



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.

Réveillons du Nouvel An 2016

New Year's 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 ^{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	339€	99€	Service unique à 18h30 / Single seating at 6.30pm	
	Blue Lagoon Restaurant	199 €	59€	239€	69€
	Plaza Gardens Restaurant	189€	49€	229€	69€
	Walt's – an American Restaurant	219€	69€	259€	79€
	Bistrot Chez Rémy	199€	59€	239€	69€
Disney Village	Buffalo Bill's Wild West Show	149€	69€	169€	79€
Hôtels Disney	Hunter's Grill	159€	49€	199€	59€
	Yacht Club	239€	79€	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Christmas Character Buffet Party	259€	79€	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Inventions	249€	79€	329€	99€
	California Grill	279€	80€	399€	99€



Buffets

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 189€ (Premier service/First seating)

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

Menu enfant *Children's menu* 49€ (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

- Magicien *Magician*
- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney Characters*
- Quartet musical *Musical quartet*



Plaza Gardens Restaurant

Premier 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 marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis

Foie gras de canard, confiture d'oignons, brioche au sel de Guérande

Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

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

Déclinaison de poissons fumés (espadon, flétan, maquereau au poivre) et perles de caviar de hareng

Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Filet de canette rôtie aux fruits rouges

Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan

Risotto aux St-Jacques et brisures de truffe

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles

Légumes d'antan aux châtaignes, beurre blanc à la sarriette

Pomme amandine confite à l'ail et au romarin

Riz parfumé de Camargue

Poêlée forestière

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'haricots vert 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 du Nouvel an

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

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 : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

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, 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)

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Boston clam chowder with garlic croutons

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

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

Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassee of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms

Traditional vegetables with chestnuts, beurre blanc with savory

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary

Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

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 New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee and petits four

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

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 marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis

Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola et gressinis à la fleur de sel

Terrine de St-Jacques crème aux herbes

Pâté en croûte au foie gras

Saumon mariné aux épices douces, mini blinis et émulsion au wasabi

Rouget aux aromates

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

Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Navettes farcies au crabe

Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Navarin de lotte et sauce homardine

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 St-Jacques et brisures de truffe

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles / Légumes d'antan beurre blanc à la sarriette

Pommes amandine confites à l'ail et au romarin / Riz parfumé de Camargue / Poêlée forestière

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pomme paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'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 du Nouvel An

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

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 : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

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

Boston clam chowder with garlic croutons

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola and bread sticks with fleur de sel

King scallop terrine with herb cream

Duck liver in a pastry case

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

Red mullet with herbs

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

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

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Mini crab-filled "navette" buns

Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassée of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Monkfish navarin and lobster sauce

Cod loin and chorizo crumble with swimmer crab jus

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms / Traditional vegetables, beurre blanc with savory

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary / Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

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 New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

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: Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

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)
.....	199€ (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 des Personnages Disney *Meet and greet with Disney characters*
- Maquillage pour les enfants *Face-painting for children*
- Décor d'hiver exclusif *Special holiday decor*



Hunter's Grill

Premier Service

Entrées

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

Terrine de lotte

Foie gras de canard, confit d'oignon rouge et brioche

Assortiment de verrines:

Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Pétoncles marinées, wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuterie

Terrine de chevreuil aux cranberries

Saumon en bellevue

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

Assortiment de salades composées

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

Panciotti aux fruits de mer

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud crème d'asperges vertes, Poêlée de légumes mélangés

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes Noisette

Pâtes 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 / Entremet caramel au beurre salé

Entremet pistache framboise / Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

Pâtes de fruits et macarons fins

Chocolats

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

First Seating

Starters

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

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

Monkfish terrine

Duck foie gras, red onion preserve and brioche

Assortment of verrines:

Crayfish, mango and citrus salad

Scallops marinated in wakame and roe

Grisons dried meat and 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

Salmon Bellevue

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

Selection of mixed salads

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

Seafood panciotti

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

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

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Noisette potatoes

Pasta 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 / Caramel mousse cake with salted butter

Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad

Basket of exotic fruits / Fruit jellies and fine macaroons

Chocolates

Adult Drinks

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

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne or 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

Hunter's Grill

Deuxième Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumé et marinés : saumon, flétan, thon, gravelax

« Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, pinces de tourteau

Terrine de lotte

Foie gras de canard confit d'oignon rouge et brioche

Assortiment de verrines : Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Homard, chutney de céleri et pomme granny, émulsion au lait de coco

Pétoncles marinées et wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

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

Assortiment de salades composées

Saumon 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

Panciotti aux fruits de mer

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

Pâtes sauce tomate

Haricots verts

Mini cheeseburger

Suprême de volaille

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Assortiments de tartes (pécan, fruits rouges, poires, citron) / Cheesecake / Entremet chocolat

Mum cake blanc / Opéra / Entremet caramel beurre salé / Entremet pistache framboise

Salade de fruits / Corbeille de fruits exotiques / Pâtes de fruits et macarons fins

Assortiments de verrines : Panacotta fruits rouges, crème brûlée pistache, raisin rhum, griottes / Fontaine de chocolat

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne 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, red onion preserve and brioche
Selection of verrines: Crayfish, mango and citrus salad
Lobster with celery and Granny Smith chutney, coconut milk emulsion
Scallops marinated in wakame, and roe
Grisons dried meat and 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
Seafood panciotti
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
Pasta 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
Opera cake / Caramel and salted butter mousse cake / Pistachio and raspberry mousse cake
Fruit salad / Basket of exotic fruits / Fruit jellies and fine macaroons
Selection of verrines: Red fruit panacotta, pistachio crème brûlée, rum and raisin, morello cherries / Chocolate fountain

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne 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>	249€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	329€ (<i>Deuxieme service / Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	79€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	99€ (<i>Deuxieme service / Second seating</i>)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Inventions

Premier Service

Entrées

Saumon en bellevue
Terrine de jarret de bœuf et canard façon opéra
Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique
Mousse de foie gras en dariole et Sauternes
Jambon Serrano, figues et gressins à la fleur de sel
Saumon fumé, crème légère et perles de citron
Tartare de saumon et daurade marinée au citron vert
Foie gras de canard et chutney de pommes
Marbré de volaille au foie de canard et griottes
Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses
Asperges vertes, crème de cerfeuil
Avocats, tomates et crème à la vodka façon capuccino
Jambon cuit aux herbes
Brochette d'œufs de caille
Salade de haricots verts au magret fumé et huile de noisette
Méli-mélo de jeunes pousses et Parmigiano Reggiano

Le banc de fruits de mer

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

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
Tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, sauce vigneronne
Filet de canard poêlé, sauce au miel et pêches
Ris de veau poêlé et longe rôtie sauce au Pinot noir
Médailillon de bœuf et foie gras poêlé, jus réduit aux cèpes
Suprême de volaille aux morilles et aux fèves
Filet de bar rôti, crème safranée
Caille farcie à la Périgourdine, jus aux raisins confits
Lotte et noix de St-Jacques rôtie aux potimarron et oignons confits

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux cèpes / Fricassée de champignons sylvestres aux pignons de pin
Légumes verts au beurre et aux amandes grillées / Risotto crémeux aux asperges et au parmesan
Conchiglie au basilic et tomates confites / Étuvée de petits légumes fondants au beurre d'herbes

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et confit de fruits

Desserts

Corbeille de fruits / Sélection de desserts du Nouvel An / Chocolats fins / Café

Boissons Adulte

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

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

Vin rouge : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux 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

Salmon Bellevue

Opera-style beef shin and duck terrines

Lightly cooked red mullet with herbs and balsamic vinegar

Foie gras mousse in a dariole mould with Sauternes

Serrano ham, figs, and bread sticks with fleur de sel

Smoked salmon, light cream and lemon beads

Salmon tartare and lime-marinated sea bream

Duck foie gras and apple chutney

Chicken terrine marbled with duck liver and morello cherries

Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns

Green asparagus, chervil cream

Avocado, tomato and cappuccino-style vodka cream

Cooked ham with herbs

Quail's egg skewer

Green bean salad with smoked duck breast and hazelnut oil

Young shoots tossed 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, wine sauce

Pan-fried duck fillet, honey and peach sauce

Pan-fried calf sweetbreads and roast loin with Pinot Noir sauce

Beef medallion and pan-fried foie gras, porcini mushroom jus reduction

Chicken supreme with morel mushrooms and broad beans

Roast fillet of sea bass, saffron cream

Périgord-style stuffed quail, jus of candied grapes

Monkfish and roast king scallop with pumpkin and caramelised onions

Side Dishes

Potato gratin with porcini mushrooms / Forest mushroom fricassee with pine nuts

Buttered green vegetables with toasted almonds / Creamy risotto with asparagus and parmesan

Conchiglie with basil and confit tomatoes / Braised melting baby vegetables with herb butter

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 / Selection of New Year's desserts / Fine chocolates / Coffee

Adult Drinks

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

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

Red wine : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux ou 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

Saumon en belle vue
Terrine de jarret de bœuf et canard façon opéra
Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique
Mousse de foie gras en dariole et Sauternes
Jambon Serrano, figues et gressins à la fleur de sel
Saumon fumé, crème légère et perles de citron
Tartare de saumon et daurade marinée au citron vert
Foie gras de canard et chutney de pommes
Marbré de volaille au foie de canard et griottes
Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses
Asperges vertes, crème de cerfeuil
Avocats, tomates et crème à la vodka façon capuccino
Jambon cuit aux herbes
Brochette d'œufs de caille
Salade de haricots verts au magret fumé et huile de noisette
Méli-mélo de jeunes pousse et Parmigiano Reggiano

Le banc de fruits de mer

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

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
Tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, sauce vigneronne
Filet de canard poêlé, sauce au miel et pêches
Ris de veau poêlé et longe rôtie sauce au Pinot noir
Médaillon de bœuf et foie gras poêlé, jus réduit aux cèpes
Suprême de volaille aux morilles et aux fèves
Filet de bar rôti crème safranée
Caille farcie à la Périgourdine, jus aux raisins confits
Lotte et noix de St-Jacques rôtie au potimarron et oignons confits

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux cèpes / Fricassée de champignons sylvestres aux pignons de pin
Légumes verts au beurre et aux amandes grillées / Risotto crémeux aux asperges et au parmesan
Conchiglie au basilic et tomates confites / Étuvée de petits légumes fondants au beurre d'herbes

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et confit de cerise

Desserts

Corbeille de fruits / Sélection de desserts du Nouvel An / Chocolats fins / Café

Boissons Adulte

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

Second Seating

Starters

Salmon Bellevue

Opera-style beef shin and duck terrines

Lightly cooked red mullet with herbs and balsamic vinegar

Foie gras mousse in a dariole mould with Sauternes

Serrano ham, figs, and bread sticks with fleur de sel

Smoked salmon, light cream and lemon beads

Salmon tartare and lime-marinated sea bream

Duck foie gras and apple chutney

Chicken terrine marbled with duck liver and morello cherries

Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns

Green asparagus, chervil cream

Avocado, tomato and cappuccino-style vodka cream

Cooked ham with herbs

Quail's egg skewer

Green bean salad with smoked duck breast and hazelnut oil

Young shoots tossed 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, wine sauce

Pan-fried duck fillet, honey and peach sauce

Pan-fried calf sweetbreads and roast loin with Pinot Noir sauce

Beef medallion and pan-fried foie gras, porcini mushroom jus reduction

Chicken supreme with morel mushrooms and broad beans

Roast fillet of sea bass, saffron cream

Périgord-style stuffed quail, jus of candied grapes

Monkfish and roast king scallop with pumpkin and caramelised onions

Side Dishes

Potato gratin with porcini mushrooms / Forest mushroom fricassee with pine nuts

Buttered green vegetables with toasted almonds / Creamy risotto with asparagus and parmesan

Conchiglie with basil and confit tomatoes / Braised melting baby vegetables with herb butter

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 cherry preserve

Desserts

Fruit basket / Selection of New Year's desserts / Fine chocolates / Coffee

Adult Drinks

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

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

Red wine : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter or St Joseph "La Grande Pompée" - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Services à table
Table Service

Blue Lagoon Restaurant

Type : Service à table *Table service*

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 199 € (*Premier service / First seating*)

..... 239 € (*Deuxième service / Second seating*)

Menu enfant *Children's menu* 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*

- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Musiciens et danseurs *Musicians and dancers*



Blue Lagoon Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

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

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de Sichuan,
pince de homard, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

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 du Nouvel An

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 du Nouvel An

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

*Veal tournedos, red butter, Sechuan pepper, lobster claw,
truffled celeriac puree and braised vegetables*

*Roquefort coated in three ways:
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

New Year's 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*

New Year's 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

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de Sichuan, pince de homard, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

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 du Nouvel An

Sucreries 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 du Nouvel an

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

*Veal tournedos, red butter, Sichuan pepper,
lobster claw, truffled celeriac puree and braised vegetables*

*Roquefort coated in three ways:
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

New Year's 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*

New Year's 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 Adult menu	219€ (Premier service / First seating)
.....	259€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant Children's menu	69€ (Premier service / First seating)
.....	79€ (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

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



Walt's - an American Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé

Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,
écume 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, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche du chef

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

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

Dessert du Nouvel An

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

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

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

Walt's - an American Restaurant

First Seating

Adult Menu

Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon chips
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
New Year Dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu

Chef's Appetiser
Marinated salmon with a preserved lemon cream and crispy avocado dipping sticks
Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables
New Year 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 confit, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes
Cheese Board:
Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort
New Year Dessert
Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person,
water
White wine:
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire
Red wine:
Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter
Champagne:
Lanson Black Label Brut

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink

Walt's - an American Restaurant

Deuxième Service

Menu adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé

Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,
écume 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'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

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 du Nouvel An

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 Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

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

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, butter-braised winter vegetables, black bread crumble

Interlude:

Green apple sorbet with 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

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Chef's Appetiser

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

New Year's 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 braised leeks, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes

Walt's vegetarian chili

Cheese Board:

Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

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

White wine:

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

Red wine:

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

Champagne:

Lanson Black Label Brut

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink



Bistrot Chez Rémy

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte Adult menu	199 € (Premier service / First seating)
.....	239 € (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant Children's menu	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

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



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 du Nouvel An

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 du Nouvel An

Sucreries 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 dauphine maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

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

New Year's 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

New Year's 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

New Year's 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 du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes festifs et pommes confites

Dessert du Nouvel An

Sucreries 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 dauphine maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

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, pan-fried winter vegetables and dauphine potatoes

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

New Year's 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

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

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

Truffled ravioli, mixed leaf salad

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

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

New Year's 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 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 239€

Menu enfant *Children's menu* 79€

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
Meet and greet with Disney Characters
- Atelier maquillage *Make-up workshop*
- Trio musical *Musical trio*



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, croustilles de caille, mousseline et chips de panais,
jus réduit tomate

Sorbet au wasabi, limoncello, feuille d'or

Surf and turf :

queue de langouste et noix de cerf rôtis, pomme de terre écrasée à la truffe
et sautée d'épinards, jus au porto

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

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

Sorbet fraise tagada

Surf and turf :

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

Sucette de fromage frais aux raisins

Dessert du Nouvel An

Suceries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

Salade de mange-tout à la tomate confite, noix de cerf et palet de radis blanc,
tofu au sésame sur wakamé, croustilles d'œuf de caille

Sorbet au wasabi, limoncello

Royale d'asperges et risotto à la truffe

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

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

Wasabi sorbet with limoncello

Surf and turf:

Roasted rock lobster tail and noisette of venison, crushed potatoes with truffle and spinach, port wine jus

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

New Year's 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

Tagada strawberry sorbet

Surf and turf:

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

Fromage frais and grape lollipop

New Year's 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

Wasabi sorbet with limoncello

Asparagus and truffle risotto

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins New Year 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 <i>Adult menu</i>	279€ (Premier service / First seating)
.....	399€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	80€ (Premier service / First seating)
.....	99€ (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
Meet and Greet with Disney characters
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Méli-mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar séché

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver glacés au champagne,
et en cuisson douce avec sa purée de racines à l'huile d'olive

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An

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 du Nouvel An

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 du Nouvel An

ou Sorbet maison et fruits de saison

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

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

Vin rouge :

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

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid

ou Boisson rafraîchissante

California Grill

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Medley of organic quinoa with truffle and lobster with yuzu mayonnaise and dried caviar shavings

Japanese Wagyu beef served two ways:

wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables;

slow-cooked with a root vegetable purée and olive oil

Cheese Board:

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

New Year's 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

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Black truffle tureen

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

New Year's Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person,
water

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

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

Red wine:

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

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne:

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice

or Refreshing drink

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Méli-mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar séché
Noix de Saint-Jacques française, risotto crémeux et cryoextraction de betterave au beurre doux

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hivers glacé au champagne,
et en cuisson douce avec sa purée de racines à l'huile de truffe

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

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 du Nouvel An

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 du Nouvel An ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

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

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

Vin rouge :

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

Champagne :

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Brioche, organic quinoa with truffle and lobster, mayonnaise with hassaku pomelo and dried caviar shavings

French scallops, creamy risotto and cryoextracted beetroot with unsalted butter

Japanese Wagyu beef served two ways: wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables; slow-cooked with root vegetables puréed with truffle oil

Cheese Board:

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

New Year's 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

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Black truffle tureen

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

New Year's Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

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

Red wine:

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

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - États-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 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 339€

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
Meet and greet with Disney characters
- Magicien *Magician*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen, vinaigrette, espuma d'oursin, salade d'herbes et légumes croquants

Médailillon de lotte et Saint-Jacques, petits légumes et sauce safranée

Trou normand :

Sorbet de pomme verte et sa larme de Calvados

Filet de bœuf truffé en croûte, cocotte de mini-légumes et son jus corsé

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert du Nouvel an

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

Grenadin de veau, gratin de pomme de terre au fromage

Dessert du Nouvel An

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 du Nouvel An

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

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

Vin rouge :

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

Champagne :

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Appetiser

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

Monkfish medallion and scallops, baby vegetables and a saffron sauce

Entremet:

Green apple sorbet with a dash of Calvados

Truffled beef fillet, casserole of baby vegetables, full-bodied jus

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Mild-smoked salmon filet, herb cream and savoury brioche

Scrambled eggs with Comté cheese

Medallion of veal with cheesy potato gratin

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Mixed leaf salad and green asparagus, truffle vinaigrette

Porcini mushroom risotto

Spinach and old-fashioned vegetable tourte

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

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

White wine:

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

Red wine:

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

Champagne:

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

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*



New Year's 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* 79€

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
Meet and greet with Disney Characters
- Atelier maquillage
Face painting
- Ambiance musicale « live »
Live musical ambiance



New Year's Character Buffet Party

Entrées

Velouté de céleri aux châtaignes (crème fouettée aux champignons des bois)
Banc de fruits de mer et huîtres
Trilogie de saumon (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka
Salade des fêtes
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 de cassis
Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto
Médaillon de lotte et coquillages, riz sauvage, beurre blanc au champagne
Pâtes farcies aux écrevisses, crème réduite à l'huile de noisette
Fricassée de St-Jacques, petits légumes, jus d'étrilles
Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux morilles, poêlée de haricots verts et tomates confites
Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin et tomates confites, polenta
Filet d'oie glacé au miel et épices douces, chutney de poires

Accompagnements

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

Buffet enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Le grand buffet des desserts du Nouvel An

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

New Year's 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
New Year 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 mild 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

New Year's 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 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

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

Menu enfant *Children's 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 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 du Nouvel an

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 du Nouvel an

Café ou Thé

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 du Nouvel an

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
New Year's dessert
Coffee or Tea

Vegetarian Menu

Nachos
Vegetarian chilli and campfire bread
Festive casserole
Gorgonzola fiochettini 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
New Year's 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
New Year's dessert

