



2016  
**RÉVEILLONS**  
Disneyland PARIS





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.*



**C**aplers  
Avec Ecofolio  
tous les papiers  
se recyclent.

# 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 <sup>er</sup> service : 18h30 / 1 <sup>st</sup> seating: 6:30pm |                | 2 <sup>e</sup> service : 21h30 / 2 <sup>nd</sup> 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 *Adult menu* ..... 159€ (Premier service / First seating)

..... 189€ (Deuxième service / Second seating)

Menu enfant *Children's menu* ..... 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 paillasson  
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**

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*
- 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

Médailillon 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 céleri 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, fêta, 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  
Médailillon 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 - Dourthe 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**

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, 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  
Mélimélo 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<sup>er</sup> 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**

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<sup>er</sup> 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, huîtres, 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<sup>er</sup> 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*

## **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<sup>er</sup> 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 Ainé - 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 *Adult menu* ..... 179 € (Premier service / First seating)

..... 199 € (Deuxième service / Second seating)

Menu enfant *Children's menu* ..... 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 les Personnages Disney et le Père Noël  
*Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus*
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Violoniste pirate *Pirate violonist*



# *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

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*
- 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  
Sucreries 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 Adult menu ..... 179€ (Premier service / First seating)

..... 199€ (Deuxième service / Second seating)

Menu enfant Children's menu ..... 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

Sucrierie 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 ; Crolesquis de caille, mousseline et chips de panais, jus réduit tomate

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, crolesquis 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, crolesquis 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 Aîné - 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<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne*

*Red wine:*

*Aloxe Corton 1<sup>er</sup> 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 pafumés 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<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne*

#### Red wine:

*Aloxe Corton 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 fumé, 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  
Médailillon 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  
Cassiolette 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 fricassee, 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<sup>ère</sup> catégorie  
*15€ extra per person for 1<sup>st</sup> 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*

