



2017
RÉVEILLONS
Disneyland PARIS

Happy
New
Year
2018



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 du Nouvel An 2017

New Year's Eve Dinners

Buffets

Parc Disneyland® : Plaza Gardens Restaurant	5
Parc Disneyland® : Agrabah Café.....	11
Disney's Sequoia Lodge® : Hunter's Grill.....	15
Disney's Newport Bay Club® : Cape Cod.....	21
Disneyland® Hotel : Inventions.....	27

Services à table Table Service Restaurants

Parc Disneyland® : Captain Jack's – Restaurant des Pirates	33
Parc Disneyland® : Walt's – an American Restaurant	37
Disneyland Hotel® : California Grill	43
Disneyland Hotel® : The Founders Restaurant.....	49

Expérience Personnages Disney Disney Character Experience

Auberge de Cendrillon	53
Disney's Hotel New York® : New Year's Character Buffet Party.....	57
Buffalo Bill's Wild West Show	61

		1 ^{er} 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	359 €	99 €	Service unique à 19h / Single seating at 7pm	
	Captain Jack's – Restaurant des Pirates	Service unique à 20h30 / Single seating at 8:30pm		239 €	69 €
	Plaza Gardens Restaurant	199 €	59 €	239 €	69 €
	Walt's – an American Restaurant	219 €	69 €	259 €	79 €
Disney Village®	Buffalo Bill's Wild West Show	149 €	69 €	169 €	79 €
Hôtels Disney®	Hunter's Grill	179 €	49 €	209 €	59 €
	Cape cod	179 €	49 €	209 €	59 €
	New Year's Character Buffet Party	279 €	79 €	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Inventions	279 €	79 €	349 €	99 €
	California Grill	289 €	89 €	409 €	99 €
	The Founders Restaurant	Service unique à 21h30 / Single seating at 9:30pm		950 €	150 €

		1 ^{er} service : 19h00 / 1 st seating: 7:00pm		2 ^e service : 20h00 / 2 nd seating: 8:00pm		3 ^e service : 21h00 / 3 rd seating: 9:00pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney®	Agrabah Café	239 €	69 €	239 €	69 €	239 €	69 €



Buffets

Plaza Gardens Restaurant

Parc Disneyland®

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	199€ (Premier service/First seating)
.....	239€ (Deuxième service/Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	59€ (Premier service/First seating)
.....	69€ (Deuxième service/Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Scupteur de ballons *balloons sculptor*
- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney Characters*
- Quartet musical *Musical quartet*



Plaza Gardens Restaurant

Premier Service

Entrées

Assortiment de salades composées
Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Piros Cress
Atelier de découpe : jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons
Terrine de Saint-Jacques, perles de balsamique et crème d'herbes
Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys
Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu
Assortiment de verrines salées
Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire
Foie gras de canard au Sauternes, marmelade d'oignons, briochette au sel de Guérande
Déclinaison de poissons fumés, espadon et thon fumé, flétan et ses perles d'œufs de hareng

Le banc de fruits de mer

Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

Plats

Soupe aux palourdes de « Manhattan » et croûtons à l'ail (Clam chowders)

À la tranche : Volaille sauce Grand Marnier à l'orange

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Porcelet rôti, sauce miel et menthe ananas

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de bar jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Joue de bœuf braisée au vin de Bordeaux

Magret de canard rôti, sauce canneberge et gingembre

Panciotti Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Riz noir aux gambas

Calamarata aux cèpes et truffe noire

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Corbeille de fruits - Assortiment de verrines gourmandes- Sélection de desserts du Nouvel An

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rôsti étoiles

Penne sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Plaza Gardens Restaurant

First Seating

Starters

Selection of mixed salads

Red mullet with herbs and spices, Espelette pepper and Piro's Cress basil

Sliced meats: Pata Negra ham, Capicollo, Italian salami, Swiss dried beef
Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted chutneys

Sliced salmon marinated in gin and lime, mini blinis and yuzu emulsion

Selection of savoury verrines

Toasted focaccia with bacon, sundried tomatoes and black "tapenade"

Duck foie gras, onion chutney, small brioche with Guérande salt

Selection of smoked fish: swordfish, and tuna smoked, halibut and herring eggs

Seafood

Prawns - Whelks - Oysters - Crab claws - Crayfish

Main courses

Manhattan clam chowder and garlic croutons

Carvery: Sliced poultry, Grand Marnier orange sauce

Stuffed veal breast, chestnut cream

Roasted suckling pig honey, pineapple sauce

American-style squid and octopus fricassee

Fillet of sea bass with briny sauce, sautéed shellfish and clams

Beef cheek braised in Burgundy wine

Roasted duck breast, cranberry and ginger sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

Black rice with prawns

Porcini mushrooms, calamari and black truffle

Side Dishes

Potato and morel "au gratin" - Old-fashioned vegetables white butter sauce with fennel seeds

New potatoes with speck and confit onions - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne with hazelnut oil

Cheese

Selection of fullyt-matured cheese with a selection of bread

Dessert

Fruit basket - Selection of gourmet skewers - Selection of New Year's Eve desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes - Penne Bolognese

Duo of green beans and yellow beans with parsley

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Piros Cress

Atelier de découpe : jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques, perles de balsamique et crème d'herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartines de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

Foie gras de canard au Sauternes, marmelade d'oignons, briochette au sel de Guérande

Déclinaison de poissons fumés : espadon et thon fumé, flétan et ses perles d'oeufs de hareng

Mini cake au crabe

Le banc de fruits de mer

Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Homard - Pinces de tourteaux

Plats

Soupe aux palourdes de « Manhattan » et croûtons à l'ail (Clam chowders)

À la tranche : Volaille sauce Grand Marnier à l'orange - Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Porcelet rôti, sauce miel et menthe ananas

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de bar jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Joue de bœuf braisée au vin de Bordeaux

Magret de canard rôti, sauce canneberge et gingembre

Panciotti Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Riz noir aux gambas

Calamarata aux cèpes et truffe noire

Filet de turbot à la nage - Navarin de lotte et sauce homardine

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisettes - Fricassée de champignons aux pignons de pin

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Corbeille de fruits - Assortiment de verrines gourmandes - Sélection de desserts du Nouvel An

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles - Penne sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating

Starters

Selection of mixed salads

Red mullet with herbs and spices, Espelette pepper and Piro's Cress basil

Sliced meats: Pata Negra ham, Capicollo, Italian salami, Swiss dried beef

Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted Chutneys

Sliced salmon marinated in gin and lime, mini blinis and yuzu emulsion

Selection of savoury verrines

Toasted focaccia with bacon, sundried tomatoes and black "tapenade"

Duck foie gras, onion chutney, small brioche with Guérande salt

Selection of smoked fish: swordfish, and smoked tuna, halibut and herring eggs

Mini crab cake

Seafood

Prawns - Whelks - Oysters - Lobster - Crab claws

Main courses

Manhattan clam chowder and garlic croutons

Carvery: Sliced poultry, Grand Marnier orange sauce - Stuffed veal breast, chestnut cream

Roasted suckling pig honey and pineapple sauce

American-style squid and octopus fricassee

Fillet of sea bass with briny sauce, sautéed shellfish and clams

Beef cheek braised in Burgundy wine

Roasted duck breast, cranberry and ginger sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

Black rice with prawns

Porcini mushrooms, calamata and black truffle

Fillet of turbot in an aromatic broth - Monkfish navarin, lobster sauce

Side Dishes

Potato and morels "au gratin" - Old-fashioned vegetables white butter sauce with fennel seeds

New potatoes with speck and confit onions - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne in hazelnut oil - Mushroom fricassee with pine nuts

Cheese

Selection of fully-matured cheese with a selection of bread

Desserts

Fruit basket - Selection of gourmet skewers - Selection of New Year's Eve desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes - Penne Bolognese

Duo of green beans and yellow beans with parsley

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Agrabah Café

Parc Disneyland®

Type : Buffet

Service	19h / 7 p.m.
.....	20h / 8 p.m.
.....	21h / 9 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	239€
Menu enfant <i>Child menu</i>	69€

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney characters*
- Trio musical *Musical trio*



Agrabah Café

Entrées

Assortiment de mezze froids :

Tzatziki, Tarama aux œufs de saumon, Houmous
Dolma (plat à base de feuilles de vigne farcies), Caviar d'aubergines

Assortiment de viandes froides orientales :

Soudjouk arménien (saucisson de bœuf)
Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)

Viande des grisons

Foie gras de canard en gelée de Sauternes aux figues noisette
Salade de fêtes aux fruits secs et croûtons de pain d'épices
Dos de saumon mi-fumé, blinis, crème à la vodka et aneth

Le banc de fruits de mer

Bouquet de crevettes - Huîtres - Pinces de tourteau

Plats

À la tranche : Méchoui d'agneau au four

Assortiment de mezzés chauds :

Beurek au fromage, Falafel sauce Tahini, Ich el boulboul
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)
Pastilla de pigeon aux pignons de pin
Gambas aux épices d'orient
Fricassée de lotte, sauce crustacé
Tajine de joue de bœuf aux 7 épices libanaises
Choux farci de veau à l'orientale

Accompagnements

Légumes oubliés au curry et gingembre - Riz basmati au safran
Poêlée de légumes grillés à la coriandre - Haricots verts aux amandes

Fromages

Roue de Brie - Assortiment de fromages orientaux

Desserts

Atelier de crêpes marocaines (miel, sucre, confiture de pétales de rose, sauce chocolat)
Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande - Assortiment de pâtisseries orientales - Corbeille de fruits frais
Gâteau du Nouvel An - Pain d'épices - Sablé à la pistache - Salade d'oranges à la cannelle
Gâteau moelleux au chocolat - Semoule à la Cardamome - Cascade de bonbons - Thé à la menthe (servi à table)

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

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

Buffet enfant

Hérisson de tomates cerise et Mozzarella di buffala - Kefta - Pâtes farcies, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Agrabah Café

Starters

Selection of cold mezze:

Tzatziki, Taramasalata with salmon roe, Hummus
Dolma (stuffed vine leaves), Eggplant caviar

Selection of cold Middle Eastern meats:

Armenian sujuk (beef sausage)
Basturma (dried beef with Armenian spices)

Swiss dried beef

Duck foie gras in Sauternes gelée with figs and hazelnuts
Festive salad with dried fruit and gingerbread croutons
Partially-smoked salmon fillet, blinis, vodka and dill cream sauce

Seafood

Prawns - Oysters - Crab claws

Main courses

Carvery: Sliced oven-roasted lamb mechoui

Selection of hot mezze:

Cheese borek, Falafel with tahini sauce, Ich el bouboul
Djoudjeh (free-range chicken kebab marinated in yogurt and turmeric)
Pigeon pastilla with pine nuts
King prawns with Middle Eastern spices
Monkfish fricassee, shellfish sauce
Beef cheek tajine with 7 Lebanese spices
Middle-Eastern-style veal-stuffed cabbage

Side Dishes

Old-fashioned vegetables with curry and ginger - Basmati rice with saffron
Pan-sautéed grilled vegetables with coriander - Green beans with almonds

Cheese

Brie - Middle-east cheese selection

Desserts

Selection of Moroccan crepes (honey, sugar, rose petal jam, chocolate sauce)
Dried fruit with marzipan - Selection of Middle Eastern pastries - Fresh fruit basket
New Year's cake - Gingerbread - Pistachio shortbread biscuit - Orange salad with cinnamon
Chocolate fondant cake - Semolina with cardamom - Sweets - Mint Tea

Boissons Adulte

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

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

Child Buffet

Cherry tomato and buffalo Mozzarella hedgehog - Kefta - Stuffed pasta, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



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>	179€ (Premier service / First seating)
.....	209€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demands spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney characters*
- Maquillage pour les enfants *Face-painting for children*
- Décor d'hiver exclusif *Special holiday decor*
- Duo musical *Musical duet*



Hunter's Grill

Premier Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes
Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges et brioche

Assortiment de verrines :

Salade de crevettes, mangue et agrumes - Saint-Jacques marinées, wakamé,
Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe
Salade gourmande, magret fumé et huile de noix
Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème au paprika
Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs
Terrine de gibier
Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,
bâtonnets de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives)
Assortiment de salades composées
Saumon en Bellevue

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de tourteaux

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

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

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Panciotti aux Saint-Jacques et écrevisses, sauce crustacés

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Assortiment de desserts du Nouvel An - Corbeille de fruits - Café

Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

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

Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rösti étoiles - Tagliatelles, sauce tomate

Haricots verts - Mini Cheeseburger

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Hunter's Grill

First Seating

Starters

Selection of smoked and marinated fish, butter, lemon, herb cream

Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon

Duck foie gras, confit red onions and brioche

Selection of verrines:

Prawn salad with mango and citrus fruit - Marinated scallops, wakame

Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil

Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil

Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce

Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions

Game terrine

Salad bar (lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives)

Selection of mixed salads

Glazed salmon in aspic

Seafood

Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimps, crab claws

Main courses

Carvery: *Sliced rib steak, Périgourdine sauce*

Rump of veal, morel mushrooms, fresh pasta

Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory

Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto

Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes and chestnuts

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

Sauté of game, potato and Comté cheese "au gratin"

Panciotti with scallops and crayfish, shellfish sauce

Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Selection of New Year's Eve desserts - Fruit basket - Coffee

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

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

Child Buffet

Veal escalope cordon bleu - Breaded fish - Star-shaped rösti potatoes

Tagliatelle, tomato sauce - Green beans - Mini Cheeseburger

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Hunter's Grill

Deuxième Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard, confit d'oignons rouges et brioche

Assortiment de verrines :

Salade de crevettes, mangue et agrumes - Saint-Jacques marinées, wakamé

Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe - Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika - Homard Arlequin et perles d'agrumes

Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de tourteaux

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médaillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

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

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce crustacés

Cannelloni végétarien, coulis de poivron

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An - Corbeille de fruits - Fontaine de chocolat - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

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

Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rösti étoiles -

Tagliatelles, sauce tomate - Haricots verts - Mini Cheeseburger

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Hunter's Grill

Second Seating

Starters

Selection of smoked and marinated fish, butter, lemon, herb cream

Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon

Duck foie gras, confit red onions and brioche

Selection of verrines :

Prawn salad with mango and citrus fruit - Marinated scallops, wakame

Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil - Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil

Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce - Arlequin lobster and citrus fruit pearls

Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions

Game terrine

Salad bar (lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives)

Selection of mixed salad

Glazed salmon in aspic

Seafood

Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimps, crab claws

Main courses

Carvery: Sliced rib steak, Périgourdine sauce

Rump of veal, morel mushrooms, fresh pasta

Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory

Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto

Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes and chestnuts

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

Sauté of game, potato and Comté cheese "au gratin"

Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables

King prawns with saffron, gnocchi and squid ink

Panciotti with scallops and crayfish, shellfish sauce

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Selection of New Year's Eve desserts - Fruit basket - Chocolate fountain - Coffee

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

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

Child Buffet

Veal escalope cordon bleu - Breaded fish - Star-shaped rösti potatoes

Tagliatelle, tomato sauce - Green beans - Mini Cheeseburger

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Cape Cod

Disney's Newport Bay Club®

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	209€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney characters*
- Maquillage pour les enfants *Face-painting for children*



Cape Cod

Premier Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés
(saumon aux épices, saumon à l'orange,
découpe de poissons fumés, saumon fumé)
Assortiment de verrines fraîcheur
Atelier salade cocktail de crevettes
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons
Bar à salades
Salade de pommes de terre, saumon fumé et oeufs de saumon
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Soupe de poissons - Soupe de légumes
À la tranche : Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes
Boudin blanc truffé - Filet de rouget à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Risotto aux champignons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An
Atelier bar à fruits - Café

Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

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

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchées de volaille - Brochettes de boulettes
Pommes rösti étoilées - Dos de saumon - Légumes verts - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake "Petit mousaillon"
Chouquettes - Assortiment de glaces

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Cape Cod

First Seating

Starters

Selection of smoked marinated fish
(salmon with spices, salmon with orange,
sliced smoked fish, smoked salmon)

Selection of cold verrines

Prawn cocktail

Selection of cooked meats - Game terrine - Fish terrine

Salad bar

Potato salad, smoked salmon and salmon roe

Gourmet salad with smoked duck breast and foie gras - Russian salad

Seafood

Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimp, crab claws

Main courses

Fish soup - Vegetable soup

Carvery: Steak cut - Confit duck, Chinon sauce

Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing

Truffled white pudding - Grilled fillet of red mullet

Side Dishes

Selection of vegetables - Small Dauphine-style creamy potatoes "au gratin"

Roasted potatoes - Mushroom risotto

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Selection of New Year's Eve desserts

Fruit salad bar - Coffee

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

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

Child Buffet

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine

Mini cooked meats skewer - Mini salad ball - Prawn and avocado cake

Chicken nibbles - Meatball skewer - Star-shaped rösti potatoes

Salmon fillet - Green vegetables - Pizza

Marshmallow lollipops with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake

Small chou pastries - Selection of ice cream

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Cape Cod

Deuxième Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés
(saumon aux épices, saumon à l'orange,
découpe de poissons fumés)
Assortiment de verrines fraîcheur
Atelier salade cocktail de homard
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons
Bar à salades
Salade de pommes de terre, saumon fumé et oeufs de saumon
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Soupe de palourdes (Clam showder) - Soupe de légumes
À la tranche : Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes - Boudin blanc truffé
Pièce de veau, sauce à la truffe - Filet de rouget et crevettes à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Risotto aux champignons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Atelier bar à fruits - Sélection de desserts du Nouvel An - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

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

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchées de volaille - Brochettes de boulettes
Pommes rôsti étoilées - Dos de saumon - Légumes verts - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake "Petit mousaillon"
Chouquettes - Assortiment de glaces - Gelée

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Cape Cod

Second Seating

Starters

Selection of smoked marinated fish
(salmon with spices, salmon with orange and spices,
sliced smoked fish)
Selection of cold verrines
Lobster cocktail
Selection of cooked meats - Game terrine - Fish terrine
Salad bar
Potato salad, smoked salmon and salmon roe
Gourmet salad with smoked duck breast and foie gras - Russian salad

Seafood

Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimp, crab claws

Main courses

Clam showder - Vegetable soup
Carvery: Steak cut - Confit duck, Chinon sauce
Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing - Truffled white pudding
Veal, truffle sauce - Grilled fillet of red mullet and prawns

Side Dishes

Selection of vegetables - Small Dauphine-style creamy potatoes "au gratin"
Roasted potatoes - Mushroom risotto

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit salad bar - Selection of New Year's Eve desserts - Coffee

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

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

Child Buffet

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine
Mini cooked meats skewer - Mini salad ball - Prawn and avocado cake
Chicken nibbles - Meatball skewers - Star-shaped rösti potatoes
Salmon fillet - Green vegetables - Pizza
Marshmallow lollipops with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake
Small chou pastries - Selection of ice cream - Jelly

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Inventions

Disneyland® Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	279€ (Premier service / First seating)
.....	349€ (Deuxieme service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	79€ (Premier service / First seating)
.....	99€ (Deuxieme service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demands spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and greet with Disney characters
- Maquillage pour les enfants
Face-painting for children



Inventions

Premier Service

Entrées

Mise en bouche du Nouvel An
Trilogie de saumon, crème à la vodka
Lingot de foie gras aux figues, chutney de fruits, brioche au sel de Guérande
Crevettes marinées, salsa d'agrumes
Jambon Serrano, tomates confites, caviar de légumes
Mesclun de salade aux mendiants, huile de truffe
Gourmande d'haricots verts, filet de caille,
ganache de foie gras
Filet de rouget mi-cuit aux aromates
Asperges vertes, crème de cerfeuil
Tarte fine au chèvre, légumes grillés

Le banc de fruits de mer

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots
Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pincés de crabe

Plats

Consommé de légumes à la truffe
À la tranche : Filet de bœuf « Wellington »
Poêlée d'escargots aux girolles, coulis de persil
Civet de gibier aux canneberges
Magret de canard, sauce au miel, poires confites
Carré d'agneau en croûte d'herbes, figues rôties
Longe de veau rôtie, jus aux morilles
Filet de bar et Saint-Jacques, crème safranée
Blanquette de lotte et coquillages, légumes croquants
Pâtes farcies, pesto rouge

Accompagnements

Légumes verts aux amandes - Fricassée de cèpes aux marrons
Légumes fondants au beurre d'herbes et pignons de pin
Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Sélection de desserts - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Buffet Enfant

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille
Boulettes de bœuf, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Inventions

First Seating

Starters

New Year's Eve mise en bouche
Salmon trio, vodka ceam
Foie gras with figs, fruit chutney,
small brioche with Guérande salt
Marinated prawns, citrus fruit salsa
Serrano ham, confit tomatoes, vegetables caviar
Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette
Gourmet green beans, quail filet, foie gras ganache
Fillet of mi-cuit red mullet with herbs and spices
Asparagus, chervil cream sauce
Thin goat's cheese tart, grilled vegetables

Seafood

Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters
Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Vegetable consommé with truffle
Carvery: Wellington beef fillet
Pan-sautéed snails with chanterelles, parsley coulis
Game stew with cranberry
Duck breast, honey sauce, confit pears
Rack of lamb in a herb crust, roasted figs
Roasted veal loin, morel mushroom sauce
Fillet of sea bass with scallops, saffron cream sauce
Monkfish and shellfish blanquette, crunchy vegetables
Stuffed pasta, red pesto sauce

Side Dishes

Green vegetables with almonds
Fricassee of porcini mushrooms with chestnuts
Tender vegetables with herb butter and pine nuts
Potato and Cantal AOC cheese « au gratin »

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Selection of desserts - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Red wine

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Child Buffet

Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets
Meatballs, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Inventions

Deuxième Service

Entrées

Mise en bouche du Nouvel An
Trilogie de saumons, crème à la vodka
Lingot de foie gras aux figues, chutney de fruits, brioche au sel de Guérande
Crevettes marinées, salsa d'agrumes
Jambon Serrano, tomates confites, caviar de légumes
Mesclun de salade aux mendiants, huile de truffe
Gourmande d'haricots verts, filet de caille,
ganache de foie gras
Filet de rouget mi-cuit aux aromates
Asperges vertes, crème de cerfeuil
Tarte fine au chèvre, légumes grillés

Le banc de fruits de mer

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots
Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pincés de crabe

Plats

Consommé de légumes à la truffe
À la tranche : Filet de bœuf « Wellington »
Poêlée d'escargots aux girolles, coulis de persil
Civet de gibier aux canneberges
Magret de canard, sauce au miel, poires confites
Carré d'agneau en croûte d'herbes, figues rôties
Longe de veau rôtie, jus aux morilles
Filet de bar et Saint-Jacques, crème safranée
Blanquette de lotte et coquillages, légumes croquants
Pâtes farcies, pesto rouge

Accompagnements

Légumes verts aux amandes - Fricassée de cèpes aux marrons
Légumes fondants au beurre d'herbes et pignons de pin
Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Sélection de desserts - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Petit Chablic AOC - P. Aegerter

Vin rouge

Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter

Buffet Enfant

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille
Boulettes de bœuf, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Inventions

Second Seating

Starters

New Year's Eve mise en bouche
Salmon trio, vodka ceam
Foie gras with figs, fruit chutney,
small brioche with Guérande salt
Marinated prawns, citrus fruit salsa
Serrano ham, confit tomatoes, vegetable caviar
Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette
Gourmet green beans, quail fillet, foie gras ganache
Fillet of mi-cuit red mullet with herbs and spices
Asparagus, chervil cream sauce
Thin goat's cheese tart, grilled vegetables

Seafood

Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters
Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Vegetable consommé with truffle
Carvery: Wellington beef fillet
Pan-sautéed snails with chanterelles, parsley coulis
Game stew with cranberry
Duck breast, honey sauce, confit pear
Rack of lamb in a herb crust, roasted figs
Roasted veal loin, morel sauce
Fillet of sea bass with scallops, saffron cream sauce
Monkfish and shellfish blanquette, crunchy vegetables
Stuffed pasta, red pesto sauce

Side Dishes

Green vegetables with almonds
Fricassee of porcini mushrooms with chestnuts
Tender vegetables with herb butter and pine nuts
Potato and Cantal AOC cheese « au gratin »

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Selection of desserts - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Petit Chablic AOC - P. Aegerter

Red wine

Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter

Child Buffet

Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets
Meatballs, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Services à table
Table Service

Captain Jack's Restaurant des Pirates

Parc Disneyland®

Type : Service à table *Table service*

Service 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 239 € (Premier service / First seating)

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

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and Greet with Disney characters
- Magicien pirate
Pirate magician
- Sculpteur de ballon
Balloon sculptor



Captain Jack's *Restaurant des Pirates*

Menu Adulte

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques aux cèpes et homard

Gambas rôties à l'huile de truffe, crumble de coco-courge Butternut et truffe noire

Grenadin de veau en croûte de pain d'épices, patate douce rôtie et figues

Fromage

Dessert de fêtes et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Bavarois d'avocat aux agrumes, salade de racines, vinaigrette passion

Tofu rôti à l'huile de truffe, crumble coco-courge Butternut

Parmentier de patates douces et christophines aux légumes confits, crème d'ail fumé

Fromage

Dessert du Nouvel An

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Menu Enfant

Amuse-bouche

Trilogie de tomates et œufs de caille

Crème de volaille, tomates croustillantes et tuiles de Parmesan

Filet de volaille pané, coco râpée et frites de patates douces

Dessert du Nouvel An

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Captain Jack's Restaurant des Pirates

Adult Menu

Amuse-bouche

Scallop terrine with lobster and porcini mushrooms

King prawns roasted in truffle oil, coconut and butternut crumble with black truffles

Thick veal medallion with a gingerbread crust, roasted sweet potatoes and figs

Cheese

New Year's Eve dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Avocado Bavarois infused with citrus fruit, root vegetable salad, passion fruit vinaigrette

Tofu roasted in truffle oil, coconut and butternut crumble with black truffles

Sweet potato and chayote cottage pie with slow cooked vegetables, garlic cream sauce and black truffles

Cheese

New Year's Eve dessert

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

*Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

Red wine

*Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

Child Menu

Amuse-bouche

Tomato trio with quail eggs

Chicken creamy, crispy tomatoes and crispy Parmesan biscuit

Breaded chicken cutlet, shaved coconut and sweet potato chips

New Year's Eve dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Walt's

an American Restaurant

Parc Disneyland®

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte Adult menu	219€ (Premier service / First seating)
.....	259€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant Child menu	69€ (Premier service / First seating)
.....	79€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Magicien Magician
- Duo musical Musical duet
- Sculpteur de ballons Balloon sculptor



Walt's - an American Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de choux verts, réduction de balsamique
Fromage
Desserts de fêtes et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

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

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Menu Enfant

Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes
Feuilleté de fromage étoilé
Dessert des petits-bambins
Mignardises de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Walt's - an American Restaurant

First Seating

Adult Menu

"Parfait" egg, creamy chicken emulsion with hints of gingerbread
European lobster tart, onion compote with beetroot, pomegranate caramel
Grilled matured beef, confit potatoes, chartreuse of green cabbage
and chestnut ragout with truffles and California Cabernet gravy
Cheese
Festive dessert and petits-fours

Vegetarian Menu

Blinis with a cream of confit tomatoes
Polenta tempura with truffles, vincotto caramel
Chestnut ragout with truffles in green cabbage cannelloni, balsamic reduction
Cheese
Festive desserts and petits-fours

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Child Menu

Amuse-bouche

Wild prawn tart, avocado and confit lemons
Braised ham raviolo, lardons and porcini mushrooms emulsion
Star-shaped cheese puff
Little ones' dessert
Petits-fours from my childhood

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

Walt's - an American Restaurant

Deuxième Service

Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade
Filet de Saint-Pierre au poivre de Tasmanie, écumes de yuzu et de courge Butternut en deux façons
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto
Vichyssoise de pommes de terre et choux-fleurs servis tièdes, émulsion au cresson
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de choux verts, réduction de balsamique
Fromage
Desserts de fêtes et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

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

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Menu Enfant

Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit
Filet de bar, fèves de soja et petits pois au beurre,
écrasée de pommes de terre et beurre de tarama de caviar
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes
Feuilleté de fromage étoilé
Dessert des petits-bambins
Mignardises de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Walt's - an American Restaurant

Second Seating

Adult Menu

"Parfait" egg, creamy chicken emulsion with hints of gingerbread
European lobster tart, onion compote with beetroot, pomegranate caramel
John Dory fillet with Tasmanian pepper, two-way yuzu and butternut squash mousse
Grilled matured beef, confit potatoes, chartreuse of green cabbage
and chestnut ragout with truffles and Californian Cabernet gravy
Cheese
Festive dessert and petits-fours

Vegetarian Menu

Blinis with a cream of confit tomatoes
Polenta tempura with truffles, vincotto caramel
Warm potato and cauliflower vichyssoise, watercress emulsion
Chestnut ragout with truffles in green cabbage cannelloni, balsamic reduction
Cheese
Festive desserts and petits-fours

Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Child Menu

Amuse-bouche

Wild prawn tart, avocado and confit lemons
Sea bass fillet, soybeans and peas in butter sauce,
mashed potatoes and taramasalata caviar butter
Braised ham raviolo, lardons and porcini mushrooms emulsion
Star-shaped cheese puff
Little ones' dessert
Petits-fours from my childhood

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



California Grill

Disneyland® Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	289€ (Premier service / First seating)
.....	409€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	89€ (Premier service / First seating)
.....	99€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and Greet with Disney characters
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Huître Belon au caviar Beluga, espuma au citron
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette au biscuit de Reims
Bœuf Waygu laqué au jus arabica, légumes d'antan et copeaux de truffe noire
Fromages affinés
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette
Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes
Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes et effeuillé de choux,
copeaux de truffe noire
Fromage végétarien
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne
Moët&Chandon
Grand Vintage 2009

Vin blanc
Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable
ou Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC - «Côte de Léchet»

Vin rouge
Bourgogne - Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour
ou États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley
ou Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Menu Enfant

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette
Foie gras de canard, gelée de pommes, salade d'herbes et vinaigrette
Cuisse de chapon rôtie, pommes de terre confites au beurre de barratte, jus de volaille
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

California Grill

First Seating

Adult Menu

Belon oyster with Beluga caviar, lemon espuma
Goose foie gras with champagne, mango-hibiscus condiment, Reims biscuit small brioche
Waygu beef glazed with arabica juice, vegetables of yesteryear and black truffle shavings
Fully-matured cheese
New Year's Eve dessert
Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

Cream of pumpkin with grilled porcini mushrooms and hazelnut oil
Celery risotto with morel mushrooms and green asparagus
Quinoa, lentils and red rice with tofu, chestnuts and cabbage leaves, black truffle shavings
Vegetarian cheese
New Year's Eve dessert
Coffee and petits-four

Adult Drinks

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

Champagne

Moët&Chandon
Grand Vintage 2009

White wine

Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick
or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable
or Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC - «Côte de Léchet»

Red wine

Bourgogne - Aloxé Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour
or États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley
or Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Child Menu

Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil
Duck foie gras, apple jelly, herbs salad and vinaigrette sauce
Roasted leg of capon, confit potatoes with churned butter, poultry jus
New Year's Eve dessert
Childhood sweets

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Huître Belon au cavier Beluga, espuma au citron
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette au biscuit de Reims
Filet de turbo à la vapeur, ragoût de morilles et cèpes, émulsion au vin jaune
Bœuf Waygu laqué au jus arabica, légumes d'antan et copeaux de truffe noire
Fromages affinés
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noix
Millefeuille de tomate au soja, raifort et mesclun d'herbes fraîches
Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes
Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes en mousseline,
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire
Fromage végétarien
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne
Moët&Chandon
Grand Vintage 2009

Vin blanc
Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable
ou Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC - «Côte de Léchet»

Vin rouge
Bourgogne - Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour
ou États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley
ou Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Menu Enfant

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noix
Foie gras de canard, gelée de pommes, salade d'herbes et vinaigrette
Homard européen grillé à l'huile de vanille Bourbon, Mac'n'cheese aux cèpes
Cuisse de chapon rôtie, pomme de terre confite au beurre de barratte, jus de volaille
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Belon oyster with Beluga caviar, lemon espuma
Goose foie gras with champagne, mango-hibiscus condiment, Reims biscuit small brioche
Steamed turbo fillet, morel and porcini mushrooms stew, yellow wine emulsion
Waygu beef glazed with arabica juice, vegetables of yesteryear and black truffle shavings
Fully-matured cheese
New Year's Eve dessert
Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil
Tomato millefeuille, soy with horseradish reduction, salad shoots with fresh herbs
Celeriac risotto with morels and green asparagus
Quinoa, lentils and red rice with tofu, muslin chestnuts,
cabbage leaves and black truffle shavings
Vegetarian cheese
Christmas dessert
Coffee and petits-fours

Adult Drinks

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

Champagne

Moët & Chandon

Grand Vintage 2009

White wine

Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick

or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable

or Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC - «Côte de Léchet»

Red wine

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

or États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley

or Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Child Menu

Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil
Duck foie gras, apple jelly, herbs salad and vinaigrette sauce
European lobster grilled with Bourbon vanilla oil, Mac'n'cheese with porcini mushrooms
Roasted leg of capon, confit potatoes with churned butter, poultry juice
New Year's Eve dessert
Childhood Sweets

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



The Founders Restaurant

Disneyland® Hotel

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 21h30 / 9.30 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 950€

Menu enfant *Child menu* 150€

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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



The Founders Restaurant

Menu Adulte

Langoustine, crème citron-bergamote et caviar Beluga
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre,
caramel Amarena et jeunes pousses
Homard européen, potimarron fumé au foin, beurre au safran du Gâtinais
Bar de ligne à la plancha, gnocchi à la truffe blanche d'Alba, espuma de noisettes grillées
Champagne et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or
Médallion de biche rôtie aux baies de genévrier, marmelade de coing et truffe noire
Bœuf Wagyu laqué au soja et café arabica, croustilles aux morilles
Fromages affinés des régions françaises
Dessert du jour de l'an
Café et mignardises

Menu Végétarien

Navet rôti, crème citron-bergamote et citron caviar
Potimarron en velouté et cèpes grillés à l'huile de noisette
Carottes, huile de vanille Bourbon, fine gelée au jasmin et tuile aux herbes
Légumes oubliés, poêlée au soja et râpé de truffe noire
Champagne et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or
Morilles en deux services
Risotto au céleri et truffe d'Alba - Fricassée aux châtaignes et jeunes pousses
Fromages affinés des régions françaises
Dessert du jour de l'an
Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne

KRUG

« Grande Cuvée »

Vin blanc

Alsace - Gewurtzraminer Vendanges Tardives 2013 - Domaine Schlumberger
ou Bourgogne - Corton Charlemagne Grand Cru - AOC 2006 - Louis Latour
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC 2012 - Château de Sancerre - « Cuvée du Connetable »

Vin rouge

Vallée du Rhône - Châteauneuf-du-Pape 2014 - Clos de l'Oratoire des Papes
ou Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3^e Grand Cru Classé

Menu Enfant

Langoustine, crème citron-bergamote et caviar Beluga
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre, caramel Amarena et jeunes pousses
Homard européen, potimarron fumé au foin, beurre au safran du Gâtinais
Bar de ligne à la plancha, gnocchi à la truffe blanche d'Alba, espuma de noisettes grillées
Limonade et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or
Médallion de bœuf Angus, laqué au soja et café arabica,
marmelade de coing, truffe noire, croustilles aux morilles
Dessert du jour de l'an

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

The Founders Restaurant

Adult Menu

Langoustine, lemon-bergamot orange cream and Beluga caviar
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots
European lobster, hay smoked pumpkin, Gâtinais saffron butter
Grilled sea bass, gnocchi with white Alba truffle, grilled hazelnut oil
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Roasted hind medallion with juniper berries, quince marmelade with black truffle
Wagyu beef glazed in soy and arabica coffee, kromeski fritter with morel mushrooms
French fully-matured cheese
New Year's Eve dessert
Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

Roasted turnip, lemon-bergamot orange cream and lemon caviar
Pumpkin cream and grilled porcini mushrooms with hazelnut oil
Carrots, Bourbon vanilla oil, jasmine aspic with a herb biscuit
Old-fashioned vegetables pan-sautéed soy, and black truffle shaving
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Morel mushrooms in two courses
Celery risotto and Alba truffle - Chestnut fricassee and salad shoots
French fully-matured cheese
New Year's Eve dessert
Coffee and petits-fours

Adult Drinks

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

Champagne
KRUG
« Grande Cuvée »

White wine
Alsace - Gewurtzraminer Vendanges Tardives 2013 - Domaine Schlumberger
or Bourgogne - Corton Charlemagne Grand Cru - AOC 2006 - Louis Latour
or Vallée de la Loire - Sancerre AOC 2012 - Château de Sancerre - « Cuvée du Connetable »

Red wine
Vallée du Rhône - Châteauneuf-du-Pape 2014 - Clos de l'Oratoire des Papes
or Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3^e Grand Cru Classé

Child Menu

Langoustine, lemon-bergamot orange cream and Beluga caviar
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots
European lobster, hay smoked pumpkin, Gâtinais saffron butter
Grilled sea bass, gnocchi with white Alba truffle, grilled hazelnut oil
Lemonade and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Angus beef medallion glazed in soy and arabica coffee,
quince marmelade, black truffle,
kromeski fritter with morel mushrooms
New Year's Eve dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character Experience*

Auberge de Cendrillon

Parc Disneyland®

Type : Service à table *Table service*

Service 19h00 / 7 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 359€

Menu enfant / *Child menu* 99€

Réductions / *Discounts*

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

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



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche

Terre Mer de Homard et betteraves, salade de légumes croquants
et sa vinaigrette de fruits rouges

Médaillon de lotte et gambas rôties, sauce homardine

Trou normand

Canon d'agneau en croûte de pain d'épices et son jus, aligot truffé, jeunes légumes

Fromage

Dessert du nouvel an

Menu Végétarien

Mise en bouche

Asperges vertes et son mesclun d'herbes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux champignons des bois et morilles

Parmentier de potimarron et seitan

Fromage

Dessert de Noël

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet »

ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »

Vin rouge

Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune

ou Bourgogne - Chorey-les-Beaune - P. Aegerter

Menu Enfant

Mise en bouche

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

Petites ravioles, crème de Parmesan

Sorbet

Filet de veau façon Orloff, frites de polenta

Fromage

Dessert du Nouvel An

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Amuse-bouche

Lobster and betroot surf & turf crunchy vegetable salad with a red fruit dressing

Monkfish medallion and roasted king prawns, lobster sauce

Normandy-style break

Lamb in a gingerbread crust with jus, truffled aligot potatoes, babyvegetables

Cheese

New Year's Eve dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Green asparagus and mixed leaf salad, truffle vinaigrette

Wild morel mushroom risotto

Pumpkin and seitan cottage pie

Cheese

New Year's Eve dessert

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris

Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Bourgogne - Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet »

or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »

Red wine

Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune

or Bourgogne -Chorey-les-Beaune - P. Aegerter

Child Menu

Amuse-bouche

Mild-smoked fillet of salmon, herb cream sauce and salted brioche

Small ravioli, Parmesan cream

Sorbet

Orloff-style veal tenderloin, polenta chips

Cheese

New Year's Eve dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



New Year's Character Buffet Party

Disney's Hotel New York®

Type : Buffet

Service	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	279€
Menu enfant <i>Child menu</i>	79€

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and greet with Disney Characters
- Ambiance musicale «live»
Live musical ambiance



New Year's Character Buffet Party

Entrées

Trilogie de saumons (fumé, mariné, gravelax), mini blinis,
salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka

Gourmande du Nouvel An :

Mesclun de salade, fruits secs, oeufs de caille, magret de canard fumé,
croûtons, dés de roquefort, vinaigrette de truffe

Petites pièces de fêtes :

Lingot de foie gras aux figues et pain d'épices - 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 - Céviché de thon au yuzu, espuma à la vanille

Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Bigorneaux - Pincés de tourteaux

Plats

Bisque de homard crémée et accompagnements - Volaille farcie, jus court et endives braisées
Boudins blancs truffés, pommes fruit caramélisées

Fricassée de lotte et Saint-Jacques, sauce américaine, riz sauvage aux herbes
Mezzaluna de saumon fumé, crème réduite à l'huile de noisette - Gambas rôties aux aromates, linguine à l'encre de seiche
Filet de bœuf « plancha », jus corsé aux morilles, méli-mélo de pois gourmands et haricots verts
Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin, fondant d'artichaut et tomates confites
Noisette de veau aux girolles et marrons braisés - Fondant de chapon farci aux cèpes

Accompagnements

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

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Le grand buffet des desserts du Nouvel An

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Buffet enfant

Saumon fumé, concombres à la crème - Sélection de charcuteries fines
Mini brochette de tomate mozzarella - Petites gougères à l'emmental
Cocktail de crevettes en verrine - Suprême de volaille farci, sauce aux champignons
Pommes de terre noisette - Poêlée d'haricots verts et tomates confites
Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette
Fagottini aux 4 fromages - Buffet de desserts et friandises

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

New Year's Character Buffet Party

Starters

Salmon trio (smoked, marinated, gravlax),
mini blinis, potato salad with dill, vodka cream sauce

New year's variety platter:

Salad shoots, dry fruits, quail eggs, smoked duck breast, croutons,
Roquefort cubes, truffle vinaigrette

Festive dishes:

Block of foie gras with figs and gingerbread - Crab croustade with citrus
Small morel mushroom cupcake, foie gras ganache - Sea urchin taramasalata croustade
Goat cheese mousse with Espelette pepper - Tuna ceviche with yuzu, vanilla foam

Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Winkles - Crab claws

Main courses

Creamy lobster bisque and accompaniments
Stuffed chicken, gravy and braised chicory
White truffled pudding, caramelised apples
Monkfish and scallop fricassee, american sauce, wild rice with herbs
Smoked salmon mezzaluna pasta, reduced cream sauce with hazelnut oil
Roasted king prawns with herbs and spices, linguini with squid ink
Grilled steak, morel reduction, mix of mangetouts and green beans
Roast rack of lamb with rosemary gravy and confit tomato, artichoke fondant
Boneless fillet of veal with chanterelle mushrooms and braised chestnuts
Capon, porcini mushrooms stuffing

Side dishes

Pan-sautéed vegetables with shallot butter - Potato stew with porcini mushrooms

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Grand New Year's Eve dessert buffet

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint-Emilion AOC - Fortin Plaisance
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Child Buffet

Smoked salmon, creamy cucumber salad - Selection of fine cooked meats
Mini tomato and mozzarella skewer - Mini Emmental cheese puffs
Prawn cocktail verrine - Stuffed chicken supreme, mushroom sauce - Noisette potatoes
Pan-sautéed green beans and confit tomato
Roasted fillet of cod, white butter sauce with chives
Fagottini, 4 cheese sauce - Desserts and sweets buffet

Child Drink

Vittel or Minute Maid or Refreshing drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



Buffalo Bill's

Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

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

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

..... 79€ (Deuxième service / Second seating)

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

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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



Buffalo Bill's Wild West Show

Premier Service

Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Cuisse de pintade farcie au foie gras et marrons

Boudin aux pommes

Fondant de poulet jaune, pomme et spéculoos

Pommes de terre et marrons rôtis au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel An

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Feuilleté aux deux poissons et crevettes

Fiochettini au Gorgonzola, crème de Parmesan

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes de saison et ses marrons

Dessert du Nouvel An

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Fondant de poulet jaune, pomme et speculoos

Pommes de terre Rösti étoile

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel An, pièce en chocolat

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Buffalo Bill's Wild West Show

First Seating

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and cornbread

Festive casserole:

Leg of guinea fowl stuffed with foie gras and chestnuts

White pudding with apples

Chicken piece fondant, apple and speculoos

Thyme-roasted potatoes and chestnuts

Grilled corn with maple syrup

New Year's dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Vegetarian Menu

Nachos

Vegetarian chilli and cornbread

Festive casserole:

Oyster mushrooms and green asparagus fricassee

Fiocchettini with Gorgonzola and Parmesan cream

Grilled corn with maple syrup

Thyme-roasted potatoes and chestnuts, Pan-sautéed vegetables with chestnuts

New Year's dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Child Menu

Festive casserole:

Chicken piece fondant, apple and speculoos, Thyme-roasted potatoes and chestnuts,

Pan-sautéed vegetables with chestnuts

New Year's dessert, chocolate coin

Buffalo Bill's Wild West Show

Deuxième Service

Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Cuisse de pintade farcie au foie gras et marrons

Boudin aux pommes

Fondant de poulet jaune, pomme et speculoos

Pommes de terre et marrons rôtis au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel An

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Feuilleté aux deux poissons et crevettes

Fiochettini au Gorgonzola, crème de Parmesan

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes de saison et ses marrons

Dessert du Nouvel An

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Fondant de poulet jaune, pomme et speculoos

Pommes de terre Rösti étoile

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel An, pièce en chocolat

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Buffalo Bill's Wild West Show

Second Seating

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and cornbread

Festive casserole:

Leg of guinea fowl stuffed with foie gras and chestnuts

White pudding with apples

Chicken piece fondant, apple and speculoos

Thyme-roasted potatoes and chestnuts

Grilled corn with maple syrup

New Year's dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Vegetarian Menu

Nachos

Vegetarian chilli and cornbread

Festive casserole:

Oyster mushrooms and green asparagus fricassee

Fiocchettini with Gorgonzola and Parmesan cream

Grilled corn with maple syrup

Thyme-roasted potatoes and chestnuts, Pan-sautéed vegetables with chestnuts

New Year's dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Child Menu

Festive casserole:

Chicken piece fondant, apple and speculoos, Thyme-roasted potatoes and chestnuts,

Pan-sautéed vegetables with chestnuts

New Year's dessert, chocolate coin

