



2016
RÉVEILLONS
Disneyland
PARIS

Have a
Merry
Holly Jolly
Christmas



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

Les menus et animations présentés dans cette brochure ne sont pas contractuels et peuvent être sujets à modification sans préavis.
The menus and animations presented in this brochure are not contractual and may be subject to change without prior notice.



Réveillons de Noël

Christmas Eve Dinners

Buffets

Parc Disneyland : Plaza Gardens Restaurant	5
Disney's Sequoia Lodge : Hunter's Grill	11
Disneyland Hotel : Inventions	17

Services à table *Table Service Restaurants*

Parc Disneyland : Blue Lagoon Restaurant	23
Parc Disneyland : Walt's – an American Restaurant	29
Parc Walt Disney Studios : Bistrot Chez Rémy	35
Disney's Newport Bay Club : Yacht Club	41
Disneyland Hotel : California Grill	45

Expérience Personnages Disney *Disney Character Experience*

Auberge de Cendrillon	51
Disney's Hotel New York : Christmas Character Buffet Party	55
Buffalo Bill's Wild West Show	59

		1 st service : 18h30 / 1 st seating: 6:30pm		2 ^e service : 21h30 / 2 nd seating: 9:30pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney	Auberge de Cendrillon	Service unique à 18h30 / Single seating at 6.30pm		310€	99€
	Blue Lagoon Restaurant	179€	59€	199€	59€
	Plaza Gardens Restaurant	159€	49€	189€	59€
	Walt's – an American Restaurant	199€	59€	219€	69€
	Bistrot Chez Rémy	179€	59€	199€	59€
Disney Village	Buffalo Bill's Wild West Show	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		139€	69€
Hôtels Disney	Hunter's Grill	159€	49€	189€	59€
	Yacht Club Restaurant	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		219€	69€
	Christmas Characters Buffet Party	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		259€	69€
	Inventions	229€	69€	279€	89€
	California Grill	269€	69€	339€	89€



Buffets

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	159€ (Premier service / First seating)
.....	189€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

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



Plaza Gardens Restaurant

Premier Service

Entrées

- Banc de l'écailler (Huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche) et condiments
Assortiment de salades composées
Antipasti (artichauts à l'huile, poivrons marines, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis)
Velouté de potiron aux copeaux de cèpes
Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola
Terrine de St-Jacques, crème aux herbes
Pâté en croute au foie de canard
Saumon mariné aux épices douces à la découpe, mini blinis et émulsion au wasabi
Rouget aux aromates
Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Plats

- Volaille fermière du Maine, jus réduit au Porto
Faux filet sauce au foie gras
Gigot d'agneau, jus à la menthe ananas
Boudin blanc truffé flambé au Calvados, pommes rôties et châtaignes
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine
Filet de dorade sauce vierge, coquillages sautés et palourdes
Mitonnée de chevreuil aux marrons
Filet de canette rôtie aux fruits rouges
Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan
Risotto aux fruits de mer

Accompagnements

- Gratin de pomme de terre aux morilles
Légumes d'antan beurre blanc aux herbes
Pommes amandine confites à l'ail et au romarin
Riz parfumé de Camargue

Buffet Enfant

- Filet de poisson pané
Pomme paillason
Pâtes sauce bolognaise
Duo de haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

- Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

- Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits de saison
Assortiment de bûches de Noël
Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries
Café, mignardises et pâtes de fruits

Boissons Adulte

- ½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau
Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter
Champagne : Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

- Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

First Seating

Starters

Seafood bar (oysters, langoustines, prawns and shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade) and condiments
Selection of mixed salads
Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)
Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings
Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola
King scallop terrine, herb cream
Duck liver in a pastry case
Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion
Red mullet with herbs
Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Main Dishes

Free-range Maine chicken, port jus reduction
Sirloin steak with foie gras sauce
Leg of lamb, pineapple mint sauce
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, roast potatoes and chestnuts
American-style fricassee of squid and king prawns
Fillet of sea bream with sauce vierge, sautéed shellfish and clams
Slow-cooked venison with chestnuts
Roast duckling fillet with red fruits
Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan
Seafood risotto

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms
Traditional vegetables with herb beurre blanc
Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary
Camargue aromatic rice

Children's Buffet

Breaded fish fillet
Potato pancake
Pasta bolognese
Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Cascade of seasonal fruits
Selection of Yule logs
Chocolate fountain, fresh fruit skewers, marshmallows and sweets
Coffee, petits fours and fruit jellies

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water
White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Red wine: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter
Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Banc de l'écailler (Huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche) et condiments
Assortiment de salades composées
Antipasti (artichaut à l'huile, poivrons marines, oignons confit, batoun de chèvre, piquillos farcis)
Velouté de potiron aux copeaux de cèpes
Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola
Terrine de St-Jacques, crème aux herbes
Pâté en croûte au foie de canard
Saumon mariné aux épices douces, mini blinis et émulsion au wasabi
Rouget aux aromates
Tartines de focaccia au speck et tomate séchées
Foie gras de canard, confiture d'oignons, brioche au sel de Guérande
Déclinaison de poissons fumés (espadon, flétan, maquereau au poivre) et perles de caviar de hareng

Plats

Volaille fermière, jus réduit au Porto
Faux filet sauce au foie gras
Gigot d'agneau, jus à la menthe ananas
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine
Filet de dorade sauce vierge, coquillage saute et palourdes
Mitonnée de chevreuil aux marrons
Boudin blanc truffé flambé au Calvados, pommes rôties et châtaignes
Dos de cabillaud au crumble de chorizo au jus d'étrille
Filet de canette rôtie aux fruits rouges
Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan
Risotto aux fruits de mer

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles / Légumes d'antan, beurre blanc aux herbes
Pommes amandine confites à l'ail et au romarin / Riz parfumé de Camargue

Buffet enfant

Filet de poisson pané
Pomme paillason
Pâte sauce bolognaise
Duo de haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix
Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits de saison
Assortiment de bûches de Noël
Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow
Café, mignardises et pâtes de fruits

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau
Vin blanc: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter
Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating

Starters

Seafood bar (oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade) and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)

Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola

King scallop terrine, herb cream

Duck liver in a pastry case

Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion

Red mullet with herbs

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Medley of smoked fish (swordfish, halibut, peppered mackerel) and herring caviar

Main Dishes

Free-range chicken, Port jus reduction

Sirloin steak with foie gras sauce

Leg of lamb, pineapple mint sauce

American-style fricassee of squid and king prawns

Fillet of sea bream with sauce vierge, sautéed shellfish and clams

Slow-cooked venison with chestnuts

White pudding with truffles, flambéed with Calvados, roast potatoes and chestnuts

Cod loin and chorizo crumble with swimmer crab jus

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

Seafood risotto

Side dishes

Potato gratin with morel mushrooms / Traditional vegetables with herb beurre blanc

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary / Camargue aromatic rice

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

Desserts

Selection of Christmas desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of Yule logs

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee, petits fours and fruit jellies

Adult Drinks

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

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012

or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Hunter's Grill

Disney's Sequoia Lodge

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	159€ (Premier service / First seating)
.....	189€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passport Dream / Passport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- Maquillage et atelier créatif pour les enfants
Face-painting and creative workshop for children
- Décor d'hiver exclusif *Special holiday decor*



Hunter's Grill

Premier Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : saumon, flétan, thon, gravelax
« Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, pinces de tourteau

Terrine de lotte

Foie gras de canard, confiture d'abricot, poivre et pain d'épices

Assortiment de verrines

Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Pétoncles marinées wakamé et perles

Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

Salad'bar : Salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnet de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives

Assortiment de salades composées

Saumon farci en bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panzerotti aux cèpes et crème de parmesan

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes noisette

Tagliatelles sauce tomate

Haricots verts

Mini Cheese burger

Suprême de volaille

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Assortiments de tartes (pecan, fruits rouges, poire, citron)

Cheesecake / Entremet chocolat

Mum cake blanc / Buche de Noël

Entremet pistache framboise / Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

Pâtes de fruits et pain d'épices

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Vin rouge : Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

First Seating

Starters

Medley of smoked and marinated fish: salmon, halibut, tuna and gravadlax

"Catch of the day": Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws

Monkfish terrine

Duck foie gras, apricot and pepper jam, and gingerbread

Assortment of verrines

Crayfish, mango and citrus salad

Scallops marinated in wakame and roe

Grisons dried meat, vegetables marinated in truffle oil

Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil

Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream

Selection of cold meats

Venison terrine with cranberries

Salad bar: Lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives

Selection of mixed salads

Salmon Bellevue

Main Dishes

Entrecôte with Périgord sauce

Roast veal fillet, morel mushroom sauce, fresh pasta

Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives

Monkfish medallion with chorizo, Thai rice

Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes

Duckling fillet with cranberries and maple syrup, green beans with garlic butter

Sautéed venison, potato gratin with comté cheese

Panzerotti with porcini mushrooms, with parmesan and porcini mushroom cream

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cod, cream of green asparagus, pan-fried mixed vegetables

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Noisette potatoes

Tagliatelle with tomato sauce

Green beans

Mini cheeseburger

Chicken Supreme

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon)

Cheesecake / Chocolate mousse cake

White Mum cake / Yule log

Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad

Basket of exotic fruits

Fruit jellies and gingerbread

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) per person, water

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

*Red wine: Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Hunter's Grill

Deuxième Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : saumon, flétan, thon, gravelax
« Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, pincés de tourteau
Terrine de lotte
Foie gras de canard, confiture d'abricot, poivre et pain d'épices
Assortiment de verrines :
(Salade d'écrevisses mangue et agrumes
Pétoncles marinées wakamé et perles Homard, chutney de cèleri et pomme granny,
émulsion au lait de coco Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe
Salade gourmande, magret fumé et huile de noix Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre)
Assortiment de charcuteries
Terrine de chevreuil aux cranberries
Salad'bar: Salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnet de carottes,
chou-fleur, croûtons, féta, olives, vinaigrette, sauce blue cheese
Assortiment de salades composées
Saumon farci en bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine
Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches
Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées
Médaille de lotte au chorizo, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail
Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté
Panzerotti aux cèpes et crème de parmesan
Cannelloni végétarien, coulis de poivrons
Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés
Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Buffet Enfant

Filet de poisson pané
Pommes noisette
Tagliatelles sauce tomate
Haricots verts
Mini Cheese burger
Suprême de volaille

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Assortiments de tarte (pecan, fruits rouges, poire, citron)
Cheesecake / Entremet chocolat / Mum cake blanc / Bûche de Noël
Entremet pistache framboise / Salade de fruits / Corbeille de fruits exotiques / Pâtes de fruits et pain d'épices
Assortiments de verrines : Champagne/fruits rouges, piña colada, mojito / Fontaine de chocolat / Fruits et bonbons

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau
Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter
Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

Second Seating

Starters

Medley of smoked and marinated fish: salmon, halibut, tuna and gravadlax

Catch of the day: seafood stall

Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws

Monkfish terrine

Duck foie gras, apricot and pepper jam, and gingerbread

Selection of verrines:

(Crayfish, mango and citrus salad Scallops marinated in wakame and roe Lobster with celery and Granny Smith chutney, coconut milk emulsion Grisons dried meat, vegetables marinated in truffle oil Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream)

Selection of cold meats

Venison terrine with cranberries

Salad bar: Lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives, vinaigrette, blue cheese sauce

Selection of mixed salads

Salmon Bellevue

Main Dishes

Entrecôte with Périgord sauce

Roast veal fillet, morel mushroom sauce, fresh pasta

Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives

Monkfish medallion with chorizo, Thai rice

Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes

Duckling fillet with cranberries and maple syrup, green beans with garlic butter

Sautéed bison, potato gratin with comté cheese

Panzerotti with porcini mushrooms, with parmesan and porcini mushroom cream

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cod, cream of green asparagus, pan-fried mixed vegetables

King prawns with saffron, gnocchi and squid ink

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Noisette potatoes

Tagliatelle with tomato sauce

Green beans

Mini cheeseburger

Chicken Supreme

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon)

Cheesecake / Chocolate mousse cake / White Mum cake / Yule log

Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad / Basket of exotic fruits / Fruit jellies and gingerbread

Selection of verrines: Champagne/red fruits, piña colada, mojito / Chocolate fountain / Fruit and sweets

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) per person, water

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Douthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Inventions

Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	229€ (Premier service / First seating)
.....	279€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

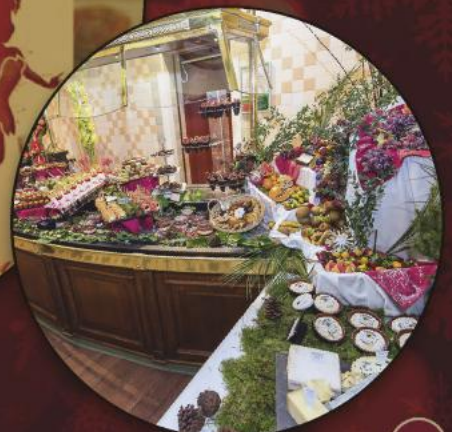
Passport Dream / Passport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



Inventions

Premier Service

Entrées

Mise en bouche de Noël
Rillettes de saumon au citron vert et à l'aneth
Déclinaison de poissons fumés et marinés (saumon, gravelax, flétan, maquereau)
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Terrines de jarret de bœuf et canard façon opéra
Salade de queues de gambas, vinaigrette d'agrumes
Jambon speck et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Avocat, betterave et crème à la vodka façon capuccino
Rosace de tomates et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive vierge
Asperges vertes, salsa de tomates et câpres capucine
Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits)
Jambon cuit aux herbes
Salade d'avocat aux agrumes
Brochettes d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et foie gras de canard
Mélímélo de jeunes pousses et Parmigiano Reggiano

Le Banc de Fruits de Mer

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

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
À la tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, jus au vin rouge californien
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes fruit et pain d'épice
Estouffade de gibier au miel et Cranberry
Noisettes de veau grillées aux cèpes et marrons
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde et estragon
St-Jacques et pinces de homard à la crème de corail de homard
Filet de bar rôti, beurre au Champagne
Suprême de volaille aux morilles et Jurançon

Accompagnements

Etuvée de choux vert paysanne aux marrons / Fricassée de cèpes et de girolles, pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes / Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Gratin de pommes de terre / Poires confites au vin de Bourgogne et cannelle

Buffet Enfant

Pommes de terre en croquettes
Mini burger et Hot dog
Pilons de poulet rôti miel barbecue
Filet de poisson viennois, beurre maître d'hôtel

Fromages

Sélection de fromages et confit de fruits

Desserts

Corbeille de fruits / Bûches de Noël / Sélection de desserts de Noël / Macarons fins, mendiants et fruits déguisés
Café

Boissons Adulte

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

Vin blanc: Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire ou Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne

Vin rouge : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC ou Savigny Les Beaune AOC -

Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône

Champagne: Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

First Seating

Starters

Christmas amuse-bouche
Salmon rilette with lime and dill
Medley of smoked and marinated fish (salmon, gravadlax, halibut, mackerel)
Duck foie gras duo and fruit chutney
Opera-style beef shin and duck terrines
King prawn tail salad with citrus vinaigrette
Speck ham and bread sticks with fleur de sel
Flaked crab with vegetable confit
Avocado, beetroot and cappuccino-style vodka cream
Tomato and Mozzarella di Bufala rosette with virgin olive oil
Green asparagus, tomato salsa and nasturtium capers
Antipasti (stuffed peppers, artichokes, caramelised onions)
Cooked ham with herbs
Avocado and citrus salad
Quail's egg skewers
Southwestern salad with smoked duck breast and duck foie gras
Tossed baby leaf salad with Parmigiano Reggiano

Seafood Bar

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

Main Dishes

Beef and vegetable consommé with truffles
Carvery: Roast rib of beef with juniper berries, Californian red wine jus
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, apples and gingerbread
Braised game with honey and cranberry
Grilled veal noisettes with porcini mushrooms and chestnuts
Roast rack of lamb, mustard seed sauce and tarragon
Scallops and lobster claws in lobster coral cream
Roast fillet of sea bass, champagne butter
Chicken supreme with morel mushrooms and Jurançon wine

Side Dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts / Porcini and chanterelle mushroom fricassee with pine nuts
Pan-fried traditional vegetables, herb butter / Creamy risotto with broad beans and parmesan
Potato gratin / Caramelised pears with Burgundy and cinnamon

Children's Buffet

Potato croquettes
Mini burger and hot dog
Honey-roast barbecue chicken drumsticks
Viennese fish fillet, herb butter

Cheeses

Selection of cheeses and candied fruits

Desserts

Fruit basket / Yule logs / Selection of Christmas desserts / Dainty macaroons, mendiants and marzipan fruits
Coffee

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water
White wine: Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Bourgogne
Red wine : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter or St Joseph «La Grande Pompée» . P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône
Champagne: Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Inventions

Deuxième Service

Entrées

Rillettes de saumon au citron vert et à l'aneth
Déclinaison de poissons fumés & marinés (saumon, gravelax, flétan, maquereau)
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Terrine de jarret de bœuf et canard façon opéra
Salade de queues de gambas, vinaigrette d'agrumes
Jambon speck et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Avocat, betterave et crème à la vodka façon capuccino
Rosace de tomates et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive vierge
Asperges vertes, salsa de tomates et câpres capucine
Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits)
Jambon cuit aux herbes
Salade d'avocat aux agrumes
Brochettes d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et foie gras de canard
Méli-mélo de jeunes pousses et Parmigiano Reggiano

Le Banc de Fruits de Mer

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

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
À la tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, jus au vin rouge californien
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes fruit et pain d'épice
Estouffade de gibier au miel et cranberry
Noisettes de veau grillées aux cèpes et châtaignes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde et estragon
St-Jacques et pinces de homard à la crème de corail de homard
Filet de bar rôti, beurre au Champagne
Suprême de volaille aux morilles et Jurançon

Accompagnements

Étuvée de choux vert paysanne aux marrons / Fricassée de cèpes et de girolles, pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes / Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Gratin de pommes de terre / Poires confites au vin de Bourgogne et cannelle

Buffet Enfant

Pomme de terre en croquettes
Mini burger et Hot dog
Pilons de poulet rôti miel barbecue
Filet de poisson viennois, beurre maître d'hôtel

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs

Desserts

Corbeille de fruits / Bûches de Noël / Sélection de desserts de Noël / Macarons fins Mendiants et fruits déguisés
Café

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau
Vin blanc: Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire ou Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne
Vin rouge : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône
Champagne: Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

Second Seating

Starters

Salmon rilette with lime and dill
Medley of smoked and marinated fish (salmon, gravadlax, halibut, mackerel)
Duck foie gras duo and fruit chutney
Opera-style beef shin and duck terrines
King prawn tail salad with citrus vinaigrette
Speck ham and bread sticks with fleur de sel
Flaked crab with vegetable confit
Avocado, beetroot and cappuccino-style vodka cream
Tomato and Mozzarella di Bufala rosette with virgin olive oil
Green asparagus, tomato salsa and nasturtium capers
Antipasti (stuffed peppers, artichokes, caramelised onions)
Cooked ham with herbs
Avocado and citrus salad
Quail's egg skewers
Southwestern salad with smoked duck breast and duck foie gras
Tossed baby leaf salad with Parmigiano Reggiano

Seafood Bar

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

Main Dishes

Beef and vegetable consommé with truffles
Carvery: Roast rib of beef with juniper berries, Californian red wine jus
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, apples and gingerbread
Braised game with honey and cranberry
Grilled veal noisettes with porcini mushrooms and chestnuts
Roast rack of lamb, mustard seed sauce and tarragon
Scallops and lobster claws in lobster coral cream
Roast fillet of sea bass, champagne butter
Chicken supreme with morel mushrooms and Jurançon wine

Side Dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts / Porcini and chanterelle mushroom fricassee with pine nuts
Pan-fried traditional vegetables, herb butter / Creamy risotto with broad beans and parmesan
Potato gratin / Caramelised pears with Burgundy and cinnamon

Children's Buffet

Potato croquettes
Mini burger and hot dog
Honey-roast barbecue chicken drumsticks
Viennese fish fillet, herb butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits

Desserts

Fruit basket / Yule logs / Selection of Christmas desserts / Dainty macaroons, mendiants and marzipan fruits
Coffee

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water
White wine: Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Bourgogne
Red wine: Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux AOC or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter or St Joseph «La Grande Pompée» . P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône
Champagne: Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Services à table
Table Service

Blue Lagoon Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179 € (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	199 € (<i>Deuxième service / Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	59 € (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	59 € (<i>Deuxième service / Second seating</i>)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Violoniste pirate *Pirate violinist*



Blue Lagoon Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines au fruit de la passion, vinaigrette mangue
Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :
chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël
Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate
Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert de Noël
Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue
Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :
chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël
Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :
Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :
Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette

Breast of guinea fowl with mushrooms, sweet potato cake with chanterelles, sautéed vegetables

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette

Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Red wine:

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*

Blue Lagoon Restaurant

Deuxième Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines au fruit de la passion, vinaigrette mangue

Noix de Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux agrumes, risotto au lait de coco

Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

Dos de volaille coco, frite de patate douce, légumes confits

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Velouté de potimarron aux girolles et châtaignes

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette

Roasted scallops, citrus beurre blanc sauce, coconut milk risotto

Breast of guinea fowl with mushrooms, sweet potato cake with chanterelles, braised vegetables

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette

Cream of pumpkin soup with chanterelles and chestnuts

Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person,

water

White wine:

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Red wine:

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

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 <i>Adult menu</i>	199€ (Premier service / First seating)
.....	219€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	59€ (Premier service / First seating)
.....	69€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passport Dream / Passport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *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 *Balloon sculptor*
- Duo Musical *Musical Duet*



Walt's - an American Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épice et chips de lard fumé
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes d'orange
et salade de la mer

Canon d'agneau farci viennoise de pepper jack,
mac'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille jaune des Landes, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et mélange de légumes

Dessert de Noël

Suceries de mon enfance

Menu Végétarien

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Vin blanc :

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Champagne :

Lanson Black Label Brut

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruit Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Walt's - an American Restaurant

First Seating

Adult Menu

Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon crisps
Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea
*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese,
mac 'n' cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*
Cheese Board:
Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort
Festive Dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu

Chef's Appetiser
Marinated salmon with a preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks
Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables
Festive Dessert
Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan tuile
Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion
Tofu tempura and leeks confits, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes
Cheese Board:
Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort
Festive Dessert
Coffee and petits fours

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person, water

White wine:

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine:

St Joseph "La Grande Pompée" - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne:

Lanson Black Label Brut

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink

Walt's - an American Restaurant

Deuxième Service

Menu adulte

Œuf cocotte base température, émulsion pain d'épice et chips de lard fumé
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes d'orange
et salade de la mer

Saint-Pierre façon Newburg, légumes d'hiver confits au beurre de baratte, crumble de pain noir

Entre-deux :

Sorbet Pomme verte, Bourbon Jim Beam

Canon d'agneau farci viennoise de pepper jack,
mac and cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfants

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille jaune des landes, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et mélange de légumes

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits, légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte

Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Vin blanc :

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :

Lanson Black Label Brut

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruit Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Walt's - an American Restaurant

Second Seating

Adult Menu

*Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon crisps
Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea
Newburg-style John Dory, buttered-braised winter vegetables, black bread crumble*

Interlude:

Green apple sorbet, Jim Beam Bourbon

*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese,
mac 'n' cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*

Cheese Board:

Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Chef's Appetiser

*Marinated salmon, preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks
Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan crisp
Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion
Tofu tempura and braised leeks, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*

Walt's vegetarian chili

Cheese Board:

Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

*1/2 bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person, water*

White wine:

*Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

Red wine:

*St Joseph "La Grande Pompée" - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

Champagne:

Lanson Black Label Brut

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*



Bistrot Chez Rémy

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	59€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

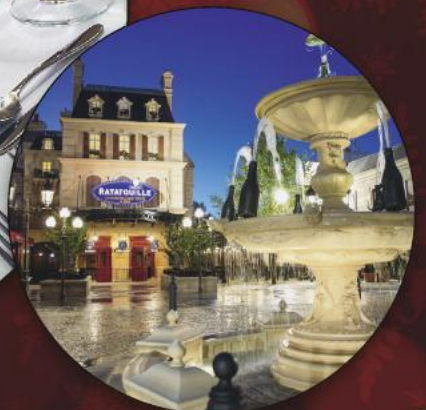
Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *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 *Balloon sculptor*
- Magicien *Magician*
- Accordéoniste *Accordeon player*



Bistrot Chez Rémy

Premier Service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison
et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :
ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence
et tartare d'artichauts confits

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines maison,
poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :
ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne -

Vin rouge :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Bistrot Chez Rémy

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime

Fillet of beef Rossini-style, sautéed winter vegetables and dauphine potatoes

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetiser

Smoked salmon éclair with fromage frais

Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Carpaccio of green asparagus with Les Baux de Provence olive oil and preserved artichokes

Wild mushroom puff pastry parcel, home-made dauphine potatoes and sautéed winter vegetables

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne -

Red wine:

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*

Bistrot Chez Rémy

Deuxième service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Homard rôti au beurre de clémentines et ses deux déclinaisons de céleri

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence, tartare d'artichauts confits

Ravioles aux truffes, salade d'herbes

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne -

Vin rouge :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Bistrot Chez Rémy

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime

Roasted lobster with clementine butter and its duo of celery

Fillet of beef Rossini-style, sautéed winter vegetables and dauphine potatoes

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetiser

Smoked salmon éclair with fromage frais

Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Carpaccio of green asparagus with Les Baux de Provence olive oil and preserved artichokes

Truffle ravioli, mixed leaf salad

Wild mushroom puff pastry parcel, home-made dauphine potatoes and sautéed winter vegetables

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Adult Drinks

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

White wine:

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne -

Red wine:

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*



Yacht Club

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table / Table service

Service	20h / 8 p.m.
Menu adulte / Adult menu.....	219€
Menu enfant / Children's menu.....	69€

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- Atelier maquillage *Make-up workshop*
- Trio musical *Musical Trio*
- Atelier créatif pour les enfants *Children's creative workshop*



Yacht Club

Menu Adulte

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

Noix de Saint-Jacques grillées sur wakamé, pointe de caviar ; Cœur d'espadon mi-cuit au poivre de Timut, œufs de poissons volants ; Cromesquis de caille, mousseline et chips de panais, jus réduit tomaté

Surf and turf :

queue de langouste et magret d'oie rôtis, pomme de terre écrasée à la truffe et tombée d'épinards, jus au porto

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

Noix de Saint-Jacques grillée et salade mange tout à la noisette, cromesquis de caille, cœur de saumon mi-fumé, mousseline de panais

Surf and turf :

ballotine de volaille fermière aux champignons et gambas rôties aux herbes fraîches, lingot de pomme de terre

Sucette de fromage frais aux raisins

Dessert de Noël

Suceries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

Salade de mange tout à la tomate confite et noisette et palet de radis blanc, tofu au sésame sur wakamé, cromesquis d'œuf de caille

Royale d'asperges et risotto à la truffe

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

Crozes Hermitage AOC - « Les Jalets » - P. Jaboulet Ainé -Vallée du Rhône
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :

Lanson Black Label Brut

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Yacht Club

Adult Menu

Appetiser

"Earth and Sea" Trio:

Grilled scallops on a bed of wakame with a touch of caviar; swordfish with Timut pepper, flying-fish roe; quail croquettes, parsnip mousseline and crisps, tomato jus

Surf and turf:

Roasted rock lobster tail and breast of goose, crushed potatoes with truffle and spinach, port wine jus

Cheese plate: Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

"Earth and Sea" Trio:

Grilled scallops with mangetout and hazelnut salad, quail croquettes, mild-smoked salmon filet, parsnip mousseline

Free-range chicken ballotine with mushrooms and herb-roasted prawns, potato cake

Fromage frais and grape lollipop

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

"Earth and Sea" Trio:

Salad of mangetout, sun-dried tomatoes, hazelnuts and white radish, sesame seed tofu on a bed of wakame, quail egg croquettes

Asparagus and truffle risotto

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

*Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

Red wine:

*Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Ainé -Vallée du Rhône
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

Champagne:

Lanson Black Label Brut

Children's Drinks

*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.....	269€ (Premier service / First seating)
.....	339€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant / Children's menu.....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver parfumés au cidre de glace

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

California Grill

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Duck foie gras in brioche with dried fruit chutney

*Chicken cooked on a maple leaf and truffle crumble, chicken jus, potato cake
and ice-cider glazed winter vegetables*

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Tureen of black truffle soup

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice

or Refreshing drink

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Filet de turbot, risotto au citron confit, fève de soja et feuille d'huître

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver parfumés au cidre de glace

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfants

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles,
palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Duck foie gras in brioche with dried fruit chutney

Filet of turbot, preserved lemon risotto, soya bean and oyster-plant leaf

*Chicken cooked on a maple leaf and truffle crumble, chicken jus, potato cake
and ice-cider glazed winter vegetables*

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Roasted filet of bass with cellentani pasta and an asparagus cream sauce

Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Tureen of black truffle soup

Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Coffee and petits fours

Adult Drinks

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

White wine:

*Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
or Cigalus - IGP Aude Hauterive*

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

*Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux*

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character Experience*

Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service 18h30 / 6.30 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 310€

Menu enfant / *Children's menu* 99€

Réductions / *Discounts*

Passeport Dream / *Passeport Fantasy*

Demandes spécifiques / *Special requests*

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

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



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen, vinaigrette, espuma d'oursin, salade d'herbes et légumes croquants
Médaille de lotte et Saint-Jacques, petits légumes et sauce safranée

Chapon de Noël en deux cuissons (cuisse farcie aux marrons en ballotine pochée et suprême rôti),
mini-citrouille aux légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et Mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Suprême de volaille fermière, polenta poêlée

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Appetiser

European lobster, vinaigrette, sea urchin foam, salad leaves and crunchy vegetables

Monkfish medallion and scallops, baby vegetables and a saffron sauce

Christmas capon cooked two ways: ballotine of roasted leg stuffed with chestnuts and poached breast, with mini-pumpkin and heritage vegetables

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Mild-smoked salmon filet with a herb cream and savoury brioche

Scrambled eggs with Comté cheese

Free-range chicken supreme with pan-fried polenta

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Mixed leaf salad and green asparagus, truffle vinaigrette

Porcini mushroom risotto

Spinach and heritage vegetable pie

Cheese plate: Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

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

White wine:

*Chablis 1^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

Red wine:

*Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter*

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*



Christmas Character Buffet Party

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 259€

Menu enfant *Children's menu* 69€

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



Christmas Character Buffet Party

Entrées

- Velouté de céleri aux châtaignes, crème fouettée aux champignons des bois
- Banc de fruits de mer et huîtres
- Trilogie de saumons (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka
- Salade de Noël : Mesclun de salade, fruits secs, œufs de cailles, magret de canard fume, croûtons, dés de roquefort, marrons, vinaigrette à l'huile de truffes
- « Petites pièces des fêtes » :
- Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits secs
- Croustade de crabe aux agrumes
- Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras
- Croustade au tarama d'oursin
- Mousse de chèvre au piment d'Espelette
- Tartare de dorade au yuzu, espuma à la vanille

Plats

- Suprême de pintade, farce fine, marrons braisés, réduction au vin et crème de cassis
- Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto
- Médaille de lotte et coquillages, riz sauvage beurre blanc au champagne
- Pâtes farcies aux écrevisses, crème réduite à l'huile de noisette
- Fricassée de St-Jacques, petits légumes, jus d'étrilles
- Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux morilles, poêlée de haricots verts et tomates confites
- Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin et tomates confites, polenta
- Filet d'oie glacé au miel et épices douces, chutney de poires

Accompagnements

- Poêlée de légumes au beurre d'échalotes
- Mijotée de pommes de terre aux cèpes

Buffet enfant

- Saumon fumé et tagliatelles de concombre
- Sélection de charcuteries fines
- Mini brochettes de tomates et mozzarella
- Petites gougères à l'emmental
- Cocktail de crevettes en verrine
- Suprême de volaille farci aux petits légumes
- Pommes de terre noisette
- Poêlée d'haricots verts et tomates confites
- Dos de Cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette
- Cassolette de conchiglie au basilic

Fromages

- Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

- Le grand buffet des desserts de Noël

Boissons Adulte

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

Boissons Enfant

- Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Christmas Character Buffet Party

Starters

Cream of celery soup with chestnuts, whipped cream with wild mushrooms

Seafood and oyster bar

Trio of salmon (smoked, marinated, gravadlax), mini blinis, apple salad with dill, vodka cream

Christmas Salad:

Mesclun salad, dried fruits, quail's eggs, smoked duck breast, croutons, roquefort cubes, chestnuts, truffle oil vinaigrette

"Little festive bites":

Foie gras ingot with Sauternes, dried fruit chutney

Crab croustade with citrus fruits

Mini morel mushroom cupcake, foie gras ganache

Sea urchin taramasalata croustade

Goat's cheese mousse with Espelette pepper

Sea bream tartare with yuzu, vanilla foam

Main Dishes

Guinea fowl supreme, fine stuffing, braised chestnuts, blackcurrant wine reduction

White pudding with truffles, caramelised apples, Port jus

Monkfish and shellfish medallion, wild rice with champagne beurre blanc

Crayfish-filled pasta, hazelnut oil cream reduction

King scallop fricassée, baby vegetables, swimmer crab jus

Fillet of beef "plancha", rich jus with morel mushrooms,

pan-fried green beans and confit tomatoes

Roast rack of lamb, simple rosemary and confit tomato jus, polenta

Goose fillet glazed with honey and sweet spices, pear chutney

Side Dishes

Pan-fried vegetables in shallot butter

Slow-cooked potatoes with porcini mushrooms

Children's Buffet

Smoked salmon with cucumber tagliatelle

Selection of fine cold meats

Mini tomatoes and mozzarella skewers

Small emmental gougères

Prawn cocktail verrine

Stuffed chicken supreme with baby vegetables

Noisette potatoes

Pan-fried green beans and confit tomatoes

Roast cod loin, beurre blanc with chives

Conchiglie casserole with basil

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Grand Christmas dessert buffet

Adult Drinks

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

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Buffalo Bill's Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 139€

Menu enfant *Children's menu* 69€

Supplément de 15€ par personne pour la 1^{ère} catégorie
15€ extra per person for 1st category

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*



Buffalo Bill's Wild West Show

Menu Adulte

Nachos
Chili authentique et pain du campement
Poêlon des fêtes :
Suprême de chapon farci aux cèpes, jus goût truffe
Boudin blanc
Mignon de porc mariné aux épices
Pommes de terre et marron rôties au thym
Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable
Dessert de Noël
Café ou Thé

Menu Végétarien

Nachos
Chili végétarien et pain du campement
Poêlon des fêtes :
Fiochettini au Gorgonzola, crème de parmesan
Fricassée de pleurotes et asperges vertes
Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable
Pommes de terre rôties au thym
Poêlée de Légumes d'hiver 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
Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable
Dessert de Noël

Buffalo Bill's Wild West Show

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and campfire bread

Festive casserole:

Porcini-mushroom stuffed supreme of capon with a truffle jus

White pudding

Pork tenderloin marinated in herbs and spices

Roast potatoes and chestnut with thyme

Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup

Christmas dessert

Coffee or Tea

Vegetarian Menu

Nachos

Vegetarian chilli and campfire bread

Festive casserole:

Gorgonzola fiocchetti with parmesan cream

Green asparagus and oyster mushroom fricassee

Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee or Tea

Children's Menu

Festive casserole:

Chicken supreme in a creamy mushroom sauce

Roast potatoes with thyme

Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup

Christmas dessert

