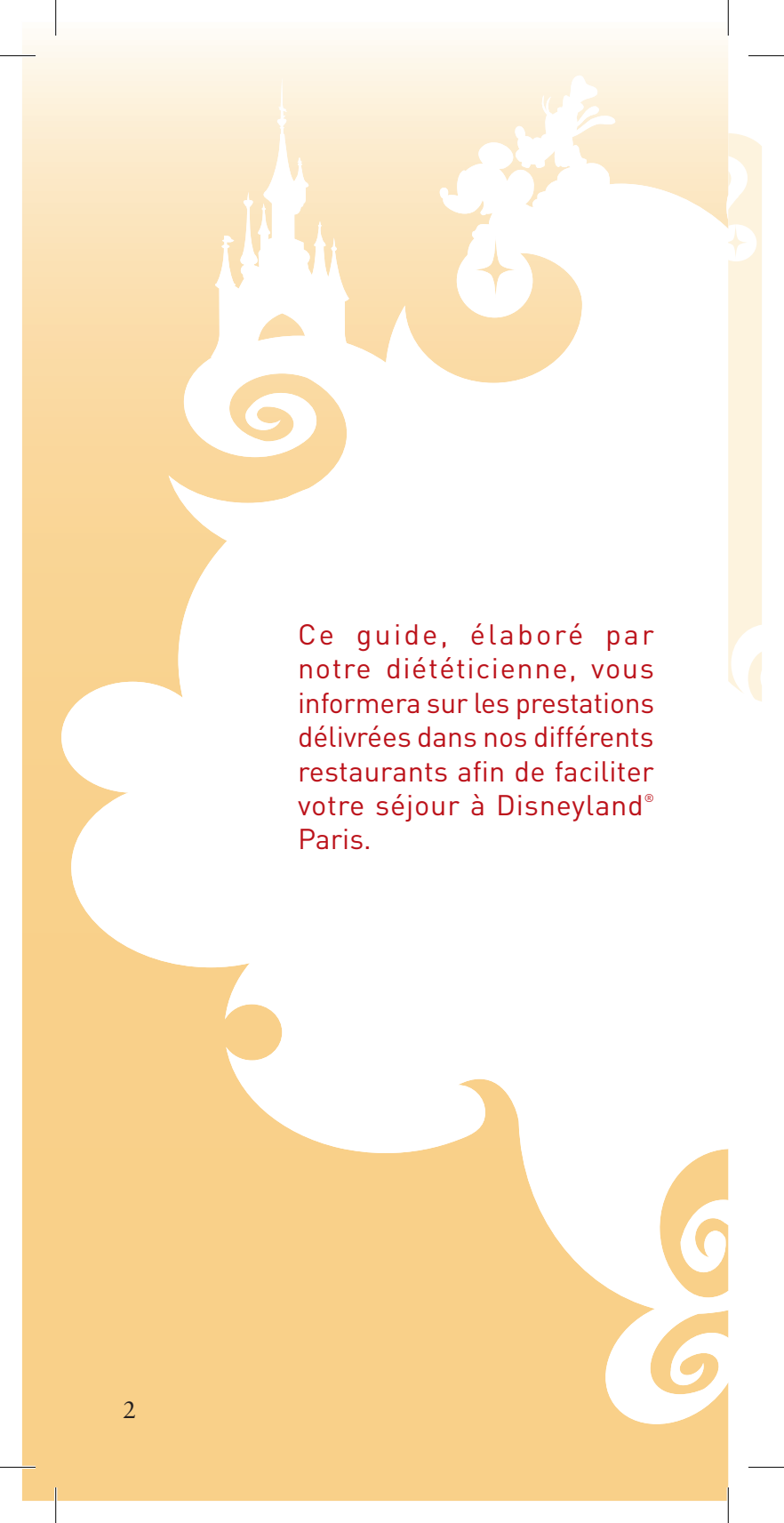


Disneyland
PARIS

A large, stylized graphic in shades of orange and red. It features various Disney characters and symbols: Mickey Mouse, Cinderella's castle, a fairy, and a character on a broom. The graphic is shaped like a cloud or a large drop with ornate, swirling borders. The text is centered within this graphic.

**Vous souffrez
d'allergies alimentaires
Disneyland®
Paris
vous prête
attention**



Ce guide, élaboré par
notre diététicienne, vous
informera sur les prestations
délivrées dans nos différents
restaurants afin de faciliter
votre séjour à Disneyland®
Paris.

Une gamme de menus à votre disposition

Les plats spéciaux Natama permettent de couvrir 16 allergies alimentaires et sont garantis par notre prestataire de service.

Un choix de 2 entrées, 4 plats et 3 desserts, vous sont proposés dans les restaurants cités en page 5. La liste des ingrédients utilisés est exhaustive (il n'y a pas d'ingrédients cachés).

Photo non contractuelle



Exemple d'un repas pour allergique

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de tomate:

Tomate, pomme de terre, huile d'olive vierge, sucre, basilic, sel, poivre.

Flan tomate haricots verts:

Coulis de tomate, haricots verts, tomates pelées concassées, farine de maïs, huile d'olive vierge extra 1ère pression à froid, sucre cristal, basilic, poivre noir, sel de mer.

PLATS AU CHOIX

Bœuf aux olives :

Pomme de terre, viande bovine cuite (jarret de bœuf, sel), tomate, carotte, olive, oignon, huile d'olive vierge, farine de riz, sucre, sel, romarin, thym, poivre.

Boulettes de bœuf, sauce napolitaine et riz parfumé :

Riz long grain précuit, boulette de bœuf cuite (viande bovine, sel), tomate, oignon, huile d'olive vierge, sucre, sel, thym, basilic, romarin.

Pâtes végétariennes :

Pâtes de maïs, carotte, poireau, champignon de Paris, brocoli, oignon, aubergine, huile d'olive vierge, sel, basilic, poivre.

Saucisses de veau et sa purée de pomme de terre courgette :

Pomme de terre, saucisse de veau cuite, eau, courgette, huile d'olive vierge, sel.

DESSERTS AU CHOIX

Délices de pêche:

Pomme, purée de pêche (pêche, sucre), sucre.

Pommes caramélisées:

Pomme, sucre.

Poires caramélisées:

Poire Williams, sucre.

Vous trouverez ci-dessous la liste des aliments (allergènes) exclus de la préparation des menus

1. Arachide	7. Lupin	13. Poisson
2. Céleri	8. Mollusques	14. Sésame
3. Crustacé	9. Moutarde	15. Soja
4. Fénugrec	10. Toutes les noix*	16. Sulfites
5. Gluten *	11. Œuf / Ovoproduits	
6. Tous les laits / Lactoproduits	12. Pois jaune	

5. Gluten* : céréales contenant du gluten : avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle.

10. Toutes les Noix* : noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, amande, pistaches, noisettes.

Où trouver ces menus ?

Faites votre choix parmi notre proposition en page 3, disponible sans pré-réservation, dans les restaurants cités page suivante.

Pour déjeuner ou dîner dans un restaurant service à table ou buffet, nous vous recommandons de réserver votre table à l'avance, en contactant notre Centrale de Réservation des Restaurants au numéro : 01 60 30 40 50, et de mentionner votre type d'allergie à l'opérateur.

Dès votre arrivée, nous vous demandons de vous faire connaître auprès d'un responsable du restaurant qui vous proposera la sélection de menus dont il dispose.

Liste des restaurants

Parc Walt Disney Studios®

Service buffet :

Restaurant des Stars

Restauration rapide :

Restaurant En Coulisse

Disney Blockbuster Café

Café des Cascadeurs

Service à table :

Bistrot chez Rémy

Disney® Village

La Grange à

Billy Bob's Country Western Saloon

Annette's diner

The Steakhouse restaurant

Café Mickey

New York Style Sandwiches

La Légende de Buffalo Bill

(dîner spectacle)

Parc Disneyland®

Service à table :

ADVENTURELAND® : Blue Lagoon Restaurant

FRONTIERLAND® : Silver Spur Steakhouse

MAIN STREET, U.S.A.® : Walt's – an American Restaurant

FANTASYLAND® : Auberge de Cendrillon

Service buffet :

MAIN STREET, U.S.A. : Plaza Gardens Restaurant

ADVENTURELAND : Restaurant Agrabah Café

DISCOVERYLAND® : Buzz Lightyear's Pizza Planet Restaurant

Restauration rapide :

ADVENTURELAND : Colonel Hathi's Pizza Outpost

Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND : Fuente del Oro Restaurante

Last Chance Cafe

Cowboy Cookout Barbecue

The Lucky Nugget Saloon

MAIN STREET, U.S.A. : Casey's Corner

Market House Deli

Victoria's Home-Style Restaurant

FANTASYLAND : Au Chalet de la Marionnette

Pizzeria Bella Notte

Toad Hall Restaurant

DISCOVERYLAND : Café Hyperion

Hôtels Disney

Tous les restaurants (service à table et buffet) des Hôtels Disney (liste ci-dessous) proposent les repas Natama pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

Hôtels Disney

Disneyland® Hotel

Disney's Hotel New York®

Disney's Newport Bay Club®

Disney's Sequoia Lodge®

Disney's Hotel Santa Fe®

Disney's Hotel Cheyenne®

Disney's Davy Crockett Ranch®

* Clubhouse Grill au Golf Disneyland®

Les petits-déjeuners

Sans aucun surcoût, nous avons sélectionné à votre attention une gamme de produits spéciaux. Sur les buffets ceux-ci n'étant pas à votre disposition, il est important de vous faire connaître auprès d'un responsable, qui mettra à votre disposition la gamme de produits adaptés à votre allergie.

Les produits mentionnés ci-dessous sont disponibles dans :

Hôtels Disney®

Disneyland® Hotel, Disney's Hotel New York®, Disney's Newport Bay Club®, Disney's Sequoia Lodge®, Disney's Hotel Santa Fe®, Disney's Hotel Cheyenne®, Disney's Davy Crockett Ranch®.

Parc Disneyland®

Petit-déjeuner Disney Morning : Café Hypérior, Cable Car Bake Shop, Market House Deli, Pizzeria Bella Notte*.
Petit-déjeuner avec les Personnages Disney : Plaza Gardens Restaurant.

Disney Village

New York Style Sandwiches.

Lieux des petits-déjeuners sur le Parc Disneyland et Parc Walt Disney Studios® susceptibles d'être modifiés.

*Offre petit-déjeuner proposée sur certaines dates seulement. Merci de nous contacter pour connaître les dates concernées. Renseignez-vous lors de la réservation ou dans votre hôtel.

Liste des produits disponibles

LAIT DE SOJA

PAIN CAMPAGNARD TRANCHE (sans gluten)

Ingrédients : eau, amidon de maïs, farine de riz, farine de sarrasin, humectant (sorbitols), huile de palme non hydrogénée, fibres végétales (inuline), épaississants (gomme guar, farine de graines de caroube), levure de boulanger, sirop de glucose, sel, sucre, émulsifiant (lécithines de colza), conservateur (propionate de calcium).

BISCUITS SABLES (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Fécule de pomme de terre, sucre, amidon de maïs, huile de palme non hydrogénée, farine de maïs, amidon modifié, émulsifiant (lécithines de colza), sel, poudre à lever (carbonates d'ammonium).

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Sucre, huile de palme non hydrogénée, farine de maïs, farine de teff, pépites de chocolat 9% (pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), farine de riz, fécule de tapioca, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (carbonates d'ammonium), épaississant (gomme xanthane), amidon de riz, sel.

MINI PÉPITES CHOC (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Oeufs, sucre, fécule de pomme de terre, huile de palme non hydrogénée, pépites de chocolat 11% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), dextrose, farine de riz, stabilisant (glycérol), sirop de glucose, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium, phosphates de calcium), sel.

MINI MARBRES (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Oeufs, sucre, graisse de palme non hydrogénée, fécule de pomme de terre, farine de riz, dextrose, chocolat 6,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), humectant (glycérol), sirop de glucose, émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium, phosphates de calcium), épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), sel.

Disponible uniquement dans les buffets des hôtels

CRAC'FORM (sans gluten, sans oeuf, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Farine de maïs, farine de riz, sucre, sel.

IMPORTANT

- Les informations ci-dessus sont sujettes à modification sans préavis, aussi, merci de vous les faire confirmer avant votre séjour par votre agent de réservation ou auprès des conciergeries des hôtels ou des podiums des restaurants, dès votre arrivée.
 - Un service médical de premiers soins est présent sur les parcs aux heures d'ouverture des parcs. Si vous aviez une urgence médicale, composez le 112 depuis un poste téléphonique du site. Cette information vous est communiquée pour votre confort et votre sécurité.
 - Néanmoins, nous vous recommandons d'apporter et de garder avec vous votre kit médical, si vous en disposez.
 - Notre fournisseur nous garantit que ces repas/ produits spécifiques ne contiennent aucun des ingrédients listés dans les pages 4 et 6 .
 - Aussi, dans le cas où vous (ou l'enfant dont vous avez la garde) décideriez de consommer , un repas et /ou des ingrédients en dehors de ce circuit , nous tenons à vous alerter sur le risque d'éventuelles contaminations croisées.
- N.B :** Si votre réservation concerne un lieu de restauration non cité dans ce guide, nous vous recommandons de le contacter directement.

Bon appétit !

Disneyland
PARIS



papiers

Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.