



Réveillons de Noël 2014

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 de Noël

Christmas Eve Dinners

Parc Disneyland®

Auberge de Cendrillon	5
Blue Lagoon Restaurant	9
Plaza Gardens Restaurant	15
Walt's – an American Restaurant	21

Disney® Village

The Steakhouse	27
Buffalo Bill's Wild West Show	33

Hôtels Disney®

Disney's Sequoia Lodge®	37
Disney's Newport Bay Club®	43
Disney's Hotel New York®	47
Disneyland® Hotel	61

	1 st service : 18h30 / 1 st seating: 6:30pm		2 nd service : 21h30 / 2 nd seating: 9:30pm	
	Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Auberge de Cendrillon	Service unique à 19h / One seating at 7pm		259 €	79 €
Blue Lagoon Restaurant	159 €	49 €	189 €	59 €
Plaza Gardens Restaurant	139 €	49 €	169 €	49 €
Walt's – an American Restaurant	169 €	59 €	199 €	59 €
The Steakhouse	109 €	39 €	129 €	39 €
Buffalo Bill's Wild West Show	109 €	69 €	129 €	69 €
Hunter's Grill	129 €	39 €	159 €	49 €
Yacht Club Restaurant	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		159 €	49 €
Manhattan Restaurant	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		229 €	69 €
Christmas Characters Buffet Party	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		229 €	69 €
Inventions	199 €	69 €	249 €	89 €
California Grill	229 €	69 €	309 €	89 €
Founders Club	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		449 €	119 €

Noël
Parc Disneyland®



Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service 19h00 / 7 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 259€

Menu enfant / *Children's menu* 79€

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / *Passeports Dream*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

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



Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche : Bouchée des fées

Carpaccio de Saint-Jacques et langue d'oursin, moutarde roquette
et huile de truffe, baies roses et œufs de saumon

Cassiolette de homard, crème de thym citron,
muffin parmesan et crème de crustacés

Volaille fermière, sauce à la truffe, potiron et mini légumes,
pomme de terre fondante et tomate rôtie

Délice de Favières truffé,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche : Bouchée des fées

Carpaccio d'asperge verte et sa vinaigrette à l'huile de truffe

Cassiolette de ravioles aux cèpes, crème de potiron madeleine au parmesan

Brochettes de tofu mariné, potiron et mini légumes

Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Bonhomme de neige, petits légumes et gelée verte

Filet de poularde farci aux pleurotes, mini légumes et purée de vitelotte

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris –
Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

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

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Appetizer: Fairy bites

Scallop carpaccio with sea urchin tongue served in rocket and truffle oil mustard, pink peppercorns and salmon roe

Cassolette of lobster, served with lemon thyme cream sauce, parmesan muffin and shellfish cream

Free-range chicken, served with truffle sauce, pumpkin and baby vegetables, fondant potato and roast tomato

Truffled Délice de Favières cheese, served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer: Fairy bites

Carpaccio of green asparagus and truffle oil vinaigrette

Cassolette of porcini mushroom ravioli, cream of pumpkin and parmesan madeleine

Skewers of marinated tofu, pumpkin and baby vegetables

Truffled Délice de Favières cheese, served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Amuse-bouche

Snowman, baby vegetables and green jelly

Poultry filet stuffed with oyster mushrooms, baby vegetables and mashed Vitelotte potatoes

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Cuvée Disneyland Paris –

Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – designed and developed by Maison Lanson

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Blue Lagoon Restaurant

Type : Service à table *Table service*

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

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

Menu enfant *Children's menu* 49 € (*Premier service / First seating*)
..... 59 € (*Deuxième service / Second seating*)

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche

Trilogie du pirate : Foie gras et chutney de mangue et papaye,
huître en gelée aux perles de wasabi, Gamba à la crème de butternut et Yuzu

Suprême de volaille fermière et homard rôti à la vanille,
purée de patate douce aux éclats de châtaigne et tagliatelles de légumes

Délice de Favières truffé,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Végétarien 1^{er} service

Mise en bouche

Bonbon de betterave et carotte au cumin,
moelleux des Caraïbes au cœur coco, crème de butternut et yuzu

Saveur végétale aux agrumes, tagliatelles de légumes
et purée de patate douce aux éclats de pistaches

Aumônière de chèvre chaud sur son lit de jeunes pousses

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Mise en bouche

Sucettes de crevettes et légumes aux trois saveurs

Filet de chapon farci aux marrons,
mousseline de patate douce et tagliatelles de légumes

Dessert de Noël

Suceries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris –
Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, First Seating

Appetizer

*Pirate Trio: Foie gras and papaya and mango chutney;
jellied oyster with wasabi pearls;
king prawn with cream of butternut squash and Yuzu*

*Free-range chicken supreme and vanilla-roasted lobster,
served with sweet potato mash with pistachio flakes,
and vegetable tagliatelle*

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Menu, First Seating

Appetizer

*Cumin carrot and beetroot candy,
served with Caribbean fondant with coconut heart
and cream of butternut squash and Yuzu*

*Vegetarian delight with citrus fruits, served with vegetable tagliatelle
and sweet potato mash with pistachio flakes*

Hot goat cheese parcel on a bed of baby leaves

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Appetizer

Three flavours of vegetable and shrimp lolly

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

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Cuvée Disneyland Paris –

Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche

Trilogie du pirate : Foie gras au chutney de mangue et papaye,
huîtres en gelée aux perles de wasabi, gamba à la crème de butternut et yuzu

Pavé de turbot poêlé, beurre blanc aux agrumes et citron caviar,
flan de légumes aux épices

Suprême de volaille fermière et homard rôti à la vanille,
purée de patate douce aux éclats de châtaigne
et tagliatelles de légumes

Délice de Favières truffé,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Végétarien 2^e service

Mise en bouche

Bonbon de betterave et carotte au cumin,
moelleux des Caraïbes, cœur coco, crème de butternut et yuzu

Risotto d'épeautre, pointes d'asperges vertes et dentelle à la tomate

Saveur végétale, tagliatelles de légumes et purée de patate douce
aux éclats de pistaches

Aumônière de chèvre chaud sur son lit de jeunes pousses

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Mise en bouche

Sucettes de crevettes et légumes aux trois saveurs

Filet de chapon farci aux marrons,
mousseline de patate douce et tagliatelles de légumes

Dessert de Noël

Suceries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris –

Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, Second Seating

Appetizer

Pirate Trio: Foie gras and papaya and mango chutney, jellied oyster with wasabi pearls, king prawn with cream of butternut squash and yuzu

Pan-fried turbot fillet, served with a citrus beurre blanc sauce, lemon caviar and a vegetable tart with spices

Free-range chicken supreme and vanilla-roasted lobster, served with sweet potato mash with chestnut flakes and vegetable tagliatelle

Truffled Délice de Favières cheese, served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Menu, Second Seating

Appetizer

Cumin carrot and beetroot candy, served with Caribbean fondant with coconut heart and cream of butternut squash and Yuzu

Spelt risotto with green asparagus tips and thinly sliced tomato

Vegetarian delight with citrus fruits, served with vegetable tagliatelle and sweet potato mash with pistachio flakes

Hot goat cheese parcel on a bed of baby leaves

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Appetizer

Three flavours of vegetable and shrimp lolly

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

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Cuvée Disneyland Paris –

Château Hospitalet Grande Réserve – Coteaux de Languedoc

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Plaza Gardens

Restaurant

Type : Buffet

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 139 € (*Premier service / First seating*)
..... 169 € (*Deuxième service / Second seating*)

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

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Plaza Gardens Restaurant

Menu 1^{er} service

Entrées

Bisque de homard
Magret de canard aux artichauts coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Jambon tranche San Daniele mangues ou figues
Découpe : Saumon mariné à l'aneth
Terrine de jarret de bœuf façon Opéra
Trio de poissons fumés (saumon, flétan, thon)
Foie gras de canard ; Assortiment de charcuteries
Assortiment de salades composées

Étal de fruits de mer

Huîtres, langoustines, crevettes grises et roses,
bulots, palourdes

Plats

Tranche : Cuissot de veau
Filet de canettes aux épices
Fricassée de joues de cabillaud aux petits légumes
Saumon mi-fumé, sauce champagne
Civet de bison façon grand veneur
Filet de dinde farci aux champignons des bois
Blanquette de lotte aux palourdes
Tortellini à la crème de parmesan
Boudin blanc truffé rôti à la normande

Accompagnements

Gratin dauphinois au cantal
Riz blanc parfumé au jasmin
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Endives braisées au beurre salé

Snack des enfants

Fromages
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

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

Boissons Adulte 1^{er} service

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Menu, First Seating

Starters

Lobster bisque

Duck breast and artichokes with coriander

Stuffed and dressed salmon

Monkfish terrine and a drizzle of sauce

Selection of crudités

Carved San Daniele ham with mangoes or figs

Slices of salmon marinated in dill

Beef shin layered terrine

Trio of smoked fish (salmon, halibut, tuna)

Foie gras; Assorted cold meats

Assorted mixed salads

Seafood platter

Oysters, langoustines, shrimps, prawns,

whelks, palourde clams

Main Courses

Carvery: Haunch of veal

Duckling breast with spices

Fricassée of cod cheeks with baby vegetables

Semi-smoked salmon in a Champagne sauce

Huntsman's bison stew

Turkey breast stuffed with wild mushrooms

Monkfish en blanquette with palourde clams

Tortellini in a creamy parmesan sauce

Roast Normandy-style truffled white pudding

Side Dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese

Jasmine-scented white rice

Winter vegetable fricassée with chestnuts

Endives braised in salted butter

Children's Snacks

Cheeses

A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts

Selection of fresh fruits

Christmas dessert

Chocolate fountain and fruit skewers

Coffee and fine chocolate

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Plaza Gardens Restaurant

Menu, 2^e service

Entrées

Bisque de homard
Magret de canard aux artichauts coriandre
Saumon farci en bellevue; Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Jambon tranche San Daniele mangues ou figues
Découpe : Saumon mariné à l'aneth
Terrine de jarret de bœuf façon Opéra
Trio de poissons fumés (saumon, flétan, thon)
Foie gras de canard; Assortiment de charcuteries
Assortiment de salades composées

Étal de fruits de mer

Huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, bulots
Palourdes, tourteaux, araignées de mer

Plats

Tranche : Jambon à l'os à l'ananas
Cuissot de veau
Fricassée de joues de cabillaud aux petits légumes
Saumon mi-fumé, sauce champagne
Sauté de bison canneberge et sirop d'érable
Filet de dinde farci aux champignons des bois
Tortellini à la crème de parmesan
Boudin truffé rôti à la normande
Saint-Jacques, sauce champagne
Blanquette de lotte aux palourdes
Filet de canettes aux épices

Accompagnements

Gratin dauphinois au cantal, Riz blanc parfumé au jasmin,
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes, Endives braisées au beurre salé

Snack des enfants

Fromages
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits frais
Dessert de Noël
Fontaine au chocolat et brochettes de fruits
Café et chocolats fins

Boissons Adulte, 2^e service

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

Boissons Enfant, 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Menu, Second Seating

Starters

Lobster bisque

Duck breast and artichokes with coriander

Stuffed and dressed salmon; Monkfish terrine and a drizzle of sauce

Selection of crudités

Carved San Daniele ham with mangoes or figs

Slices of salmon marinated in dill

Beef shin layered terrine

Trio of smoked fish (salmon, halibut, tuna)

Foie gras; Assorted cold meats

Assorted mixed salads

Seafood platter

Oysters, langoustines, shrimps, prawns, whelks,
palourde clams, crabs, spider crabs

Main courses

Carvery: Ham from the bone with pineapple

Haunch of veal

Fricassée of cod cheeks with baby vegetables

Semi-smoked salmon in a Champagne sauce

Bison sauté with cranberries and maple syrup

Turkey breast stuffed with wild mushrooms

Tortellini in a creamy parmesan sauce

Roast Normandy-style truffled white pudding

Scallops in a Champagne sauce

Monkfish en blanquette with palourde clams

Duckling breast with spices

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese, Jasmine scented white rice,

Winter vegetable fricassée with chestnuts, Salted-butter braised endives

Children's snacks

Cheeses

A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts

Selection of fresh fruit

Christmas dessert

Chocolate fountain and fruit skewers

Coffee and fine chocolate

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Walt's

an American Restaurant

Type : Service à table *Table service*

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

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

Menu adulte *Adult menu* **169 €** (Premier service / First seating)

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri

Cœur de saumon mi-fumé, fraîcheur exotique aux épices, muffin wasabi

Suprême de pintade sauce morilles, pomme Anna et poêlée de champignons et petits légumes

Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Végétarien Adulte 1^{er} service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri

Croustillant de chèvre au miel et sa salade de légumes croquants

Ravioles de champignons et jus aux truffes

Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Mise en bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Chapon farci, gratin de pommes de terre au comté,
brochette de légumes glacés

Dessert de Noël

Sucrieries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

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

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Amuse-bouche: Cream of celery verrine

Fillet of salmon half-smoked, served with a spicy exotic timbale, wasabi muffin

*Guinea fowl supreme in a morel mushroom sauce,
served with Anna potatoes and sautéed mushrooms and vegetables*

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Adult Vegetarian Menu, First Seating

Appetizer: Cream of celery verrine

Crispy goat cheese with honey and salad

Mushroom ravioli with truffle jus

Truffled Délice de Favières cheese, served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Amuse-bouche

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

*Stuffed capon, served with potato gratin with Comté cheese
and a glazed vegetable skewer*

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri
Cœur de saumon mi-fumé, fraîcheur exotique aux épices, muffin wasabi
Aiguillette de St Pierre rôtie en croûte de noisette,
étuvée de petits légumes d'hiver, beurre vanillé
Suprême de pintade sauce morilles,
pomme Anna et poêlée de champignons et petits légumes
Délice de Favières truffé,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri
Croustillant de chèvre au miel et sa salade
Tatin de légumes, pousses d'épinard
Ravioles de champignons et jus aux truffes
Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Mise en bouche
Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée
Chapon farci, gratin de pommes de terre au comté,
brochette de légumes glacés
Dessert de Noël
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Appetizer: Cream of celery verrine

Fillet of salmon half-smoked, served with a spicy exotic timbale, wasabi muffin

*Roasted John Dory fish fillet with a hazelnut crust,
served with baby winter vegetables and vanilla butter*

*Guinea fowl supreme in a morel mushroom sauce,
served with Anna potatoes and sautéed mushrooms and vegetables*

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Appetizer: Cream of celery verrine

Crispy goat cheese with honey and salad

Vegetable tatin, served with baby leaf spinach

Mushroom ravioli with truffle jus

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Appetizer

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

*Stuffed capon, served with potato gratin with Comté cheese
and a glazed vegetable skewer*

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Noël
Disney Village®



The Steakhouse

Type : Service à table / Table service

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Duo piano *Piano duet*
- Sculpteurs de ballons *Balloon sculptors*
- Maquilleurs *Face painters*



Visuels non contractuels / Presentation may vary

The Steakhouse

Menu Adulte 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse
Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil,
coulis de piquillos, fondant de navets longs blancs à la crème de raifort,
salade d'herbes et tuile tomate
Filet de bœuf et jus aux truffes, chausson de pomme de terre,
fricassée de légumes au beurre de morilles
Brie de Meaux fermier,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse
Tarte fine de légumes grillés à l'huile de truffe
Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron
Fromage et pain aux noix
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse
Sapin de Noël de saumon frais et sa guirlande de vinaigrette
Fondant de poulet rôti, farci aux raisins, pomme Anna
Dessert de Noël
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

The Steakhouse

Adult Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

*Lightly smoked salmon marinated in fennel seeds,
served with piquillo pepper coulis,*

turnip fondant with horseradish, herb salad and tomato tuile

*Fillet of beef in a truffle jus, served with a potato turnover
and vegetable fricassée with morel mushroom butter*

*Farm-produced Brie de Meaux cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Crustless grilled vegetable tart with truffle oil

Porcini mushroom panzerotti with a pumpkin cream sauce

Cheese and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Fresh salmon Christmas tree decorated with vinaigrette dressing

Roast chicken fondant stuffed with grapes, Anna potatoes

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

The Steakhouse

Menu Adulte 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Saumon mi-fumé mariné à la graine de fenouil,
coulis de piquillos, fondant de navets longs blancs
à la crème de raifort, salade d'herbes et tuile tomate

Homard et Saint-Jacques en cassolette, crème de champagne et petits légumes

Filet de bœuf et jus aux truffes, chausson de pomme de terre,
fricassée de légumes au beurre de morilles

Brie de Meaux fermier,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Tarte fine de légumes grillés à l'huile de truffe

Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron

Curry de légumes

Sélection de fromages et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Sapin de Noël de saumon frais et sa guirlande de vinaigrette

Fondant de poulet rôti, farci aux raisins, pomme Anna

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

The Steakhouse

Adult Menu, Second Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

*Lightly smoked salmon marinated in fennel seeds,
served with piquillo pepper coulis,*

turnip fondant with horseradish, herb salad and tomato tuile

*Scallop and lobster cassalette,
served with champagne cream and baby vegetables*

*Fillet of beef in a truffle jus, served with with a potato turnover
and vegetable fricassée with morel mushroom sauce*

*Farm-produced Brie de Meaux cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Crustless grilled vegetable tart with truffle oil

Porcini mushroom panzerotti with a pumpkin cream sauce

Vegetable curry

Cheese and walnut bread

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Fresh salmon Christmas tree decorated with vinaigrette dressing

Roast chicken fondant stuffed with grapes, Anna potatoes

Christmas dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Buffalo Bill's Wild West Show

Type : **Dîner Spectacle / Dinner Show**

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

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

Menu adulte *Adult menu* **109 €** (Premier service / First seating)

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

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

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

Supplément de 15 € par personne pour la 1^{ère} catégorie

15€ extra per person for 1st category

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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



Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Suprême de chapon farci aux châtaignes, jus goût truffe

Boudin blanc

Mignon de porc mariné aux épices

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Café et pièce en chocolat

Menu Adulte végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Tortelloni au fromage, sauce verte

Asperges vertes et pleurotes

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Café et pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Suprême de volaille, crème de champignons

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert de Noël

Buffalo Bill's Wild West Show

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and campfire bread

Festive casserole:

Chestnut-stuffed supreme of capon with a truffle jus

White pudding

Pork tenderloin marinated in herbs and spices

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee and a chocolate coin

Vegetarian Menu

Nachos

Vegetarian chilli and campfire bread

Festive casserole:

Cheese tortellini with green sauce

Green asparagus with oyster mushrooms

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee and a chocolate coin

Children's Menu

Festive casserole:

Chicken supreme in a creamy mushroom sauce

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Noël
Hôtels Disney®



Hunter's Grill

Disney's Sequoia Lodge

Type : Buffet

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

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

Menu enfant Children's menu 39 € (Premier service / First seating)

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

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Buffet Adulte 1^{er} service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés
Terrine de lotte
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges
Assortiment de verrines marines
Assortiment de charcuteries
Terrine de chevreuil aux cranberries
Salade bar
Assortiment de salades composées
Émincé de bœuf mariné à l'huile de truffe, parmesan
Légumes marinés au pesto et chèvre frais
Salade gourmande, magret de canard fumé, huile de noix
Mille-feuilles aux noix, bleu et jambon cru
Saumon en bellevue

Étal de fruits de mer

Huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, bulots,
Pincés de tourteaux, crabe des neiges

Plats

Tranche : Entrecôte d'Uruguay, sauce périgourdine
Longe de veau rôtie, sauce morilles, tagliatelles
Filet de poularde farcie forestière, endives braisées
Blanquette de lotte aux petits légumes, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts
Sauté de bison, gratin de pomme de terre truffé
Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan, cèpes
Lasagnes végétariennes, coulis de tomate
Filet de sandre, jus de crustacés, poêlée de légumes

Snack des enfants

Fromages, Sélection de fromages et fruits secs,
pain aux noix, Desserts

Sélection de desserts de Noël

Cascade de fruits frais, Dessert de Noël, Café

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Vin rouge : Médoc AOC – Terrasse de la Jalle –
Durthe Terroirs d'Exception
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, First Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated fish

Monkfish terrine

Duck foie gras and red onion confit

Assorted seafood verrines

Assorted cold meats

Venison and cranberry terrine

Salad bar

Assorted mixed salads

Sliced beef marinated in truffle oil with parmesan

Vegetables marinated in pesto and fresh goat cheese

Gourmet smoked duck breast salad with walnut vinaigrette

Blue cheese, walnut and ham mille-feuille

Dressed salmon

Seafood platter

*Oysters, langoustines, shrimps, prawns, whelks,
crab claws, snow crab*

Main Courses

Carvery: Uruguayan entrecote steak and Perigord-style sauce

Roast loin of veal in a morel mushroom sauce served with tagliatelle

Tender fattened chicken fillet with braised endives

Monkfish en blanquette with baby vegetables and Thai rice

Normandy-style truffled white pudding served with mashed potatoes

Duckling breast with cranberries and maple syrup, green beans

Bison sauté with truffled potato gratin

*Porcini mushroom panzerotti in a creamy parmesan sauce
with porcini mushrooms*

Vegetarian lasagna with tomato coulis

Zander fillet with shellfish jus and sautéed vegetables

Children's snacks

*Cheeses, A selection of cheeses and dried fruit
with walnut bread, Desserts*

Selection of Christmas desserts

Selection of fresh fruits, Christmas dessert, Coffee

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Médoc AOC – Terrasse de la Jalle –

Dourthe Terroirs d'Exception

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Buffet Adulte 2^e service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés; Terrine de lotte
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges
Assortiment de verrines marines
Assortiment de charcuteries
Terrine de chevreuil aux cranberries
Salade bar
Assortiment de salades composées
Émincé de bœuf mariné à l'huile de truffe, parmesan
Légumes marinés au pesto et chèvre frais
Salade gourmande magret de canard fumé, huile de noix
Mille-feuilles aux noix, bleu et jambon cru Saumon en bellevue
Étal du pêcheur
Huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, bulots
pincés de tourteaux, crabe des neiges

Plats

Tranche : Entrecôte d'Uruguay, sauce périgourdine
Longe de veau rôtie, sauce morilles, tagliatelles
Filet de poularde farcie forestière, endives braisées
Blanquette de lotte aux petits légumes, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts
Sauté de bison, gratin de pomme de terre truffé
Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan, cèpes
Lasagnes végétariennes, coulis de tomate
Filet de sandre, jus de crustacés, poêlée de légumes
Carré d'agneau et pommes grenaille rôties au romarin

Snack des enfants

Fromages
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix
Desserts
Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits frais
Dessert de Noël
Fontaine au chocolat et brochettes de fruits
Café

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Vin rouge : Médoc AOC –
Terrasse de la Jalle – Dourthe Terroirs d'Exception
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, Second Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated fish; Monkfish terrine
Duck foie gras and red onion confit
Assorted seafood verrines
Assorted cold meats
Venison and cranberry terrine
Salad bar
Assorted mixed salads
Sliced beef marinated in truffle oil with parmesan
Vegetables marinated in pesto and fresh goat cheese
Gourmet smoked duck breast salad with walnut vinaigrette
Blue cheese, walnut and ham mille-feuille
Dressed salmon
Seafood platter
Oysters, langoustines, shrimps, prawns, whelks,
crab claws, snow crab

Main Courses

Carvery: Uruguayan entrecote steak and Perigord-style sauce
Roast loin of veal in a morel mushroom sauce served with tagliatelle
Tender fattened chicken fillet with braised endives
Monkfish en blanquette with baby vegetables and Thai rice
Normandy-style truffled white pudding served with mashed potatoes
Duckling breast with cranberries and maple syrup, green beans
Bison sauté with truffled potato gratin
Porcini mushroom panzerotti in a creamy parmesan sauce with porcini mushrooms
Vegetarian lasagna with tomato coulis
Zander fillet with shellfish jus and sautéed vegetables
Rack of lamb and roasted new potatoes with rosemary

Children's snacks

Cheeses
A selection of cheeses and dried fruit with walnut bread
Desserts
Selection of Christmas desserts
Selection of fresh fruit
Christmas dessert
Chocolate fountain and fruit skewers
Coffee

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Red wine: Médoc AOC –
Terrasse de la Jalle – Fourthe Terroirs d'Exception
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Yacht Club Restaurant

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table *Table service*

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 159 €

Menu enfant / *Children's menu* 49 €

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / *Passeports Dream*

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- Atelier maquillage *Make-up workshop*
- Trio musical *Musical trio*



Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Yacht Club Restaurant

Menu Adulte

Mise en bouche

Duo de langoustine et bavarois de crabe et écrevisses

Médaille de veau farci aux champignons forestiers et marrons,
pyramide de pommes de terre à la truffe, courgette farcie de brunoise de légumes,
tombée de girolles aux herbes

Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio de mangue, avocat au gingembre

Nage de légumes au curry, tofu pané

Fromage festif

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Cannelloni de saumon fumé au fromage

Suprême de volaille fermière, sauce champignons,
gratin dauphinois, tomate cerise enrobée

Fromage des enfants

Dessert de Noël, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Saint Émilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Yacht Club Restaurant

Adult Menu

Appetizer

Duo of langoustines with crab and crayfish bavarois

*Veal medallion stuffed with forest mushrooms and chestnuts,
served with a pyramid of potatoes with truffle,
courgette stuffed with finely diced vegetables, and a chanterelle and herb garnish*

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Adult Vegetarian Menu

Appetizer

Carpaccio of mango, served with avocado and ginger

Vegetable broth with curry and breaded tofu

Festive cheese

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetizer

Smoked salmon cannelloni with cheese

*Free-range chicken supreme, served with a mushroom sauce,
gratin dauphinois and candied cherry tomato*

Children's cheese

Christmas dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Saint Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Manhattan Restaurant

Disney's Hotel New York

Type : Service à table / Table service

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 229 €

Menu enfant *Children's menu* 69 €

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- Atelier maquillage
Make-up workshop
- Animation musicale « live »
Live musical entertainment



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Manhattan Restaurant

Menu Adulte

Cromesquis de foie gras, pomme caramélisée, réduction au Banyuls
Duo de Saint-Jacques et crabe des neiges,
raviole de Saint-Jacques à la chair de crabe et caviar d'Aquitaine,
mini moelleux au Yuzu, Saint-Jacques juste poêlée,
crabe des neiges, salpicon de mangues
Homard rôti, navarin de légumes et asperges, coulis de cresson,
espuma au champagne
Pavé de filet d'oie glacé aux épices douces,
mini pomme d'amour, foie gras et châtaignes en habit vert,
écrasée de vitelotte et copeaux de truffes
Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisettes
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche
Crème brûlée à la truffe
Velouté de potimarron, cappuccino de cèpes, tuiles au poivre de Sichuan
Petit chou farci aux châtaignes et morilles, bouillon multicolore
Sablé à la fleur de sel, légumes d'hiver et asperges,
cromesquis de tofu aux herbes fraîches, huile parfumée au safran
Fromage festif
Dessert de Noël
Café et mignardises

Menu Enfant

Cappuccino de petits pois à la vanille, mouillette de pain d'épices
Bonbons de saumon mi-fumé, gelée de concombre et pomme verte,
fromage frais aux herbes fraîches, petites gougères
Suprême de volaille aux petits légumes, jus simple au sirop d'érable,
écrasée de pomme vitelotte, sucette de carottes confites
Dessert de Noël, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Cuvée Disneyland Paris –
Château Hospitalet Grande Réserve ou Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Saint Émilion AOC – Fortin Plaisance
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Manhattan Restaurant

Adult Menu

Foie gras croustilles, served with caramelised apple and Banyuls reduction

*Duo of scallops and snow crab, scallop ravioli
with crab meat and Aquitaine caviar, served with a mini Yuzu fondant,
lightly pan-fried scallop, snow crab, and mango salpicon*

*Roasted lobster, served with vegetable and asparagus stew,
watercress coulis and champagne foam*

*Goose fillet glazed with sweet spices, served with a mini toffee apple,
foie gras and chestnuts served in a cabbage leaf,
Mashed vitelotte potato mash and truffle shavings*

*Truffled Délice de Favières cheese,
served with a baby leaf salad in a hazelnut oil dressing*

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer

Truffle crème brûlée

*Cream of red kuri squash soup and porcini mushroom cappuccino,
served with Sichuan pepper biscuits*

*Stuffed baby cabbage with chestnuts and morel mushrooms,
served with multi-coloured broth*

*Sea salt shortbread, served with winter vegetables and asparagus,
and tofu croustilles with fresh herbs and saffron-infused oil*

Festive cheese

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Cappuccino of peas and vanilla, served with a gingerbread finger

*Lightly smoked salmon candies, served with green apple and cucumber jelly,
cream cheese with fresh herbs, and mini savoury choux pastries*

*Chicken supreme with baby vegetables, served with reduced maple syrup jus,
Mashed vitelotte potato and a confit carrot lolly*

Christmas dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Cuvée Disneyland Paris –

Château Hospitalet Grande Réserve or Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Saint Emilion AOC – Fortin Plaisance

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Christmas Characters Buffet Party

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 229 €

Menu enfant *Children's menu* 69 €

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Christmas Character Buffet Party

Disney's Hotel New York

Buffet Adulte

Banc de fruits de mer et huîtres
Moules de Nouvelle-Zélande sauce vierge
Déclinaison de saumons, mini cup cake aux algues, crème au Yuzu
Bisque de homard à la chair de crabe
Escalopes de foie gras poêlées, réduction au Banyuls
Mesclun de salade aux noix, châtaignes et magret fumé, huile de truffes
Asperges vertes et jambon Serrano
« Petites pièces des fêtes »
(bonbon de foie gras au cacao, mousse de chèvre au piment d'Espelette,
salpicon de mangues au crabe, tarama d'oursin,
gigolette de caille et chutney de poivrons)
Fondant de chapon rôti, farce fine, réduction au vin de cassis
Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto
Duo de noix de Saint-Jacques et médaillon de lotte, beurre blanc au Champagne
Filet de bar poêlé aux écrevisses et petits légumes
Rizotto crémeux aux cèpes et pignons de pin
Longe de veau rôtie, jus corsé aux morilles
Gratin de pommes de terre au Cantal AOC
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Carré d'agneau rôti, croûte d'herbes, ail confit
Filet de canette glacé au miel et poivre Sichuan, figues confites et châtaignes
Buffet de fromages de France, petits pains assortis
Grand buffet de desserts de Noël

Buffet Enfant

Cocktail de crevettes aux agrumes
Sélection de charcuteries
Tomates farcies aux perles marines
Florentine de saumon fumé
Suprême de volaille aux champignons
Roulade de sole et saumon, crème de ciboulette
Pomme de terre noisette
Conchiglie au basilic, coulis de tomate
Bouquetière de légumes au beurre d'échalotes
Buffet de desserts et friandises

Boissons Adulte

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Christmas Character Buffet Party

Disney's Hotel New York

Adult Buffet

Oyster and seafood selection
New Zealand mussels in a sauce vierge
Assortment of salmon with mini seaweed cupcake and yuzu cream sauce
Lobster bisque with crab meat
Pan-fried foie gras escalopes and Banyuls reduction
Mixed-leaf salad with walnuts, chestnuts, smoked duck breast and truffle oil
Green asparagus and serrano ham
"Little festive treats"
(foie gras and cocoa candy, goat cheese mousse with Espelette pepper,
mango salpicon with crab, sea urchin taramasalata,
quail leg and bell pepper chutney)
Roast capon fondant, fine stuffing and blackcurrant wine reduction
Truffled white pudding, caramelised apples and port jus
Duo of scallops and medallion of monkfish
with a champagne beurre blanc sauce
Pan-fried fillet of sea bass with crayfish and baby vegetables
Creamy porcini mushroom risotto with pine kernels
Roast loin of veal with rich morel mushroom jus
Potato gratin with fine Cantal cheese
Vegetable garnish in a shallot butter
Roast rack of lamb in a herb crust with garlic confit
Duckling breast glazed with honey and Sichuan pepper,
confit figs and chestnuts
Buffet of assorted French cheeses and bread rolls
The Grand Christmas Dessert Buffet

Children's Buffet

Prawn and citrus fruit cocktail
Selection of cold meats
Tomatoes stuffed with pearl pasta and seafood
Smoked salmon Florentine
Chicken supreme with mushrooms
Sole and salmon roulade and chive cream
Potato croquettes
Conchiglie pasta with tomato coulis and basil
Vegetable garnish in a shallot butter
Buffet of desserts and sweets

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Red wine: Médoc AOC – Monfort Bellevue
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Inventions Disneyland Hotel

Type : Buffet

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

Menu adulte *Adult menu* 199 € (Premier service / First seating)
..... 249 € (Deuxième service / Second seating)

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

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël et la Mère Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus and Mrs Claus
- Magiciens *Magicians*
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



Inventions

Buffet Adulte 1^{er} et 2^e service

Mise en bouche de Noël

Entrées

Saumon farci en bellevue
Saumon fumé et mariné aux épices
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Cochon de lait farci aux marrons
Terrine de jarret de bœuf (façon opéra)
Salade de queues d'écrevisse, vinaigrette d'agrumes
Marbré de pigeon au foie gras, champignons marinés
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Cappuccino de tomates et avocats, crème à la vodka
Rosace de tomates, asperges et artichauts
Jambon de Paris et dinde fumée

Salades

Salade d'avocat aux agrumes et cœur de palmier
Panier d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et de foie gras
Méli-mélo de jeunes pousses d'épinard et roquette
aux copeaux de parmesan

Banc de fruits de mer

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

Buffet chaud

Consommé de légumes au jus de truffe
À la tranche : Pièce de volaille rôtie, jus à l'huile de cèpes
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes cannelle
Estouffade de bison au miel et cranberry
Noisette de veau grillée aux cèpes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde
Fricassée de Saint-Jacques et pincés de homard, crème de corail
Filet de bar et son beurre au Champagne
Fondant de poularde forestière, sauce aux baies de genièvre

Inventions

Légumes & accompagnements

Étuvée de choux vert paysanne aux marrons
Fricassée de cèpes et girolles et pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Clafoutis à la Lorraine
Poires confites au Bourgogne et cannelle

Snacks des enfants

Pizza quatre fromages
Mini burger et hot-dog
Aiguillette de volaille
Boulettes de bœuf sauce tomate

Fromages

Sélection de fromages
Confit de cerise

Buffet des desserts

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

Boissons Adulte 1^{er} et 2^e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre
Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve
ou Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne : Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson
½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} et 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

Adult Menu 1st and 2nd seating

Christmas amuse-bouche

Starters

Stuffed and dressed salmon
Smoked salmon, marinated in spices
Duo of duck foie gras and fruit chutney
Suckling pig stuffed with chestnuts
Beef shin layered terrine
Crayfish tail salad with citrus vinaigrette
Pigeon terrine with foie gras and marinated mushrooms
Parma ham and sea salt breadsticks
Flaked crab with vegetable confit
Tomato and avocado cappuccino with vodka cream sauce
Tomato, asparagus and artichoke rosette
Jambon de Paris and smoked turkey

Salads

Avocado salad with citrus fruit and heart of palm
Basket of quail eggs
Salad of smoked duck breast and foie gras
Baby leaf spinach and rocket platter with parmesan shavings

Seafood selection

Langoustines, Prawns, Whelks, Oysters, Lobster,
Marinated mussels, Shrimp, Crab claws

Hot buffet

Vegetable consommé with truffle jus
Carvery: Roast chicken in a cep oil sauce
Truffled white pudding flambéed with Calvados,
served with cinnamon apple
Braised bison with honey and cranberry
Grilled veal fillet with cep mushrooms
Roast rack of lamb with mustard seed sauce
Scallop and lobster claw fricassée with coral sauce
Fillet of sea bass with champagne butter
Tender fattened chicken with mushrooms,
served with a juniper berry sauce

Inventions

Vegetables & Side dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts
Fricassee of cep and chanterelle mushrooms with pine kernels
Sautéed winter vegetables with herb butter
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Lorraine-style clafoutis
Preserved pears with Burgundy and cinnamon

Children's Snacks

Four cheese pizza
Mini burger and hot dog
Chicken pieces
Beef meatballs in tomato sauce

Cheeses

Selection of cheeses
Cherry confit

Dessert Buffet

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

Adult Drinks, First and Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre
Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve
or Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
designed and developed by Maison Lanson
½ bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First and Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



California Grill

Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

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

Menu adulte / *Adult menu* **229 €** (Premier service / *First seating*)
..... **309 €** (Deuxième service / *Second seating*)

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

Réductions / *Discounts*

Passeports Fantasy / *Passeports Dream*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël et la Mère Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus and Mrs Claus
- Magiciens *Magicians*
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



California Grill

Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche surprise

Marbré de foie gras d'oie, mini poireau à la vinaigrette de truffe

Cuisse de pintade fermière,
sot- l'y-laisse laqué aux morilles, légumes fumés servis en cocotte,
festival d'épices douces aux agrumes

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert de Noël

Café

Menu Adulte Végétarien 1^{er} service

Amuse-bouche

Carpaccio de châtaignes à la truffe,
quelques gouttes d'huile de noix

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Dessert ou assiette de fruits frais

Café

Menu Enfant 1^{er} service

Émulsion de concombre

Dos de saumon fumé, crème à la ciboulette, toasts Mickey

Moelleux de volaille aux champignons,
écrasée de pomme de terre au fromage frais
et brunoise de haricots verts

Dessert

Boissons Adulte 1^{er} service

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

Vin rouge : Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune ou Cigalus –
IGP Aude Hauterive ou Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

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

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Adult Menu, First Seating

Surprise appetizer

Marbled goose foie gras terrine, served with mini leeks and a truffle vinaigrette

*Free-range guinea fowl leg, oyster meat glazed with morel mushrooms,
served with smoked vegetables in a casserole dish
and a festival of sweet spices and citrus fruit*

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Appetizer

*Chestnut carpaccio with truffle,
served with a few drops of walnut vinaigrette*

*Braised vegetables served in a casserole dish
with sweet spices and citrus fruit*

Festive cheese

Dessert or Selection of fresh fruit

Coffee

Children's Menu, First Seating

Cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toasts

*Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese
and finely diced green beans*

Desserts

Adult Drinks, First Seating

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

*Red wine: Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune or Cigalus –
IGP Aude Hauterive or Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot*

*Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
designed and developed by Maison Lanson*

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

California Grill

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche surprise

Marbré de foie gras d'oie, mini poireau à la vinaigrette de truffe

Filet de bar, jus de coquillage au corail de homard

Cuisse de pintade fermière, sot-l'y-laisse laqué aux morilles,
légumes fumés servis en cocotte, festival d'épices douces aux agrumes

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Mise en bouche

Carpaccio de châtaignes à la truffe, quelques gouttes d'huile de noix

Risotto aux herbes fraîches, espuma de maïs à l'huile de truffe

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Dessert ou assiette de fruits frais

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Émulsion de concombre

Dos de saumon fumé, crème à la ciboulette, toasts Mickey

Croustillant de cabillaud, ketchup artisanal

Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre
au fromage frais et brunoise de haricots verts

Dessert de Noël, guimauve de notre pâtissier

Boissons Adulte 2^e service

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

Vin rouge : Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune ou Cigalus –
IGP Aude Hauterive ou Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

Champagne : Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Adult Menu, Second Seating

Surprise appetizer

Marbled goose foie gras terrine, served with mini leeks and a truffle vinaigrette

Fillet of sea bass, served with shellfish jus and lobster coral

*Free-range guinea fowl leg, oyster meat glazed with morel mushrooms,
served with smoked vegetables in a casserole dish
and a festival of sweet spices and citrus fruit*

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Appetizer

Chestnut carpaccio with truffle, served with a few drops of walnut vinaigrette

Fresh herb risotto, served with sweetcorn foam and truffle oil

Braised vegetables served in a casserole dish with sweet spices and citrus fruit

Festive cheese

Dessert or a selection of fresh fruit

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toasts

Crispy cod, served with home-made ketchup

*Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes
with cream cheese and finely diced green beans*

Christmas dessert, marshmallow made by our confectioner

Adult Drinks, Second Seating

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

*Red wine: Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune or Cigalus –
IGP Aude Hauterive or Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot*

*Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
designed and developed by Maison Lanson*

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Founders Club

Disneyland Hotel

Type : Service à table / Table service

Service 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 449 €

Menu enfant *Children's menu* 119 €

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël et la Mère Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus and Mrs Claus
- Magiciens *Magicians*
- Quartet de chanteurs de Noël *Christmas carolers quartet*
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Founders Club

Menu Adulte

Mise en bouche surprise
Déclinaison de foie gras d'oie :
en crème brûlée, en terrine et en croustilles
Filet de turbot, jus de coquillage au corail de homard
Trou champenois, sorbet rose de Provins
Ballotine de pintade fermière aux langoustines,
risotto à la truffe et vieux gouda, légumes d'hiver
Sélection de fromages affinés et pain aux noix
Dessert de Noël
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche
Carpaccio de châtaignes à la truffe, quelques gouttes d'huile de noix
Risotto aux herbes fraîches, espuma de maïs à l'huile de truffe
Trou champenois, sorbet rose de Provins
Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes
Fromage festif
Dessert ou Assiette de fruits frais
Café et mignardises

Menu Enfant

Émulsion de concombre
Dos de saumon fumé, crème à la ciboulette, toasts Mickey
Croustillant de cabillaud, ketchup artisanal
Moelleux de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre
au fromage frais et brunoise de haricots verts
Dessert de Noël, guimauve de notre pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : L'Aigle Royal – AOP Limoux ou Sancerre AOC –
Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »
Vin rouge : Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé 2007
ou Côte Rôtie AOC – « Les Jumelles » P. Jaboulet Aîné 2009
ou Pommard 1er Cru Côte de Beaune - P. Aegerter
Champagne : Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson
½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Founders Club

Adult Menu

Surprise appetizer

Assortment of goose foie gras:

in the form of crème brûlée, terrine and croustis

Fillet of turbot, served with shellfish jus and lobster coral

Champagne with rose of Provins sorbet

Free-range guinea fowl ballotine, served with langoustines,
truffle and mature Gouda risotto, and winter vegetables

A selection of mature cheeses with walnut bread

Christmas dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer

Chestnut carpaccio with truffle,
served with a few drops of walnut vinaigrette

Fresh herb risotto, served with sweetcorn foam and truffle oil

Champagne with rose of Provins sorbet

Braised vegetables served in a casserole dish
with sweet spices and citrus fruit

Festive cheese

Dessert or a selection of fresh fruit

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toasts

Crispy cod, served with home-made ketchup

Chicken fondant with mushrooms, mashed potatoes with cream cheese
and finely diced green beans

Christmas dessert, marshmallow made by our confectioner

Adult Drinks

White wine: L'Aigle Royal – AOP Limoux or Sancerre AOC –
Château de Sancerre «Cuvée du Connétable»

Red wine: Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé 2007
or Côte Rôtie AOC – «Les Jumelles» P.Jaboulet Ainé 2009
or Pommard 1er Cru Côte de Beaune - P. Aegerter

Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –
designed and developed by Maison Lanson

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink