru Serrano à la papaye
Saumon fumé, crème aigre-douce
Plateau du terroir et ses condiments
Légumes grillés au pesto et chèvre frais
Salade césar
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Cocktail de crevettes

Plats

Tranche : Jambon Iberica Pata Negra à l'os et à l'ananas
Train de côtes de bœuf rôti au thym
Fricassée de cabillaud aux petits légumes
Saumon à l'oseille
Carré de veau et sa poêlée de cèpes
Filet de dinde farci aux champignons des bois
Filet de canette aux airelles
Sauté de bison à la canneberge et au sirop d'érable
Boudin truffé à la normande
Risotto de St-Jacques

Accompagnement

Gratin dauphinois au cantal
Riz blanc parfumé
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Demi-lune aux truffes
Tagliatelle fraiche
Haricots verts
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits
Dessert de Noël
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Starters

Lobster bisque
Smoked duck breast and artichokes with coriander
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine and a drizzle of sauce
Selection of crudités
Platter of Serrano ham with papaya
Smoked salmon with a creamy sweet and sour sauce
Regional platter with condiments
Grilled vegetables with pesto and fresh goat's cheese
Caesar salad
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Shrimp cocktail

Main Courses

Carvery: Pata Negra ham from the bone with pineapple
Rib of beef roasted with thyme
Cod fricassée with baby vegetables
Salmon with sorrel
Rack of veal with sautéed cep mushrooms
Turkey breast stuffed with wild mushrooms
Duckling breast with cranberries
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Normandy-style truffled white pudding
Scallop risotto

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese
Fragrant white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts
Truffle crescents
Fresh tagliatelle
Green beans
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Selection of fruits
Christmas dessert
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Bisque de homard
Magrets de canard fumés aux artichauts à la coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Chiffonnade de jambon cru Serrano à la papaye
Saumon fumé, crème aigre-douce
Plateau du terroir et ses condiments
Légumes grillés au pesto et chèvre frais
Salade césar
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Cocktail de crevettes
Étal du pêcheur
Langoustines, huîtres, crevettes roses, palourdes, bulots, praires, pinces de tourteaux

Plats

Tranche : Jambon Iberica Pata Negra à l'os et à l'ananas
Train de côtes de bœuf rôti au thym
Fricassée de cabillaud aux petits légumes
Saumon à l'oseille
Carré de veau et sa poêlée de cèpes
Filet de dinde farci aux champignons des bois
Filet de canette aux airelles
Sauté de bison à la canneberge et au sirop d'érable
Boudin truffé à la normande
Risotto de St-Jacques

Accompagnement

Gratin dauphinois au cantal
Riz blanc parfumé
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Demi lune aux truffes
Tagliatelle fraiche
Haricots verts
Lunes aux truffes
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits
Dessert de Noël
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Starters

Lobster bisque
Smoked duck breast and artichokes with coriander
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine and a drizzle of sauce
Selection of crudités
Platter of Serrano ham with papaya
Smoked salmon with a creamy sweet and sour sauce
Regional platter with condiments
Grilled vegetables with pesto and fresh goat's cheese
Caesar salad
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Shrimp cocktail
Fisherman's platter
Langoustines, oysters, prawns, palourde clams, whelks, praire clams and crab claws

Main Courses

Carvery: Pata Negra ham from the bone with pineapple
Rib of beef roasted with thyme
Cod fricassée with baby vegetables
Salmon with sorrel
Rack of veal with sautéed cep mushrooms
Turkey breast stuffed with wild mushrooms
Duckling breast with cranberries
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Normandy-style truffled white pudding
Scallop risotto

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese
Fragrant white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts
Truffle crescents
Fresh tagliatelle
Green beans
Truffle crescents
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Selection of fruits
Christmas dessert
Chocolate fountain and fruit skewers
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Walt's
an American Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **159 €** (Premier service / *First seating*)
..... **189 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service / *First seating*)
..... **49 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- **Sculpteur de ballons** *Baloon sculptor*
- **Violoniste** *Violonist*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche :

Verrine de haricots coco à la truffe

Tourte de canard et foie gras aux morilles, vinaigrette au jus de poulet,

salade d'herbes aux copeaux de parmesan

Volaille fermière, pomme Anna, chartreuse au potimarron, ragout de châtaignes,

jus d'airelles

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche :

Verrine de haricots coco à la truffe

Déclinaison de légumes crus et cuits au pesto

Croustillant de légumes d'antan à la truffe, vinaigrette d'herbes fraîches

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche :

Roulade de saumon fumé et d'épinards, salade, vinaigrette cocktail

Chapon farci aux raisins, sauce champignons, pomme de terre et purée de carottes,

haricots verts en fagot

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Service

Amuse-bouche:

Borlotti bean verrine with truffles

Duck, foie gras and morel mushroom pie, chicken jus vinaigrette and herb salad with parmesan shavings

Roast farmhouse chicken, Anna potatoes, pumpkin chartreuse, chestnut casserole and cranberry jus

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche:

Borlotti bean verrine with truffles

Assortment of raw and cooked vegetables with pesto

Winter vegetable rosti with truffles and fresh herb vinaigrette

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche:

Smoked salmon and spinach roulade, salad and cocktail vinaigrette

Capon stuffed with grapes, mushroom sauce, potato and mashed carrots, and bundle of green beans

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Service

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche :

Verrine de haricots coco à la truffe

Tourte de canard et foie gras aux morilles, vinaigrette au jus de poulet,
salade d'herbes aux copeaux de parmesan

St-Pierre juste rôti nature, quinoa à l'encre de seiche, écume de crevettes grises,
pointe de caviar

Volaille fermière rôtie, pomme Anna, chartreuse au potimarron, ragout de châtaignes,
jus d'airelles

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche :

Verrine de haricots coco à la truffe

Déclinaison de légumes crus et cuits au pesto

Ravioles de champignons, velouté de châtaignes

Croustillant de légumes d'antan à la truffe, vinaigrette d'herbes fraîches

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche :

Roulade de saumon fumé et d'épinards, salade, vinaigrette cocktail

Chapon farci aux raisins, sauce champignons, pomme de terre et purée de carottes,
haricots verts en fagot

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche:

Borlotti bean verrine with truffles

Duck, foie gras and morel mushroom pie, chicken jus vinaigrette and herb salad with parmesan shavings

Simply roast John Dory, cuttlefish ink quinoa, shrimp foam, and a touch of caviar

Roast farmhouse chicken, Anna potatoes, pumpkin chartreuse, chestnut casserole and cranberry jus

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche:

Borlotti bean verrine with truffles

Assortment of raw and cooked vegetables with pesto

Mushroom ravioli with chestnut velouté

Winter vegetable rosti with truffles and fresh herb vinaigrette

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche:

Smoked salmon and spinach roulade, salad and cocktail vinaigrette

Capon stuffed with grapes, mushroom sauce, potato and mashed carrots, and bundle of green beans

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Noël

Disney Village®

The Steakhouse

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **99 €** (Premier service / *First seating*)

..... **129 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **29 €** (Premier service / *First seating*)

..... **39 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

Sculpteurs de ballons / *Balloon sculptors*

Magicien / *Magician*

Atelier maquillage / *Face painting*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil, chlorophylle à la vodka,
perles de citron poivré

Filet de bœuf, jus de morilles, écrasée de pommes de terre à la truffe

Sélection de fromages affinés, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron

Risotto d'asperges aux truffes

Sélection de fromages affinés, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Sapin de Noël au saumon fumé et guirlande de vinaigrette de roquette citronnée

Fondant de poulet rôti, farce aux raisins, mousseline de pomme de terre vitelotte
et légumes d'hiver

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée - La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1

½ bouteille de vin (blanc ou rouge), eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Lightly smoked salmon marinated with fennel seed, vodka chlorophyll and peppered lemon pearls

Fillet of beef, morel mushroom jus and mashed potatoes with truffles

A selection of mature cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Service

Amuse-bouche

Cep mushroom panzerotti with a cream of pumpkin emulsion

Asparagus risotto with truffles

A selection of cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Smoked salmon Christmas tree and garlands of lemony rocket vinaigrette

Roast chicken fondant, grape stuffing, Vitelotte potato mousseline and winter vegetables

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée - La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

½ bottle of wine (white or red), water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil, chlorophylle à la vodka,
perles de citron poivré

Homard et St-Jacques en cassolette, crème de thym citron poudrée de clémentines

Filet de bœuf, jus de morilles, écrasée de pommes de terre à la truffe

Sélection de fromages affinés, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron

Cassolette forestière à la crème d'ail

Risotto d'asperges aux truffes

Sélection de fromages affinés, pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Sapin de Noël au saumon fumé et guirlande de vinaigrette de roquette citronnée

Fondant de poulet rôti, farce aux raisins, mousseline de pomme de terre vitelotte
et légumes d'hiver

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée - La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Lightly smoked salmon marinated with fennel seed, vodka chlorophyll and peppered lemon pearls

Scallop and lobster cassolette, lemon thyme cream, clementine powder

Fillet of beef, morel mushroom jus and mashed potatoes with truffles

A selection of mature cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Cep mushroom panzerotti with a cream of pumpkin emulsion

Mushroom cassolette with garlic cream

Asparagus risotto with truffles

A selection of mature cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Smoked salmon Christmas tree and garlands of lemony rocket vinaigrette

Roast chicken fondant, grape stuffing, Vitelotte potato mousseline and winter vegetables

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée - La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Buffalo Bill's
Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / *Dinner Show*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **99 €** (Premier service / *First seating*)

..... **119 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **59 €** (Premier service / *First seating*)

..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Supplément de 15€ par personne pour la 1re catégorie

Extra of 15€ by person for the First category

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Suprême de chapon farci aux châtaignes, jus goût truffe

Boudin blanc

Mignon de porc mariné aux épices

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Café et pièce en chocolat

Menu Adulte végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Tortelloni au fromage, sauce verte

Asperges vertes et pleurotes

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Café et pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Suprême de volaille, crème de champignons

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Boissons Adulte

Boissons Enfant

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and campfire bread

Festive casserole:

Chestnut-stuffed supreme of capon with a truffle jus

White pudding

Pork tenderloin marinated in herbs and spices

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee and a chocolate coin

Vegetarian Adult Menu

Nachos

Vegetarian chilli and campfire bread

Holiday casserole:

Cheese tortellini with green sauce

Green asparagus with oyster mushrooms

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee and a chocolate coin

Children's menu

Festive casserole:

Chicken supreme in a creamy mushroom sauce

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Adult Drinks

Children's drinks

Noël

Hôtels Disney®

Hunter's Grill – Beaver Creek Tavern
Disney's Sequoia Lodge

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **99 €** (Premier service / *First seating*)
..... **129 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **29 €** (Premier service / *First seating*)
..... **39 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- **Ateliers maquillage /** *Make-up workshops*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Déclinaison de saumon fumé et mariné, fondant de radis noirs
Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail
Rémoulade de chair de crabe en tomate farcie
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Salade gourmande, vinaigre de miel
Pâté de gibier en croûte, confit d'oignons
Terrine de chevreuil aux cranberries
Terrine de pigeon au foie gras
Cochon de lait farci
Farandole de crudités

Plats

Tranche : Train de côtes aux 3 poivres
Longe de veau rôti, châtaignes braisées, crème de morilles
Fondant de poulet farci aux raisins, jus au marsala
Émincé de filets de canette aux fruits rouges
Saumon frais à la vapeur, crème à l'oseille
Pavé de sandre grillé, fondue de poireaux à la vanille
Boudin blanc truffé à la normande

Accompagnements

Pomme Anna
Bouquetière de légumes, beurre blanc à la truffe
Riz trois continents aux petits légumes
Conchiglie de légumes, coulis de tomates séchées à l'huile de basilic
Gnocchi de pomme de terre au pesto
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits frais
Dessert de Noël
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bouteille de vin (blanc ou rouge), eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated salmon, black radish fondant
Prawn platter with a cocktail sauce
Crab meat rémoulade in a stuffed tomato
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Gourmet salad with honey vinegar
Game pâté en croûte with onion confit
Venison and cranberry terrine
Pigeon and foie gras terrine
Stuffed suckling pig
Selection of crudités

Main Courses

Carvery: Ribs with three-pepper sauce
Roast loin of veal, braised chestnuts and morel mushroom cream
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Sliced duckling breasts with red fruit
Steamed fresh salmon with sorrel cream sauce
Grilled zander with leek and vanilla fondue
Normandy-style truffled white pudding

Side dishes

Anna potatoes
Vegetable garnish with truffled beurre blanc sauce
Three-continent rice with baby vegetables
Conchiglie with vegetables and basil-oil sun-dried tomato coulis
Potato gnocchi with pesto
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Selection of fresh fruits
Christmas dessert
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bottle of wine (white or red), water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Déclinaison de saumon fumé et mariné, fondant de radis noirs
Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail
Rémoulade de chair de crabe en tomate farcie
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Salade gourmande, vinaigre de miel
Pâté de gibier en croûte, confit d'oignons
Terrine de chevreuil aux cranberries
Terrine de pigeon au foie gras
Cochon de lait farci
Farandole de crudités
Foie gras de canard, chutney de fruits secs

Plats

Tranche : Train de côtes aux 3 poivres
Longe de veau rôti, châtaignes braisées, crème de morilles
Fondant de poulet farci aux raisins, jus au marsala
Émincé de filets de canette aux fruits rouges
Saumon frais à la vapeur, crème à l'oseille
Pavé de sandre grillé, fondue de poireaux à la vanille
Boudin blanc truffé à la normande
Fricassée de lotte et coquillages, crème d'ail fumé

Accompagnements

Pomme Anna
Bouquetière de légumes, beurre blanc à la truffe
Riz trois continents aux petits légumes
Conchiglie de légumes, coulis de tomates séchées à l'huile de basilic
Gnocchi de pomme de terre au pesto
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits frais
Dessert de Noël
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated salmon, black radish fondant
Prawn platter with a cocktail sauce
Crab meat rémoulade in a stuffed tomato
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Gourmet salad with honey vinegar
Game pâté en croûte with onion confit
Venison and cranberry terrine
Pigeon and foie gras terrine
Stuffed suckling pig
Selection of crudités
Duck foie gras and dried fruit chutney

Main Courses

Carvery: Ribs with three-pepper sauce
Roast loin of veal, braised chestnuts and morel mushroom cream
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Sliced duckling breasts with red fruit
Steamed fresh salmon with sorrel cream sauce
Grilled zander with leek and vanilla fondue
Normandy-style truffled white pudding
Fricassée of monkfish and shellfish with smoked garlic cream

Side dishes

Anna potatoes
Vegetable garnish with truffled beurre blanc sauce
Three-continent rice with baby vegetables
Conchiglie with vegetables and basil-oil sun-dried tomato coulis
Potato gnocchi with pesto
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Selection of fresh fruits
Christmas dessert
Chocolate fountain and fruit skewers
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Yacht Club Restaurant
Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **20h00** */ 8 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **219 €**

Menu enfant / *Children menu* ..... **69 €**

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- **Atelier maquillage** *Make-up workshop*
- **Magicien** *Magician*
- **Trio musical** *Musical trio*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Yacht Club Restaurant

Menu Adulte

Mise en bouche

Carpaccio de noix de St-Jacques aux saveurs exotiques, espuma de corail d'oursin

Pointe de caviar

Queue de homard rôtie et son cannelloni de betterave à la chair de crabe au wasabi

Écume de crustacés

Magret d'oie rôtie au pain d'épices, mille-feuille de pommes de terre au cassis et safran, figues rôties

Aumônières de légumes, jus de canard lié au chocolat et aux épices

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche

Carpaccio de mangues, avocat au gingembre

Nage de légumes au curry, tofu pané

Radis blancs façon St-Jacques poêlés, quinoa et salade d'herbes

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche : sucette aux saveurs de potiron et concombre

Cannelloni de saumon fumé

Bavarois de homard et d'écrevisse

Volaille fermière farcie aux champignons, pyramide de gratin dauphinois pané

à la noix de coco, petits légumes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Yacht Club Restaurant

Adult Menu

Amuse-bouche

Carpaccio of scallops with exotic flavours, sea urchin coral foam

A touch of caviar

Roast lobster tail and crab meat and beetroot cannelloni with wasabi

Shellfish foam

Roast breast of goose with spiced biscuit, potato mille-feuille with blackcurrant and saffron, roast figs

Vegetable parcels and duck jus with chocolate and spices

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Carpaccio of mango, avocado with ginger

Vegetable broth with curry and breaded tofu

Pan-fried white radish scallop with quinoa and herb salad

A selection of cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche: pumpkin and cucumber flavoured lolly

Smoked salmon cannelloni

Lobster and crayfish bavarois

Free-range chicken stuffed with mushrooms, pyramid of gratin dauphinois crusted with coconut, baby vegetables

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Manhattan Restaurant

Disney's Hotel New York

Type : Service à table / *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **159 €** (Premier service / *First seating*)

..... **209 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service / *First seating*)

..... **59 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- **Ateliers maquillage /** *Make-up workshops*
- **Sculpteur de ballons /** *Balloon sculpture*
- **Trio de jazz /** *Jazz trio*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Rémoulade de crabe aux grains de caviar, asperges de Noël, tuiles aux agrumes

Fondant de poularde, farce fine, sauce ivoire, copeaux de truffes

Chartreuse de chou vert, légumes du moment aux girolles

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Confit de vin

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Cappuccino de petits pois à la menthe, mouillettes d'asperges

Tarte fine de légumes aux copeaux de truffes, beignets de tofu aux herbes fraîches

Huile parfumée au safran

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Mousseline de saumon aux herbes fines, mini cupcake au citron,

tagliatelles de concombre à l'aneth

Suprême de volaille, gâteau de pomme de terre, navarin de légumes aux châtaignes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Service

Amuse-bouche

Crab rémoulade with caviar grains, Christmas asparagus and citrus fruit biscuits

Fattened chicken fondant, fine stuffing, white sauce and truffle shavings

Green cabbage chartreuse and seasonal vegetables with chanterelle mushrooms

A selection of mature cheeses with walnut bread

Wine confit

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Service

Amuse-bouche

Cappuccino of peas and mint, asparagus fingers

Delicate vegetable tart with truffle shavings, tofu doughnuts with fresh herbs

Saffron-flavoured oil

A selection of cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Salmon mousseline with fresh herbs, mini lemon cupcake and

cucumber tagliatelle with dill

Supreme chicken, potato cake, vegetable navarin with chestnuts

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Rémoulade de crabe aux grains de caviar, asperges de Noël, tuiles aux agrumes

Croustillant de bar aux St-Jacques, émulsion au champagne

Fondant de poularde, farce fine, sauce ivoire, copeaux de truffes

Chartreuse de chou vert, légumes du moment aux girolles

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Confit de vin

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Cappuccino de petits pois à la menthe, mouillettes d'asperges

Petit chou farci aux cèpes et châtaignes, bouillon multicolore

Tarte fine de légumes aux copeaux de truffes, beignets de tofu aux herbes fraîches

Huile parfumée au safran

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Mousseline de saumon aux herbes fines, mini cupcake au citron,

tagliatelles de concombre à l'aneth

Suprême de volaille, gâteau de pomme de terre, navarin de légumes aux châtaignes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Crab rémoulade with caviar grains, Christmas asparagus and citrus fruit biscuits

Crispy sea bass with scallops, champagne emulsion

Fattened chicken fondant, fine stuffing, white sauce and truffle shavings

Green cabbage chartreuse and seasonal vegetables with chanterelle mushrooms

A selection of mature cheeses with walnut bread

Wine confit

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Cappuccino of peas and mint, asparagus fingers

Stuffed baby cabbage with cep mushrooms and chestnuts, multi-coloured broth

Delicate vegetable tart with truffle shavings, tofu doughnuts with fresh herbs

Saffron-flavoured oil

A selection of cheeses and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Service

Amuse-bouche

Salmon mousseline with fresh herbs, mini lemon cupcake and

cucumber tagliatelle with dill

Supreme chicken, potato cake, vegetable navarin with chestnuts

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: St Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Christmas Characters Buffet Party

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service ..... **20h00** / *8:00 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **219 €**

Menu enfant *Children menu* ..... **69 €**

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- **Numéro de jonglage et magie /** *Juggling and magic acts*
- **Ateliers maquillage /** *Make-up workshops*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Christmas Characters Buffet Party
Disney's Hotel New York

Menu Adulte

Mise en bouche
Buffet de la mer :
Banc de fruits de mer et huîtres
Moules de Nouvelle-Zélande, sauce vierge
Déclinaison de poissons fumés et marinés
Bisque de homard à la chair de crabe

Buffet froid

Nos foies gras et chutney
Jambons Serrano et Pata negra
Mesclun de salade aux noix et châtaignes, huile de truffe
Asperges de Noël et magret de canard fumé
Petites pièces des fêtes (mousse de chèvre aux épices, rémoulade de crabe, salpicon d'écrevisses, tarama d'oursin, gigolette de caille)

Buffet chaud

Fondant de chapon rôti, farce fine, réduction aux fruits rouges
Boudins blancs truffés, pommes caramélisées, jus au porto
Duo de noix de St-Jacques et filet de dorade, beurre blanc au champagne
Filet de bar aux écrevisses et petits légumes
Pâtes farcies aux cèpes, crème de parmesan Reggiano
Longe de veau rôtie, jus corsé aux morilles
Gratin de pommes de terre au cantal AOC
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Carré d'agneau rôti à la sarriette, ail confit
Filet de canette, croûte de pain d'épices, petites poires glacées au miel
Buffet de fromages et petits pains assortis
Buffet de desserts et pâtisseries
Dessert de Noël

Menu Enfant

Plateau de charcuterie
Cocktail de crevettes aux agrumes
Tomates farcies aux perles marines
Saumon fumé et blinis

Buffet chaud

Suprême de volaille aux champignons
Roulade de sole et saumon, crème de ciboulette
Pâtes Mickey, coulis de tomate au basilic
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Pommes de terre noisette
Buffet de desserts et friandises

Boissons Adulte

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Christmas Characters Buffet Party
Disney's Hotel New York

Adult Menu

Amuse-bouche
Seafood buffet:
Oyster and seafood selection
New Zealand mussels with sauce vierge
Assortment of smoked and marinated fish
Lobster bisque with crab meat

Cold buffet

Our foie gras and chutney
Serrano and Pata Negra hams
Mixed-leaf salad with walnuts and chestnuts, truffle oil
Christmas asparagus and smoked duck breast
Little festive treats (spiced goat's cheese mousse, crab rémoulade, crayfish salpicon, sea urchin taramasalata and quail's leg)

Hot buffet

Roast capon fondant, fine stuffing and red fruit reduction
Truffled white pudding, caramelised apples and port jus
Duo of scallops and fillet of sea bream with champagne beurre blanc sauce
Fillet of sea bass with crayfish and baby vegetables
Pasta stuffed with cep mushrooms in a creamy parmesan sauce
Roast loin of veal with rich morel mushroom jus
Potato gratin with fine Cantal cheese
Vegetable garnish in a shallot butter
Roast rack of lamb seasoned with herbs, garlic confit
Duckling breast, spiced biscuit crust and baby pears glazed with honey
Buffet of assorted cheeses and bread rolls
Buffet of desserts and pastries
Christmas dessert

Children's menu

Cold meat platter
Prawn and citrus fruit cocktail
Tomatoes stuffed with pearl pasta and seafood
Smoked salmon and blinis

Hot buffet

Chicken supreme with mushrooms
Sole and salmon roulade and chive cream
Mickey's pasta with tomato and basil coulis
Vegetable garnish in a shallot butter
Potato croquettes
Buffet of desserts and sweets

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Manhattan Restaurant

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service : De 11h30 à 14h45 (dernière réservation) / Between 11:30 a.m. and 2:45 p.m. (last booking)

Menu adulte *Adult menu* ..... **69 €**

Menu enfant *Children menu* ..... **29 €**

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Huitres et condiments

Langoustines et crevettes roses

Crème de cèleri aux éclats de châtaignes

Saumon mariné, petits cupcakes aux herbes

Crème acidulée au raifort

Foie gras de canard entier, chutney de poires

Nos verrines gourmandes :

Espuma de chèvre aux épices douces

Tarama d'oursin

Emietté de crabe aux agrumes

Salade de perles aux œufs de saumon

Mousse d'avocats et gambas marinée

Jambon serrano et asperges de Noël

Mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de truffes

Boudins blancs truffés, pommes caramélisées au miel

Fondant de chapon farci, mijoté de marrons aux cèpes

Navarin de la mer aux petits légumes, sauce homardine

Dos de veau rôti, jus corse aux morilles, petits gratins de pommes de terre

Pates farcies, crème de parmesan reggianno

Noix de Saint Jacques aux écrevisses, beurre blanc au champagne

Noisettes d'agneau poêlées au thym, tian de légumes

Poêlée de légumes aux girolles

Sélection de fromages affinés

Salade de fruits frais à la violette

Buffet de gourmandises

Bûches de Noël

Assortiments de fours sucres

Petites crêpes au caramel de beurre sale

Sélection de pâtisseries et entremets

Oysters and condiments

Langoustine and prawns

Cream of celery with chestnut flakes

Marinated salmon with mini herb cupcakes

Horseradish sour cream

Whole duck foie gras with pear chutney

Our gourmet verrines:

Lightly spiced goat cheese mousse

Sea urchin taramasalata

Flaked crab with citrus fruits

Salmon roe salad

Marinated avocado and king prawn mousse

Serrano ham and Christmas asparagus

Mixed-leaf salad with truffle oil vinaigrette

Truffled white pudding with honey glazed apples

Stuffed capon fondant simmered with chestnuts and porcini mushrooms

Seafood stew with baby vegetables and lobster sauce

Roast loin of veal with rich morel mushroom jus and potato gratin

Stuffed pasta with a creamy parmesan sauce

Scallops with crayfish and a Champagne beurre blanc sauce

Pan-fried medallions of lamb with thyme, and a vegetable gratin

Sautéed winter vegetables with chanterelle mushrooms

Selection of mature cheeses

Fresh fruit salad with violets

Sweet treats

Yule log

Assortment of sweet petit fours

Mini pancakes with salted butter caramel

Selection of pastries and entremets

Inventions
Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **179 €** (Premier service / *First seating*)
..... **229 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service / *First seating*)
..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

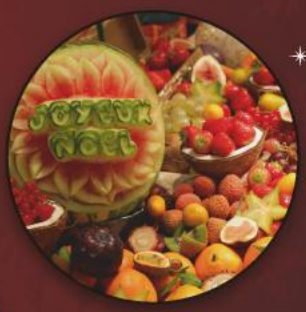
Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney characters and Santa Claus



Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Mise en bouche de Noël
Saumon farci en bellevue
Saumon fumé et mariné aux épices
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Cochon de lait farci aux marrons
Terrine de pintade aux pommes
Salade de queues d'écrevisses, vinaigrette d'aromates
Marbré de pigeon au foie gras, champignons marinés
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Cappuccino de tomate et avocat, crème à la vodka
Jambon de Paris et dinde fumée
Rosace de tomate, asperge et artichaut
Salade d'avocats aux agrumes et cœurs de palmier
Salade du sud-ouest au magret fumé et foie gras
Méli-mélo de jeunes pousses d'épinards et roquette aux copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer :

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, moules marinées, crevettes grises, homard, pinces de crabe

Plats

Consommé de légumes au jus de truffes
Tranche : train de côtes de bœuf rôti, jus à l'huile de cèpes
Boudin blanc truffé, flambé au calvados, pomme cannelle
Sauté de bison à la canneberge et au sirop d'érable
Noisette de veau grillée aux cèpes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde
Fricassée de St-Jacques et pince de homard, crème corail
Filet de bar doré, beurre au champagne
Fondant de poularde forestière, sauce aux baies de genièvre

Accompagnements

Étuvée paysanne de choux verts aux marrons
Champignons des bois et pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Clafoutis à la lorraine
Poires confites au Bourgogne et à la cannelle
Les snacks pour les enfants
Sélection de fromages et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts de Noël
Corbeille de fruits frais
Dessert de Noël
Macarons fins
Mendiants et fruits déguisés
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
Champagne : Lanson Black Label Brut
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Starters

Christmas amuse-bouche
Stuffed salmon in aspic
Smoked salmon, marinated in spices
Duo of duck foie gras and fruit chutney
Suckling pig stuffed with chestnuts
Guinea fowl terrine with apple
Crayfish tail salad with herb vinaigrette
Pigeon terrine with foie gras and marinated mushrooms
Parma ham and sea salt breadsticks
Flaked crab with vegetable confit
Tomato and avocado cappuccino with vodka cream sauce
Jambon de Paris and smoked turkey
Tomato, asparagus and artichoke rosette
Avocado salad with citrus fruit and heart of palm
Salad of smoked duck breast and foie gras
Baby-leaf spinach and rocket salad with parmesan shavings

Seafood selection:

Langoustines, prawns, whelks, oysters, marinated mussels, shrimps lobster, crab claws

Main Courses

Vegetable consommé with truffle jus
Carvery: roast rib of beef with cep oil jus
Truffled white pudding flambéed with Calvados, cinnamon apple
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Grilled veal fillet with cep mushrooms
Roast rack of lamb with mustard seed sauce
Scallop and lobster claw fricassée with coral sauce
Fillet of golden sea bass with champagne butter
Fattened chicken fondant with mushrooms, juniper berry sauce

Side dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts
Wild mushrooms and pine nuts
Sautéed winter vegetables with herb butter
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Lorraine-style clafoutis
Preserved pears with Burgundy and cinnamon
Children's snacks
A selection of cheeses and dried fruits

Desserts

Selection of Christmas desserts
Basket of fresh fruit
Christmas dessert
Dainty macaroons
Mendiant biscuits and marzipan-stuffed fruit and nuts
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre
Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc and Paul Aegerter
Champagne: Lanson Black Label Brut
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Mise en bouche de Noël
Saumon farci en bellevue
Saumon fumé et mariné aux épices
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Cochon de lait farci aux marrons
Terrine de pintade aux pommes
Salade de queues d'écrevisses, vinaigrette d'aromates
Marbré de pigeon au foie gras, champignons marinés
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Cappuccino de tomate et avocat, crème à la vodka
Jambon de Paris et dinde fumée
Rosace de tomate, asperge et artichaut
Salade d'avocats aux agrumes et cœurs de palmier
Salade du sud-ouest au magret fumé et foie gras
Méli-mélo de jeunes pousses d'épinards et roquette aux copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer :

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, moules marinées, crevettes grises
homard, pinces de crabe

Plats

Consommé de légumes au jus de truffes
Tranche : train de côtes de bœuf rôti, jus à l'huile de cèpes
Boudin blanc truffé, flambé au calvados, pomme cannelle
Sauté de bison à la canneberge et au sirop d'érable
Noisette de veau grillée aux cèpes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde
Fricassée de St-Jacques et pince de homard, crème corail
Filet de bar doré, beurre au champagne
Fondant de poularde forestière, sauce aux baies de genièvre

Accompagnements

Étuvée paysanne de choux verts aux marrons
Champignons des bois et pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Clafoutis à la lorraine
Poires confites au Bourgogne et à la cannelle
Les snacks pour les enfants
Sélection de fromages et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts de Noël
Corbeille de fruits frais
Dessert de Noël
Macarons fins
Mendiants et fruits déguisés

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
Champagne : Lanson Black Label Brut
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Starters

Christmas amuse-bouche
Stuffed salmon in aspic
Smoked salmon, marinated in spices
Duo of duck foie gras and fruit chutney
Suckling pig stuffed with chestnuts
Guinea fowl terrine with apple
Crayfish tail salad with herb vinaigrette
Pigeon terrine with foie gras and marinated mushrooms
Parma ham and sea salt breadsticks
Flaked crab with vegetable confit
Tomato and avocado cappuccino with vodka cream sauce
Jambon de Paris and smoked turkey
Tomato, asparagus and artichoke rosette
Avocado salad with citrus fruit and heart of palm
Salad of smoked duck breast and foie gras
Baby-leaf spinach and rocket salad with parmesan shavings

Seafood selection:

Langoustines, prawns, whelks, oysters, marinated mussels, shrimps
lobster, crab claws

Main Courses

Vegetable consommé with truffle jus
Carvery: roast rib of beef with cep oil jus
Truffled white pudding flambéed with Calvados, cinnamon apple
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Grilled veal fillet with cep mushrooms
Roast rack of lamb with mustard seed sauce
Scallop and lobster claw fricassée with coral sauce
Fillet of golden sea bass with champagne butter
Fattened chicken fondant with mushrooms, juniper berry sauce

Side dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts
Wild mushrooms and pine nuts
Sautéed winter vegetables with herb butter
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Lorraine-style clafoutis
Preserved pears with Burgundy and cinnamon
Children's snacks
A selection of cheeses and dried fruits

Desserts

Selection of Christmas desserts
Basket of fresh fruit
Christmas dessert
Dainty macaroons
Mendiant biscuits and marzipan-stuffed fruit and nuts

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre
Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc and Paul Aegerter
Champagne: Lanson Black Label Brut
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

California Grill
Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **209 €** (Premier service / *First seating*)

..... **299 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant / *Children menu* ..... **59 €** (Premier service / *First seating*)

..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Foie gras de canard et sombrero de betteraves épicé, curieuse cerise déguisée

Pintade façon poule au pot à la truffe fraîche et au riz croquant

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert de Noël

Café

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards à la truffe fraîche

Célerisotto et St-Jacques végétales, polenta blanche et crémeuse au lait de soja

Verrine de fromages

Dessert de Noël ou assiette de fruits frais et sorbets

Dessert de Noël

Café

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche fraîcheur de légumes

Duo de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre et toast Mickey

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre au fromage frais

et sucette de carotte adoucie à l'orange

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Château du Haut Pick ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Pessac Léognan AOC – Château Brown ou Cigalus IGP Pays d'Oc

Champagne : Lanson Black Label Brut

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Duck foie gras and spiced beetroot sombrero with disguised cherry curiosity

Slow-cooked guinea fowl with fresh truffle and crunchy rice

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Tofu and sun-dried tomato mille-feuille, spinach coulis with fresh truffle

Celerisotto and vegetable scallops with white polenta and soya milk cream

Cheese verrine

Christmas dessert or a selection of fresh fruits and sorbets

Christmas dessert

Coffee

Children's Menu, First Seating

Fresh vegetable amuse-bouche

421-style smoked salmon duo with cucumber shavings and Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese

and carrot lolly sweetened with orange

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Château du Haut Pick or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Pessac Léognan AOC – Château Brown or Cigalus IGP Pays d'Oc

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Service

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Foie gras de canard et sombrero de betteraves épicé, curieuse cerise déguisée

Lotte piquée aux olives taggiasche, célerisotto

Pintade façon poule au pot à la truffe fraîche et au riz croquant

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards à la truffe fraîche

Cannelloni de carottes à l'huile d'argan et zestes de clémentine

Célerisotto et St-Jacques végétales, polenta blanche et crémeuse au lait de soja

Verrine de fromages

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Duo de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre et toast Mickey

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre au fromage frais et sucette de carotte adoucie à l'orange

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Château du Haut Pick ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Pessac Léognan AOC – Château Brown ou Cigalus IGP Pays d'Oc

Champagne : Lanson Black Label Brut

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Duck foie gras and spiced beetroot sombrero with disguised cherry curiosity

Monkfish studded with Taggiasche olives, celerisotto

Slow-cooked guinea fowl with fresh truffle and crunchy rice

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Tofu and sun-dried tomato mille-feuille, spinach coulis with fresh truffle

Carrot cannelloni with argan oil and clementine zest

Celerisotto and vegetable scallops with white polenta and soya milk cream

Cheese verrine

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

421-style smoked salmon duo with cucumber shavings and Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese

and carrot lolly sweetened with orange

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Château du Haut Pick or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Pessac Léognan AOC – Château Brown or Cigalus IGP Pays d'Oc

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Service

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Founders Club
Disneyland Hotel

Type : Service à table / *Table service*

Service ..... **20h30** */ 8:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **399 €**

Menu enfant *Children menu* ..... **89 €**

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney characters and Santa Claus

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Mise en bouche surprise

Foie gras de canard aux baies de sureau, brioche tiède et curieuse cerise déguisée

Turbot et homard cuits aux sucs de St-Jacques et célerisotto

Déclinaison de volaille façon poule au pot à la truffe fraîche et au caviar d'Aquitaine

Sélection de fromages affinés et brie truffé

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche

Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards à la truffe fraîche

Cannelloni de carottes à l'huile d'argan et zestes de clémentine

Célerisotto et St-Jacques végétales, polenta blanche

et crémeuse au lait de soja

Verrine de fromages

Dessert de Noël ou assiette de fruits frais et sorbets

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche fraîcheur de légumes

Dos de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre et toast Mickey

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre au fromage frais

et sucette de carotte adoucie à l'orange

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Cigalus IGP Pays d'Oc ou Pessac Léognan AOC – Château Brown

Vin rouge : Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé ou Pessac Léognan – Château La Garde

Champagne : Lanson Black Label Brut

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu

Surprise amuse-bouche

Duck foie gras with elderberries, warm brioche and disguised cherry curiosity

Turbot and lobster cooked in scallop jus and celerisotto

Assortment of slow-cooked poultry with fresh truffle and Aquitaine caviar

A selection of mature cheeses and truffled brie

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Tofu and sun-dried tomato mille-feuille, spinach coulis with fresh truffle

Carrot cannelloni with argan oil and clementine zest

Celerisotto and vegetable scallops, white polenta

and soya milk cream

Cheese verrine

Christmas dessert or a selection of fresh fruits and sorbets

Coffee and petits fours

Children's Menu

Fresh vegetable amuse-bouche

421-style smoked salmon fillet with cucumber shavings and Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese

and carrot lolly sweetened with orange

Christmas dessert

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Cigalus IGP Pays d'Oc or Pessac Léognan AOC – Château Brown

Red wine: Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé or Pessac Léognan – Château La Garde

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Saint Sylvestre
Parc Disneyland®

Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **20h00** */ 8 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **289 €**

Menu enfant / *Children menu* ..... **79 €**

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Problèmes allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and greet with Disney characters
- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*
- **Violoniste** *Violonist*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche :

Bouchées des fées

Carpaccio de coquilles St-Jacques, jus acidulé, caviar d'Aquitaine

Brochette de suprême de caille, chutney d'abricots

et sa figue fraîche

Sorbet de pomme verte et sa larme de calvados

Mignons de veau et 1/2 queue de homard en duo, accompagnés de

légumes glacés et de son aligot à la truffe

Aumônière de chèvre chaud sur son lit de jeunes pousses

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche :

Carpaccio d'asperges vertes et sa vinaigrette de framboises

Velouté de châtaignes et son émulsion de soja

Brochette de tofu et tagliatelles de courgettes

Aumônière de fromage frais sur lit de jeunes pousses

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche :

Bouchées des fées

**Sucette de saumon fumé et fromage frais

à la ciboulette

**Longe de veau, écrasée de pommes de terre aux éclats de truffe,

fagots de haricots verts

**Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter ou Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfants

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Amuse-bouche:

Fairy bites

**Carpaccio of scallops, tangy jus and Aquitaine caviar*

Skewer of quail supreme, apricot chutney

and fresh fig

Green apple sorbet with Calvados teardrops

Duo of veal fillet pieces and 1/2 lobster tail, accompanied by

glazed vegetables and truffled aligot

Hot goat's cheese parcel on a bed of baby leaves

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu

Amuse-bouche:

Carpaccio of green asparagus and raspberry vinaigrette

****Velouté of chestnuts and soya emulsion*

****Tofu skewer and courgette tagliatelle*

Cream cheese parcel on a bed of baby leaves

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche:

Fairy bites

***Smoked salmon and cream cheese lolly*

with chives

***Veal loin, mashed potatoes with truffle slivers and*

green bean bundles

***New Year dessert*

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter or Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Blue Lagoon Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h** / *6: p.m.*

..... **21h** / *9: p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **179 €** (Premier service / *First seating*)

..... **219 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service / *First seating*)

..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Problèmes allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Sculpteur de ballons** *Baloon sculptor*
- **Magicien pirate** *Pirate magician*
- **Quartet Latino & danseuses**
  Latino quartet and dancers

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche
Homard, gelée de crustacés aux petits légumes, salsa de mangue
et poivron, petits moelleux des Caraïbes cœur coco
Médaillon de veau aux épices et queue de langouste rôtie
au gingembre, purée de patates douces aux éclats de châtaignes,
tagliatelles de légumes
Sélection de fromages affinés, confiture de pêches de vigne,
pain aux noix
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche
Tartare de légumes en gelée, moelleux des Caraïbes cœur coco
et mille-feuille de poivrons grillés et avocats
Purée de patates douces aux éclats de châtaignes,
tagliatelles de légumes et crumble de christophine
au lait de coco et gingembre
Sélection de fromages, confiture de pêches de vigne et pain aux noix
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises
Menu Enfant 1er service
Mise en bouche
Bonbons de crevettes en gelée, crème de concombre acidulée,
tomates cerise
Filet de chapon farci aux marrons,
mousseline de patates douces et tagliatelles
de légumes
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche
Lobster, shellfish jelly with baby vegetables, mango and pepper salsa, baby Caribbean fondants with coconut centres
Veal medallion with spices and roast langoustine tail with ginger, sweet potato mash with chestnut slivers, vegetable tagliatelle
A selection of mature cheeses, red peach jam, walnut bread
New Year dessert
Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche
Vegetable tartare in jelly, Caribbean fondants with coconut centres and mille-feuille of grilled peppers and avocados
Sweet potato mash with slivers of chestnuts, vegetable tagliatelle and chayote crumble with coconut milk and ginger
A selection of cheeses, red peach jam and walnut bread
New Year dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche
Prawn bonbons in jelly, cucumber sour cream and cherry tomatoes
Capon breast stuffed with chestnuts, sweet potato mousseline and vegetable tagliatelle
New Year dessert
Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre
Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche
Homard, gelée de crustacés aux petits légumes, salsa de mangue et poivron, petits moelleux des Caraïbes cœur coco
Pavé de turbot poêlé, beurre blanc au combava, cocotte de risotto d'épeautre aux morilles et pointes d'asperges vertes
Médaillon de veau aux épices et queue de langouste rôtie au gingembre, purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes
Sélection de fromages affinés, confiture de pêches de vigne, pain aux noix
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche
Tartare de légumes en gelée, moelleux des Caraïbes cœur coco et mille-feuille de poivrons grillés et avocats
Risotto d'épeautre aux morilles, pointes d'asperges vertes et dentelle à la tomate
Purée de patates douces aux éclats de châtaignes, tagliatelles de légumes et crumble de christophine au lait de coco et gingembre
Sélection de fromages, confiture de pêches de vigne et pain aux noix
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche
Bonbons de crevettes en gelée, crème de concombre acidulée, tomates cerise
Filet de chapon farci aux marrons, mousseline de patates douces et tagliatelles de légumes
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche
Lobster, shellfish jelly with baby vegetables, mango and pepper salsa, baby Caribbean fondants with coconut centres
Pan-fried turbot fillet, beurre blanc sauce with kaffir lime, mini spelt risotto with morel mushrooms and green asparagus tips
Veal medallion with spices and roast langoustine tail with ginger, sweet potato mash with chestnut slivers, vegetable tagliatelle
A selection of mature cheeses, red peach jam, walnut bread
New Year dessert
Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche
Vegetable tartare in jelly, Caribbean fondants with coconut centres and mille-feuille of grilled peppers and avocados
Spelt risotto with morel mushrooms, green asparagus tips and thinly sliced tomatoes
Sweet potato mash with slivers of chestnuts, vegetable tagliatelle and chayote crumble with coconut milk and ginger
A selection of cheeses, red peach jam and walnut bread
New Year dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche
Prawn bonbons in jelly, cucumber sour cream and cherry tomatoes
Capon breast stuffed with chestnuts, sweet potato mousseline and vegetable tagliatelle
New Year dessert
Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre
Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **159 €** (Premier service/*First seating*)

..... **229 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service/*First seating*)

..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Magicien** *Magician*
- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*
- **Quartet musical** *Musical quartet*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Bisque de homard
Magrets de canard fumés aux artichauts à la coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sauce
Farandole de crudités
Chiffonnade de jambon cru Serrano aux figues
Saumon fumé, crème aigre-douce
Foie gras de canard, confiture et brioche
Terrine de lapin aux noisettes et condiments
Légumes grillés au pesto et chèvre frais
Salade césar
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes

Plats

Tranche : Jambon Iberica pata negra à l'os
Train de côtes de bœuf rôti au thym
Carré de veau et sa poêlée de cèpes
Épaule d'agneau au romarin
Fricassée de cabillaud aux petits légumes
Fricassée de penne aux gambas et pointes d'asperges
Risotto de St-Jacques
Fondant de poulet farci aux raisins, jus au marsala
Rôti de canette aux airelles
Sauté de bison aux canneberges et sirop d'érable

Accompagnements

Gratin dauphinois au cantal
Riz blanc parfumé
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Haricots verts
Sélection de fromages affinés et fruits secs
Demi-lune aux truffes
Tagliatelle fraiche

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An
Cascade de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Adult Menu, First Seating

Starters

Lobster bisque
Smoked duck breast and artichokes with coriander
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine and sauce
Selection of crudités
Platter of Serrano ham with figs
Smoked salmon with a creamy sweet and sour sauce
Duck foie gras, chutney and brioche
Rabbit terrine with hazelnuts and condiments
Grilled vegetables with pesto and fresh goat's cheese
Caesar salad
Duck and wine terrine with chestnut slivers

Main Courses

Carvery: Pata Negra ham on the bone
Rib of beef roasted with thyme
Rack of veal with sautéed cep mushrooms
Shoulder of lamb with rosemary
Cod fricassée with baby vegetables
Fricassée of penne with jumbo prawns and asparagus tips
Scallop risotto
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Roast breast of duckling with cranberries
Bison sauté with cranberries and maple syrup

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese
Fragrant white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts
Green beans
A selection of mature cheeses and dried fruits
Truffle crescents
Fresh tagliatelle

Desserts

A selection of New Year desserts
Selection of fruits
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Bisque de homard
Magrets de canard fumés aux artichauts à la coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sauce
Farandole de crudités
Chiffonnade de jambon cru Serrano aux figues
Saumon fumé, crème aigre-douce
Foie gras de canard, confiture et brioche
Terrine de lapin aux noisettes et condiments
Légumes grillés au pesto et chèvre frais
Salade césar
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Étal du pêcheur : Langoustine, huîtres, crevettes roses et grises, palourdes, pinces de tourteaux, bulots et praires

Plats

Tranche : Jambon Iberica pata negra à l'os
Train de côtes de bœuf rôti au thym
Carré de veau et sa poêlée de cèpes
Épaule d'agneau au romarin
Fricassée de cabillaud aux petits légumes
Fricassée de penne aux gambas et pointes d'asperges
Risotto de St-Jacques
Fondant de poulet farci aux raisins, jus au marsala
Rôti de canette aux airelles
Sauté de bison aux canneberges et sirop d'érable

Accompagnements

Gratin dauphinois au cantal
Risotto crémeux au parmesan
Poêlée de légumes verts aux senteurs de Provence
Fricassée de légumes d'hiver
Demi-lune aux truffes
Tagliatelle fraiche
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An
Cascade de fruits frais
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
Buffet de crêpes
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Adult Menu, Second Seating

Starters

Lobster bisque
Smoked duck breast and artichokes with coriander
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine and sauce
Selection of crudités
Platter of Serrano ham with figs
Smoked salmon with a creamy sweet and sour sauce
Duck foie gras, chutney and brioche
Rabbit terrine with hazelnuts and condiments
Grilled vegetables with pesto and fresh goat's cheese
Caesar salad
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Fisherman's platter: Langoustines, oysters, prawns, shrimps, palourde clams, crab claws, whelks and praire clams

Main Courses

Carvery: Pata Negra ham on the bone
Rib of beef roasted with thyme
Rack of veal with sautéed cep mushrooms
Shoulder of lamb with rosemary
Cod fricassée with baby vegetables
Fricassée of penne with jumbo prawns and asparagus tips
Scallop risotto
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Roast breast of duckling with cranberries
Bison sauté with cranberries and maple syrup

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese
Creamy parmesan risotto
Sautéed green vegetables with flavours of Provence
Winter vegetable fricassée
Truffle crescents
Fresh tagliatelle
A selection of mature cheeses and dried fruits

Desserts

A selection of New Year desserts
Selection of fresh fruits
Chocolate fountain and fruit skewers
Crêpe buffet
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Walt's
an American Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **189 €** (Premier service / *First seating*)
..... **229 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service / *First seating*)
..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Magicien** *Magician*
- **Violoniste** *Violonist*
- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Verrine de coco à la truffe

Tourte de canard et foie gras aux morilles, vinaigrette au jus de poulet

Salade d'herbes aux copeaux de parmesan

Veau rôti et sa croûte d'épices truffée et son jus, pomme de terre confite, légumes d'antan à la marjolaine, ragoût de châtaignes

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Flan de haricots coco à la truffe

Déclinaison de légumes crus et cuits au pesto rosso

Croustillant de légumes d'antan à la truffe, vinaigrette d'herbes fraîches

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Florentine de saumon et d'épinards, salade, vinaigrette cocktail

Chapon farci aux raisins, sauce champignons, pomme de terre croustillante, haricots verts en fagot

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter ou Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Coconut and truffle verrine

Duck, foie gras and morel mushroom pie, chicken jus vinaigrette

Herb salad with parmesan shavings

Roast veal with its truffle and spice crust with jus, confit

potatoes, winter vegetables with marjoram, chestnut casserole and cranberry jus

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Borlotti bean flan with truffles

Assortment of raw and cooked vegetables with red pesto

Winter vegetable and truffle rosti, fresh herb vinaigrette

A selection of cheeses and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Salmon and spinach florentine, salad and cocktail vinaigrette

Grape-stuffed capon, mushroom sauce, crunchy

potato and green bean bundles

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter

or Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Verrine de coco à la truffe

Tourte de canard et foie gras aux morilles, vinaigrette au jus de poulet

Salade d'herbes aux copeaux de parmesan

St-Pierre juste rôti nature, quinoa à l'encre de seiche, écume de crevettes grises, pointe de caviar

Veau rôti en croûte d'épices truffée et son jus, pomme de terre

confite, légumes d'antan à la marjolaine, ragoût de châtaignes,

Fromage travaillé maison aux herbes et noix, salade du moment

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Flan de haricots coco à la truffe

Déclinaison de légumes crus et cuits au pesto rosso

Ravioles de champignons, velouté de châtaignes

Croustillant de légumes d'antan à la truffe, vinaigrette d'herbes fraîches

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Roulade de saumon fumé et d'épinards, salade, vinaigrette cocktail

Chapon farci aux raisins, sauce champignons, pomme de terre

croustillante et purée de carottes, haricots verts en fagot

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter

ou Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Coconut and truffle verrine

Duck, foie gras and morel mushroom pie, chicken jus vinaigrette

Herb salad with parmesan shavings

Simply roast John Dory, cuttlefish ink quinoa, shrimp foam and a touch of caviar

Roast veal with its truffle and spice crust with jus, confit

potatoes, winter vegetables with marjoram, chestnut casserole and

Home-made cheese with herbs and walnuts, seasonal salad

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Borlotti bean flan with truffles

Assortment of raw and cooked vegetables with red pesto

Mushroom ravioli with chestnut velouté

Winter vegetable and truffle rosti, fresh herb vinaigrette

A selection of cheeses and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Salmon and spinach florentine, salad and cocktail vinaigrette

Grape-stuffed capon, mushroom sauce, crunchy

potato and green been bundles

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter

or Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Saint Sylvestre

Disney® Village

The Steakhouse

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **129 €** (Premier service / *First seating*)

..... **159 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service / *First seating*)

..... **59 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*
- **Magicien** *Magician*
- **Atelier maquillage** *Face painter*
- **Chanteur et DJ** *Singer and DJ*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil, chlorophylle à la vodka, perles de citron poivré

Filet de bœuf, jus aux morilles, écrasée de pommes de terre à la truffe

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron

Risotto d'asperges aux truffes

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Sapin de Noël au saumon fumé

Guirlande de vinaigrette de roquette citronnée

Fondant de poulet rôti farci aux raisins, mousseline de vitelottes et légumes d'hiver

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1

½ bouteille de vin (blanc ou rouge), eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Lightly smoked salmon marinated in fennel seed, vodka chlorophyll and peppered citron pearls

Beef fillet, morel mushroom jus and mashed potatoes with truffles

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Service

Amuse-bouche

Cep mushroom panzerotti with a cream of pumpkin emulsion

Asparagus risotto with truffles

A selection of cheeses and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Smoked salmon Christmas tree

Garland of lemony rocket vinaigrette

Roast chicken fondant stuffed with grapes, Vitelotte potato mousseline and winter vegetables

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

½ bottle of wine (white or red), water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil, chlorophylle à la vodka,

perles de citron poivré

Homard et St-Jacques en cassolette, crème de thym citron poudrée de clémentines

Filet de bœuf, jus aux morilles, écrasée de pommes de terre à la truffe

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron

Cassolette forestière à la crème d'ail

Risotto d'asperges aux truffes

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Sapin de Noël au saumon fumé

Guirlande de vinaigrette de roquette citronnée

Fondant de poulet rôti farci aux raisins, mousseline de vitelottes et légumes d'hiver

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Lightly smoked salmon marinated in fennel seed, vodka chlorophyll and peppered citron pearls

Scallop and lobster cassolette, lemon thyme cream, clementine powder

Beef fillet, morel mushroom jus and mashed potatoes with truffles

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Cep mushroom panzerotti with a cream of pumpkin emulsion

Mushroom cassolette with garlic cream

Asparagus risotto with truffles

A selection of cheeses and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Smoked salmon Christmas tree

Garland of lemony rocket vinaigrette

Roast chicken fondant stuffed with grapes, Vitelotte potato mousseline and winter vegetables

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

La Grange
à Billy Bob's Country Western Saloon

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **119 €** (Premier service /*First seating*)
..... **149 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service /*First seating*)
..... **59 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Sculpteur de ballons** *Balloon sculptor*
- **Atelier maquillage** *Face painter*
- **Magicien** *Magician*
- **Duo musical** *Musical duet*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Saumon fumé, crème aigre aux herbes
Marbré de foie gras, compotée d'oignons au vin rouge
Charcuteries fumées (jambon de Parme, coppa, grison)
Terrine de St-Jacques sauce curry Madras
Plateau de poissons fumés
Verrine de quinoa à l'huile des Baux de Provence
Verrines crabe avocat et coulis de piquillos
Verrine de tartare de saumon
Assortiment de salades vertes
Bouquet de crevettes roses, bulots
Saumon farci en bellevue

Plats

Cochon de lait fumé au bois de hêtre
Chapon farci aux figues, jus aux truffes
Cuisse de bœuf rôtie au naturel
Filet de canette sauce framboise
Veau rôti, crème de morilles
Lotte rôtie parfumée à la poitrine fumée, purée de vitelottes
Dorade en habit vert, beurre aux baies roses

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux cèpes
Légumes oubliés au beurre de roquette
Yin et Yang de riz long de Camargue et risotto
Haricots verts
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An
Cascade de fruits frais
Verrines
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bordeaux AOC – Gauthier Lalande
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bouteille de vin (blanc ou rouge), eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Starters

Smoked salmon and sour cream with herbs
Marbled foie gras terrine with onion and red wine compote
Smoked cold meats (Parma, coppa and Grison ham)
Scallop terrine in a Madras curry sauce
Smoked fish platter
Quinoa terrine with crunchy vegetables and smoked whiting
Crab, avocado and piquillo pepper coulis verrines
Salmon tartare verrine
Assorted green salads
Prawn and whelk platter
Stuffed salmon in aspic

Main Courses

Stuffed suckling pig smoked over beachwood
Capon stuffed with figs, truffle jus
Simply roast beef thigh
Duckling breast with raspberry sauce
Roasted veal with a morel mushroom cream sauce
Roast monkfish flavoured with smoked streaky bacon, Vitelotte potato mash
Sea bream in herbs with pink peppercorn butter

Side dishes

Potato gratin with cep mushrooms
Winter vegetables with aniseed butter
Yin and Yang Camargue rice and risotto
Green beans
A selection of mature cheeses and dried fruits

Desserts

A selection of New Year desserts
Selection of fresh fruits
Verrines
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bordeaux AOC – Gauthier Lalande
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bottle of wine (white or red), water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Saumon fumé, crème aigre aux herbes
Marbré de foie gras, compotée d'oignons au vin rouge
Charcuteries fumées (jambon de Parme, coppa, grison)
Terrine de Saint-Jacques sauce curry Madras
Plateau de poissons fumés
Verrine de quinoa aux légumes croquants et merlan fumé
Verrines crabe avocat et coulis de piquillos
Verrine de tartare de saumon et merlan fumé
Assortiment de salades vertes
Saumon farci en bellevue
Foie gras de canard et marmelade de kumquats
Étal du pêcheur : Crevettes roses, bulots, huîtres, pinces de tourteaux

Plats

Cochon de lait fumé au bois de hêtre
Chapon farci aux figues, jus aux truffes
Cuisse de bœuf rôtie au naturel
Filet de canette sauce framboise
Veau rôti, crème de morilles
Lotte rôtie parfumée à la poitrine fumée, purée de vitelottes
Dorade en habit vert, beurre aux baies roses
Fricassée de St-Jacques à l'indienne
Civet de sanglier aux châtaignes

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux cèpes
Légumes oubliés au beurre anisé
Yin et Yang de riz long de Camargue et risotto
Haricots verts
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An
Cascade de fruits frais
Verrines
Fontaine de chocolat aux fruits frais
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bordeaux AOC – Gauthier Lalande
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Starters

Smoked salmon and sour cream with herbs
Marbled foie gras terrine with onion and red wine compote
Smoked cold meats (Parma, coppa and Grison ham)
Scallop terrine in a Madras curry sauce
Smoked fish platter
Quinoa terrine with crunchy vegetables and smoked whiting
Crab, avocado and piquillo pepper coulis verrines
Salmon tartare verrine with smoked whiting
Assorted green salads
Stuffed salmon in aspic
Foie gras with kumquat chutney
Fisherman's platter: Prawns, whelks, oysters and crab claws

Main Courses

Stuffed suckling pig smoked over beachwood
Capon stuffed with figs, truffle jus
Simply roast beef thigh
Duckling breast with raspberry sauce
Roasted veal with a morel mushroom cream sauce
Roast monkfish flavoured with smoked streaky bacon, Vitelotte potato mash
Sea bream in herbs with pink peppercorn butter
Indian-style scallop fricassée
Wild boar stew with chestnuts

Side dishes

Potato gratin with cep mushrooms
Winter vegetables with aniseed butter
Yin and Yang Camargue rice and risotto
Green beans
A selection of mature cheeses and dried fruits

Desserts

A selection of New Year desserts
Selection of fresh fruits
Verrines
Chocolate fountain with fresh fruit
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bordeaux AOC – Gauthier Lalande
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Buffalo Bill's
Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / *Dinner Show*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **109 €** (Premier service / *First seating*)
..... **129 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **59 €** (Premier service / *First seating*)
..... **69 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Supplément de 15€ par personne pour la 1re catégorie
Extra of 15€ by person for the First category

Réductions / *Discounts*
Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*
- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Suprême de chapon farci à la châtaigne, jus au goût truffe

Boudin blanc

Mignon de porc mariné aux épices

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert du Nouvel An

Café, pièce en chocolat

Menu Adulte végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Tortelloni au fromage, sauce verte

Asperges vertes et pleurotes

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert du Nouvel An

Café, pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Suprême de volaille, crème de champignons

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Gâteau au chocolat

Friandises

Boissons Adulte

Boissons Enfant

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and campfire bread

Festive casserole:

Chestnut-stuffed capon supreme with a truffle jus

White pudding

Pork tenderloin marinated in herbs and spices

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year dessert

Coffee and a chocolate coin

Vegetarian Adult Menu

Nachos

Vegetarian chilli and campfire bread

Festive casserole:

Cheese tortellini with green sauce

Green asparagus with oyster mushrooms

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year dessert

Coffee and a chocolate coin

Children's menu

Festive casserole:

Chicken supreme in a creamy mushroom sauce

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Chocolate cake

Sweets

Adult Drinks

Children's drinks

Saint Sylvestre

Hôtels Disney®

Hunter's Grill
Disney's Sequoia Lodge

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **129 €** (Premier service / *First seating*)
..... **169 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **39 €** (Premier service / *First seating*)
..... **59 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and greet with Disney characters
- **Ateliers maquillage** / *Make-up workshops*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Entrées

Dos de saumon fumé et mariné, fondant de radis noirs
Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail
Rémoulade de chair de crabe en tomate farcie
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte à la provençale
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Salade gourmande, vinaigre au miel
Foie gras de canard, chutney de fruits secs
Pâté de gibier en croûte, confit d'oignons
Terrine de chevreuil aux cranberries
Terrine de pigeon au foie gras
Cochon de lait farci
Farandole de crudités

Plats

Tranche : Train de côtes aux 3 poivres
Longe de veau rôti aux châtaignes braisées, crème de morilles
Fondant de poulet farci aux raisins, jus de marsala
Émincé de filets de canette aux fruits rouges
Fricassée de lotte et coquillages, sauce Noilly
Saumon frais à la vapeur, crème à l'oseille
Pavé de sandre grillé, fondue de poireaux à la vanille
Crevettes et St-Jacques aux épices douces, salsa de mangues
Boudin truffé à la normande

Accompagnements

Pomme Anna
Conchiglie de légumes, coulis de tomates séchées à l'huile de basilic
Bouquetière de légumes, beurre blanc à la truffe
Gnocchi de pomme de terre au pesto
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An
Gâteau du Nouvel An
Cascade de fruits frais
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bouteille de vin (blanc ou rouge), eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Starters

Smoked and marinated salmon fillet, black radish fondant
Prawn platter with a cocktail sauce
Crab meat rémoulade in a stuffed tomato
Stuffed salmon in aspic
Provençal monkfish terrine
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Gourmet salad with honey vinegar
Duck foie gras and dried fruit chutney
Game pâté en croûte with onion confit
Venison and cranberry terrine
Pigeon and foie gras terrine
Stuffed suckling pig
Selection of crudités

Main Courses

Carvery: Ribs with three-pepper sauce
Roast loin of veal, braised chestnuts and morel mushroom cream
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Sliced duckling breasts with red fruit
Monkfish and shellfish fricassee with Noilly Prat sauce
Steamed fresh salmon with sorrel cream sauce
Grilled zander with leek and vanilla fondue
Prawns and scallops with mild spices and mango salsa
Normandy-style truffled white pudding

Side dishes

Anna potatoes
Conchiglie with vegetables and basil-oil sun-dried tomato coulis
Vegetable garnish with truffled beurre blanc sauce
Potato gnocchi with pesto
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

A selection of New Year desserts
New Year cake
Selection of fresh fruits
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
½ bottle of wine (white or red), water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Entrées

Dos de saumon fumé et mariné, fondant de radis noirs
Bouquet de crevettes roses, sauce cocktail
Rémoulade de chair de crabe en tomate farcie
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte à la provençale
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Salade gourmande, vinaigre au miel
Foie gras de canard, chutney de fruits secs
Pâté de gibier en croûte, confit d'oignons
Terrine de chevreuil aux cranberries
Terrine de pigeon au foie gras
Cochon de lait farci
Farandole de crudités
Étal du pêcheur : pinces de tourteaux
langoustines, bulots, crevettes grises et roses, huîtres

Plats

Tranche : Train de côtes aux 3 poivres
Longe de veau rôti aux châtaignes braisées, crème de morilles
Fondant de poulet farci aux raisins, jus de marsala
Émincé de filets de canette aux fruits rouges
Fricassée de lotte et coquillages, sauce Noilly
Saumon frais à la vapeur, crème à l'oseille
Pavé de sandre grillé, fondue de poireaux à la vanille
Crevettes et St-Jacques aux épices douces, salsa de mangues
Boudin truffé à la normande
Filet d'agneau en croûte de fruits secs et mini ratatouille

Accompagnements

Pomme Anna
Conchiglie de légumes, coulis de tomates séchées à l'huile de basilic
Bouquetière de légumes, beurre blanc à la truffe
Gnocchi de pomme de terre au pesto
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An
Dessert du Nouvel An
Cascade de fruits
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Starters

Smoked and marinated salmon fillet, black radish fondant
Prawn platter with a cocktail sauce
Crab meat rémoulade in a stuffed tomato
Stuffed salmon in aspic
Provençal monkfish terrine
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Gourmet salad with honey vinegar
Duck foie gras and dried fruit chutney
Game pâté en croûte with onion confit
Venison and cranberry terrine
Pigeon and foie gras terrine
Stuffed suckling pig
Selection of crudités
Fisherman's platter: crab claws
langoustines, whelks, shrimps, prawns and oysters

Main Courses

Carvery: Ribs with three-pepper sauce
Roast loin of veal, braised chestnuts and morel mushroom cream
Chicken fondant stuffed with grapes, marsala jus
Sliced duckling breasts with red fruit
Monkfish and shellfish fricassee with Noilly Prat sauce
Steamed fresh salmon with sorrel cream sauce
Grilled zander with leek and vanilla fondue
Prawns and scallops with mild spices and mango salsa
Normandy-style truffled white pudding
Lamb fillet with a crust of dried fruit and mini ratatouille

Side dishes

Anna potatoes
Conchiglie with vegetables and basil-oil sun-dried tomato coulis
Vegetable garnish with truffled beurre blanc sauce
Potato gnocchi with pesto
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

A selection of New Year desserts
New Year dessert
Selection of fruits
Chocolate fountain and fruit skewers
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Yacht Club Restaurant

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **20h00** */ 8 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **229 €**

Menu enfant / *Children menu* ..... **69 €**

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and Greet with Disney characters
- **Magicien** *Magician*
- **Trio musical** *Musical trio*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Mise en bouche
Carpaccio de noix de St-Jacques, julienne de mangues, citron vert et
espuma de corail d'oursin, pointe de caviar
Queue de homard rôti et son cannelloni de betterave à la chair de crabe au wasabi
Écume de crustacés
Filet de chevreuil, mille-feuille de pommes de terre au cassis et
safran, aumônière de légumes, échalotes confites
Sélection de fromages affinés
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche
Carpaccio de mangues, avocat au gingembre
Nage de légumes au curry, tofu pané
Radis blancs façon St-Jacques poêlés, quinoa et salade d'herbes
Sélection de fromages et pain aux noix
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche
Sucette aux saveurs de potiron et concombre
Cannelloni de saumon fumé
Bavarois de homard et d'écrevisse
Volaille fermière farcie aux champignons, pyramide de gratin dauphinois
pané à la noix de coco, petits légumes
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne ou Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : St Estèphe AOC – Héritage de le Bosq
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Yacht Club Restaurant

Adult Menu

Amuse-bouche

Carpaccio of scallops, slivers of mango, lime and
sea urchin coral foam, a touch of caviar

Roast lobster tail and crab meat and beetroot cannelloni with wasabi
Shellfish foam

Venison fillet, mille-feuille of potatoes with blackcurrant and
saffron, vegetable parcel and confit shallots

A selection of mature cheeses

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu

Amuse-bouche

Carpaccio of mango, avocado with ginger

Vegetable broth with curry and breaded tofu

Pan-fried white radish scallop with quinoa and herb salad

A selection of cheeses and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Pumpkin and cucumber flavoured lolly

Smoked salmon cannelloni

Lobster and crayfish bavarois

Free-range chicken stuffed with mushrooms, pyramid of gratin dauphinois
crusted with coconut, baby vegetables

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Service

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: St Estèphe AOC – Héritage de le Boscq

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Service

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Manhattan Restaurant

Disney's Hotel New York

Type : Service à table / *Table service*

Service ..... **18h30** */ 6:30 p.m.*

..... **21h30** */ 9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **159 €** (Premier service / *First seating*)

..... **209 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **49 €** (Premier service / *First seating*)

..... **59 €** (Deuxième service/*Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël**
  Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- **Ateliers maquillage /** *Make-up workshops*
- **Sculpteur de ballons /** *Balloon sculpture*
- **Trio de jazz /** *Jazz trio*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Mise en bouche

Bonbon de foie gras au cacao, chutney de fruits secs, crème brûlée et son crumble de spéculoos, cromesquis de foie gras, pomme caramélisée, réduction au Banyuls

Homard rôti, navarin de petits légumes au jus iodé, espuma de champagne

Filet mignon de veau aux copeaux de truffe, galette de pomme de terre aux cèpes, tatin d'échalotes et légumes confits

Sélection de fromages affinés

Confit de vin de chinon et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche

Cappuccino de petits pois à la menthe, mouillettes d'asperges

Ravioles aux cèpes et châtaignes, bouillon multicolore

Tarte fine de légumes aux copeaux de truffes, beignet de tofu aux herbes fraîches, huile parfumée au safran

Fromages, confit de vin de chinon et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et chocolat fin

Menu Enfant

Amuse-bouche

Mousseline de saumon aux fines herbes, mini cupcake au citron, tagliatelles de concombre à l'aneth

Médaillon de veau

Pomme Anna, légumes glacés

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne ou Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : St Estèphe AOC – Héritage de le Bosq

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu

Amuse-bouche

Foie gras and cocoa bonbon, dried fruit chutney, crème brûlée and Speculoos crumble,
foie gras cromesquis, caramelised apple and Banyuls reduction

Roast lobster, baby vegetable stew with sea-flavoured jus, champagne foam

Veal fillet with truffle shavings, potato cake with cep mushrooms,
shallot tarte tatin and confit vegetables

A selection of mature cheeses

Chinon wine confit and walnut bread

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Cappuccino of peas and mint, asparagus fingers

Cep mushroom and chestnut ravioli with multi-coloured broth

Delicate vegetable tart with truffle shavings, tofu doughnuts with fresh herbs
and saffron-flavoured oil

Cheeses, Chinon wine confit and walnut bread

New Year dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Amuse-bouche

Salmon mousseline with fresh herbs, mini lemon cupcake and cucumber tagliatelle with dill

Medallion of veal

Anna potatoes and glazed vegetables

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: St Estèphe AOC – Héritage de le Boscq

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Dîner de Nouvel An avec les Personnages Disney

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service ..... **20h00** / *8:00 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **219 €**

Menu enfant *Children menu* ..... **69 €**

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and greet with Disney Characters
- **Spectacle sur le thème des comédies musicales**
  Musical show
- **Ateliers maquillage /** *Make-up workshops*
- **DJ Party.**

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Mise en bouche
Buffet de la mer :
Banc de fruits de mer et huîtres
Moules de Nouvelle-Zélande, sauce vierge
Déclinaison de poissons fumés et marinés
Bisque de homard à la chair de crabe

Buffet froid

Nos foies gras et chutney
Jambons Serrano et pata negra
Mesclun de salade aux noix et châtaignes, huile de truffe
Asperges de Noël et magret de canard fumé
Petites pièces des fêtes : Mousse de chèvre aux épices, rémoulade de crabe, salpicon d'écrevisses, tarama d'oursin, gigolette de caille)

Buffet chaud

Fondant de chapon rôti, farce fine, réduction aux fruits rouges
Boudins blancs truffés, pommes caramélisées et jus au porto
Duo de noix de St-Jacques et filet de dorade, beurre blanc au champagne
Filet de bar aux écrevisses et petits légumes
Pâtes farcies aux cèpes, crème de parmesan Reggiano
Longe de veau rôtie, jus corsé aux morilles
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Gratin de pommes de terre au cantal AOC
Carré d'agneau rôti à la sarriette, ail confit
Filet de canette, croûte de pain d'épices, petites poires glacées au miel
Buffet de fromages et petits pains assortis

Desserts

Buffet de desserts et pâtisseries
Dessert du Nouvel An

Menu Enfant

Cocktail de crevettes aux agrumes
Sélection de charcuterie
Tomates farcies aux perles marines
Saumon fumé et blinis
Buffet chaud
Fondant de volaille aux champignons
Roulade de sole et saumon, crème de ciboulette
Pâtes Mickey, coulis de tomate au basilic
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Pommes de terre noisette
Buffet de desserts et friandises
Dessert du Nouvel An

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu

Amuse-bouche
Seafood buffet:
Oyster and seafood selection
New Zealand mussels with sauce vierge
Assortment of smoked and marinated fish
Lobster bisque with crab meat

Cold buffet

Our fois gras and chutney
Serrano and Pata Negra hams
Mixed-leaf salad with walnuts and chestnuts, truffle oil
Christmas asparagus and smoked duck breast
Little festive treats (spiced goat's cheese mousse, crab meat rémoulade, crayfish salpicon, sea urchin taramasalata and quail's leg)

Hot buffet

Roast capon fondant, fine stuffing and red fruit reduction
Truffled white pudding, caramelised apples and port jus
Duo of scallops and fillet of sea bream with champagne beurre blanc sauce
Fillet of sea bass with crayfish and baby vegetables
Pasta stuffed with cep mushrooms in a creamy parmesan sauce
Roast loin of veal with rich morel mushroom jus
Vegetable garnish in a shallot butter
Potato gratin with fine Cantal cheese
Roast rack of lamb seasoned with herbs, garlic confit
Duckling breast, spiced biscuit crust and baby pears glazed with honey
Buffet of assorted cheeses and bread rolls

Desserts

Buffet of desserts and pastries
New Year dessert

Children's menu

Prawn and citrus fruit cocktail
Selection of cold meats
Tomatoes stuffed with pearl pasta and seafood
Smoked salmon and blinis

Hot buffet

Chicken fondant with mushrooms
Sole and salmon roulade and chive cream
Mickey's pasta with tomato and basil coulis
Vegetable garnish in a shallot butter
Potato croquettes
Buffet of desserts and sweets
New Year dessert

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC – La Pierrelée – La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Inventions
Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*
..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **209 €** (Premier service / *First seating*)
..... **279 €** (Deuxième service/ *Second seating*)

Menu enfant *Children menu* ..... **59 €** (Premier service / *First seating*)
..... **79 €** (Deuxième service/ *Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and greet with Disney characters

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche du Nouvel An

Entrées

Saumon bellevue
Terrine de pigeonneau aux trompettes, aspic de champignons
Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique
Aspic de mousse de foie gras au Sauternes
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Saumon fumé, crème légère et perles de citron
Foie gras de canard et chutney de fruits
Marbré d'oie et champignons marinés
Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses
Gondole d'asperges vertes, crème de cerfeuil
Avocat, tomate et crème à la vodka
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Panier d'œufs de caille aux brindilles de légumes
Salade de haricots verts au magret fumé, huile de noisette
Salade de roquette et copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, homard, moules marinées, crevettes grises, bigorneaux, pinces de tourteaux

Plats

Consommé de légumes parfumés à la truffe
Tranche : jambon pata negra caramélisé, sauce vigneronne
Filet de canard poêlé, sauce au miel et à la pêche
Ris de veau poêlé et longe rôtie, sauce au pinot noir
Médaillon de bœuf et foie gras poêlé, jus au porto et aux cèpes
Fondant de volaille forestière, sauce morilles
Filet de bar rôti et noix de St-Jacques, sauce safranée
Caille farcie à la périgourdine, jus aux raisins confits

Accompagnements

Pomme dauphinoise aux cèpes
Champignons des bois et pignons de pin
Légumes verts au beurre et amandes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Conchiglie au basilic et tomates confites
Étuvée de légumes fondants, beurre aux herbes
Haricots verts à l'huile de noisette
Les snacks pour les enfants
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Dessert du Nouvel An
Sélection des desserts du Nouvel An
Corbeille de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Domaine de Cigalus – Aude Hauterive IGP
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
ou St Emilion Grand Cru AOC – Vieux Château des Combes
Champagne : Lanson Black Label brut
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

New Year amuse-bouche

Starters

Salmon in aspic
Pigeon and chanterelle mushroom terrine with mushrooms in aspic
Mi-cuit mullet with spices and balsamic vinegar
Foie gras mousse and Sauternes in aspic
Parma ham and sea salt breadsticks
Smoked salmon, light cream sauce and lemon pearls
Foie gras with fruit chutney
Marbled goose terrine and marinated mushrooms
Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns
Gondola of green asparagus with chervil cream sauce
Avocado, tomato and a vodka cream sauce
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Basket of quail's eggs with vegetable twigs
Smoked duck and green bean salad with hazelnut oil
Rocket salad with parmesan shavings

Seafood selection

Langoustines, prawns, whelks, oysters, lobster, marinated mussels, shrimps, winkles and crab claws

Main Courses

Vegetable consommé flavoured with truffle
Carvery: Caramelised Pata Negra ham with wine sauce
Pan-fried duck breast in a honey and peach sauce
Pan-fried veal sweetbreads and roasted loin with pinot noir sauce
Medallion of beef and pan-fried foie gras with a port and cep mushroom jus
Chicken fondant with morel mushroom sauce
Roast fillet of sea bass and scallops with saffron sauce
Perigord-style stuffed quail with grape confit jus

Side dishes

Dauphinoise potatoes with cep mushrooms
Wild mushrooms and pine nuts
Buttered green vegetables with almonds
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Conchiglie with confit tomatoes and basil
Braised tender vegetables with a herb butter
Green beans with hazelnut oil
Children's snacks
A selection of mature cheeses and dried fruits

Desserts

New Year dessert
A selection of New Year desserts
Basket of fresh fruit
Coffee and petits fours

Adult Drinks, First Seating

White wine: Domaine de Cigalus – IGP Aude Hauterive
Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
or St Emilion Grand Cru AOC – Vieux Château des Combes
Champagne: Lanson Black Label Brut
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche du Nouvel An

Entrées

Saumon bellevue
Terrine de pigeonneau aux trompettes, aspic de champignons
Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique
Aspic de mousse de foie gras au Sauternes
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Saumon fumé, crème légère et perles de citron
Foie gras de canard et chutney de fruits
Marbré d'oie et champignons marinés
Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses
Gondole d'asperges vertes, crème de cerfeuil
Avocat, tomate et crème à la vodka
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Panier d'œufs de caille aux brindilles de légumes
Salade de haricots verts au magret fumé, huile de noisette
Salade de roquette et copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, homard,moules marinées, crevettes grises, bigorneaux, pinces de tourteaux

Plats

Consommé de légumes parfumés à la truffe
Tranche : jambon pata negra caramélisé, sauce vigneronne
Filet de canard poêlé, sauce au miel et à la pêche
Ris de veau poêlé et longe rôtie, sauce au pinot noir
Médaillon de bœuf et foie gras poêlé, jus au porto et aux cèpes
Fondant de volaille forestière, sauce morilles
Filet de bar rôti et noix de St-Jacques, sauce safranée
Caille farcie à la périgourdine, jus aux raisins confits

Accompagnements

Pomme dauphinoise aux cèpes
Champignons des bois et pignons de pin
Légumes verts au beurre et amandes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Conchiglie au basilic et tomates confites
Étuvée de légumes fondants, beurre aux herbes
Haricots verts à l'huile de noisette
Les snacks pour les enfants
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Dessert du Nouvel An
Sélection des desserts du Nouvel An
Corbeille de fruits
Café et mignardises

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Domaine de Cigalus – Aude Hauterive IGP
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
ou St Emilion Grand Cru AOC – Vieux Château des Combes
Champagne : Lanson Black Label brut
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

New Year amuse-bouche

Starters

Salmon in aspic
Pigeon and chanterelle mushroom terrine with mushrooms in aspic
Mi-cuit mullet with spices and balsamic vinegar
Foie gras mousse and Sauternes in aspic
Parma ham and sea salt breadsticks
Smoked salmon, light cream sauce and lemon pearls
Foie gras with fruit chutney
Marbled goose terrine and marinated mushrooms
Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns
Gondola of green asparagus with chervil cream sauce
Avocado, tomato and a vodka cream sauce
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Basket of quail's eggs with vegetable twigs
Smoked duck and green bean salad with hazelnut oil
Rocket salad with parmesan shavings

Seafood selection

Langoustines, prawns, whelks, oysters, lobster, marinated mussels, shrimps, winkles and crab claws

Main Courses

Vegetable consommé flavoured with truffle
Carvery: Caramelised Pata Negra ham with wine sauce
Pan-fried duck breast in a honey and peach sauce
Pan-fried veal sweetbreads and roasted loin with pinot noir sauce
Medallion of beef and pan-fried foie gras with a port and cep mushroom jus
Chicken fondant with morel mushroom sauce
Roast fillet of sea bass and scallops with saffron sauce
Perigord-style stuffed quail with grape confit jus

Side dishes

Dauphinoise potatoes with cep mushrooms
Wild mushrooms and pine nuts
Buttered green vegetables with almonds
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Conchiglie with confit tomatoes and basil
Braised tender vegetables with a herb butter
Green beans with hazelnut oil
Children's snacks
A selection of mature cheeses and dried fruits

Desserts

New Year dessert
A selection of New Year desserts
Basket of fresh fruit
Coffee and petits fours

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Domaine de Cigalus – IGP Aude Hauterive
Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Réserve Personnelle – Jean-Luc et Paul Aegerter
or St Emilion Grand Cru AOC – Vieux Château des Combes
Champagne: Lanson Black Label Brut
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or refreshing drink

California Grill
Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service ..... **18h30** / *6:30 p.m.*

..... **21h30** / *9:30 p.m.*

Menu adulte / *Adult menu* ..... **229 €** **(Premier service /** *First seating***)**

..... **359 €** **(Deuxième service/** *Second seating***)**

Menu enfant / *Children menu* ..... **69 €** **(Premier service /** *First seating***)**

..... **89 €** **(Deuxième service/** *Second seating***)**

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and Greet with Disney characters

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

California Grill

Menu Adulte 1er service

Mise en bouche

Homard rafraîchi d'herbes fraîches, roudoudou de betterave

Pyramide de légumes, caviar d'Aquitaine

Filet mignon de veau et sombrero aux piquillos, hémisphère de riz moelleux et chou vert à la casette

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café

Menu Adulte végétarien 1er service

Mise en bouche

Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards à la truffe fraîche

Célerisotto et St-Jacques végétales, polenta blanche et crémeuse au lait de soja

Verrines de fromages

Sorbet et fruits ou dessert du Nouvel An

Café

Menu Enfant 1er service

Mise en bouche

Dos de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre, toast Mickey

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre au fromage frais, et sucette de carotte adoucie à l'orange

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1er service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Pessac Léognan – Château Brown ou Aloxe Corton 1er Cru Les Chaillots – Louis Latour

Champagne : Lanson Black Label Brut

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1er service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Lobster with fresh herbs and beetroot shell

Vegetable pyramid and Aquitaine caviar

Veal fillet and sombrero of piquillo peppers, rice fondant

half-moon and green cabbage

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year dessert

Coffee

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche

Mille-feuille of tofu and sun-dried tomatoes, spinach coulis

with fresh truffles

Celerisotto and vegetable scallops, white polenta and

soya milk cream

Cheese verrines

Sorbet and fruit or New Year dessert

Coffee

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

421-style smoked salmon fillet, cucumber shavings and

Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with

cream cheese, and carrot lolly sweetened with orange

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Pessac Léognan – Château Brown or Aloxe Corton Premier Cru Les Chaillots – Louis Latour

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Menu Adulte 2e service

Mise en bouche

Homard rafraîchi d'herbes fraîches, roudoudou de betterave

Pyramide de légumes, caviar d'Aquitaine

Turbot rôti aux épices douces, célerisotto aux pointes d'asperges, beurre blanc brioché

Filet mignon de veau et sombrero aux piquillos, hémisphère de riz moelleux et chou vert à la casette

Sélection de fromages affinés

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Adulte végétarien 2e service

Mise en bouche

Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards à la truffe fraîche

Cannelloni de carottes à l'huile d'argan et zestes de clémentine

Célerisotto et St-Jacques végétales, polenta blanche et crémeuse au lait de soja

Verrines de fromages

Sorbet et fruits ou dessert du Nouvel An

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant 2e service

Mise en bouche

Dos de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre, toast Mickey

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre au fromage frais, et sucette de carotte adoucie à l'orange

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Pessac Léognan – Château Brown ou Aloxe Corton 1er Cru Les Chaillots – Louis Latour

Champagne : Lanson Black Label Brut

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu, Second Service

Amuse-bouche

Lobster with fresh herbs and beetroot shell

Vegetable pyramid and Aquitaine caviar

Roast turbot with mild spices, celerisotto with asparagus tips and brioche beurre blanc sauce

Veal fillet and sombrero of piquillo peppers, rice fondant half-moon and green cabbage

A selection of mature cheeses

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Amuse-bouche

Mille-feuille of tofu and sun-dried tomatoes, spinach coulis with fresh truffles

Carrot cannelloni with argan oil and clementine zest

Celerisotto and vegetable scallops, white polenta and soya milk cream

Cheese verrines

Sorbet and fruit or New Year dessert

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche

421-style smoked salmon fillet, cucumber shavings and Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese, and carrot lolly sweetened with orange

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Pessac Léognan – Château Brown or Aloxe Corton Premier Cru Les Chaillots – Louis Latour

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Founders Club
Disneyland Hotel

Type : Service à table / *Table service*

Service ..... **20h30** */ 8:30 p.m.*

Menu adulte *Adult menu* ..... **469 €**

Menu enfant *Children menu* ..... **99 €**

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / *Special requests*

- **Menu végétarien** *Vegetarian menu*
- **Menu anti-allergies** *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- **Rencontre avec des Personnages Disney**
  Meet and greet with Disney characters
- **Pianiste** *Pianist*

Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte

Mise en bouche
Homard rafraîchi d'herbes fraîches et roudoudou de betterave
Pyramide de légumes et caviar d'Aquitaine
St-Pierre et langoustines, célerisotto à la truffe fraîche,
pointes d'asperges
Champagne et sorbet à la pastèque maison
Filet mignon de veau en cuisson lente, jus corsé à la truffe,
moelleux de riz à la casette et chou d'hiver
Sélection de fromages affinés et brie truffé
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Adulte végétarien

Mise en bouche
Mille-feuille de tofu et tomates séchées, coulis d'épinards
à la truffe fraîche
Cannelloni de carottes à l'huile d'argan et zestes de clémentine
Célerisotto de St-Jacques végétales, polenta blanche et crémeuse
au lait de soja
Verrines de fromages
Sorbet et fruits ou dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche fraîcheur de légumes
Dos de saumon fumé façon 421, copeaux de concombre,
toast Mickey
Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pommes de terre
au fromage frais et sucette de carotte adoucie à l'orange
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Domaine de Cigalus – Aude Hauterive IGP ou Pessac Léognan AOC – Château Brown
Vin rouge : Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé ou Pessac Léognan – Château La Garde
Champagne : Lanson Black Label Brut
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Adult Menu

Amuse-bouche

Lobster with fresh herbs and beetroot shell

Vegetable pyramid and Aquitaine caviar

John Dory and langoustines, celerisotto with fresh truffle and asparagus tips

Champagne and home-made water melon sorbet

Slow-cooked veal fillet, rich truffle jus, rice fondant and winter cabbage

A selection of mature cheeses and truffled brie

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu

Amuse-bouche

Mille-feuille of tofu and sun-dried tomatoes, spinach coulis with fresh truffles

Carrot cannelloni with argan oil and clementine zest

Celerisotto of vegetable scallops, white polenta and soya milk cream

Cheese verrines

Sorbet and fruit or New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Fresh vegetable amuse-bouche

421-style smoked salmon fillet, cucumber shavings and Mickey's toast

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese and carrot lolly sweetened with orange

New Year dessert

Retro sweets

Adult Drinks

White wine: Domaine de Cigalus – IGP Aude Hauterive or Pessac Léognan AOC – Château Brown

Red wine: Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé or Pessac Léognan – Château La Garde

Champagne: Lanson Black Label Brut

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink

Brochure réservée à usage interne – Ne pas distribuer / *Reserved for internal use – Do not distribute*