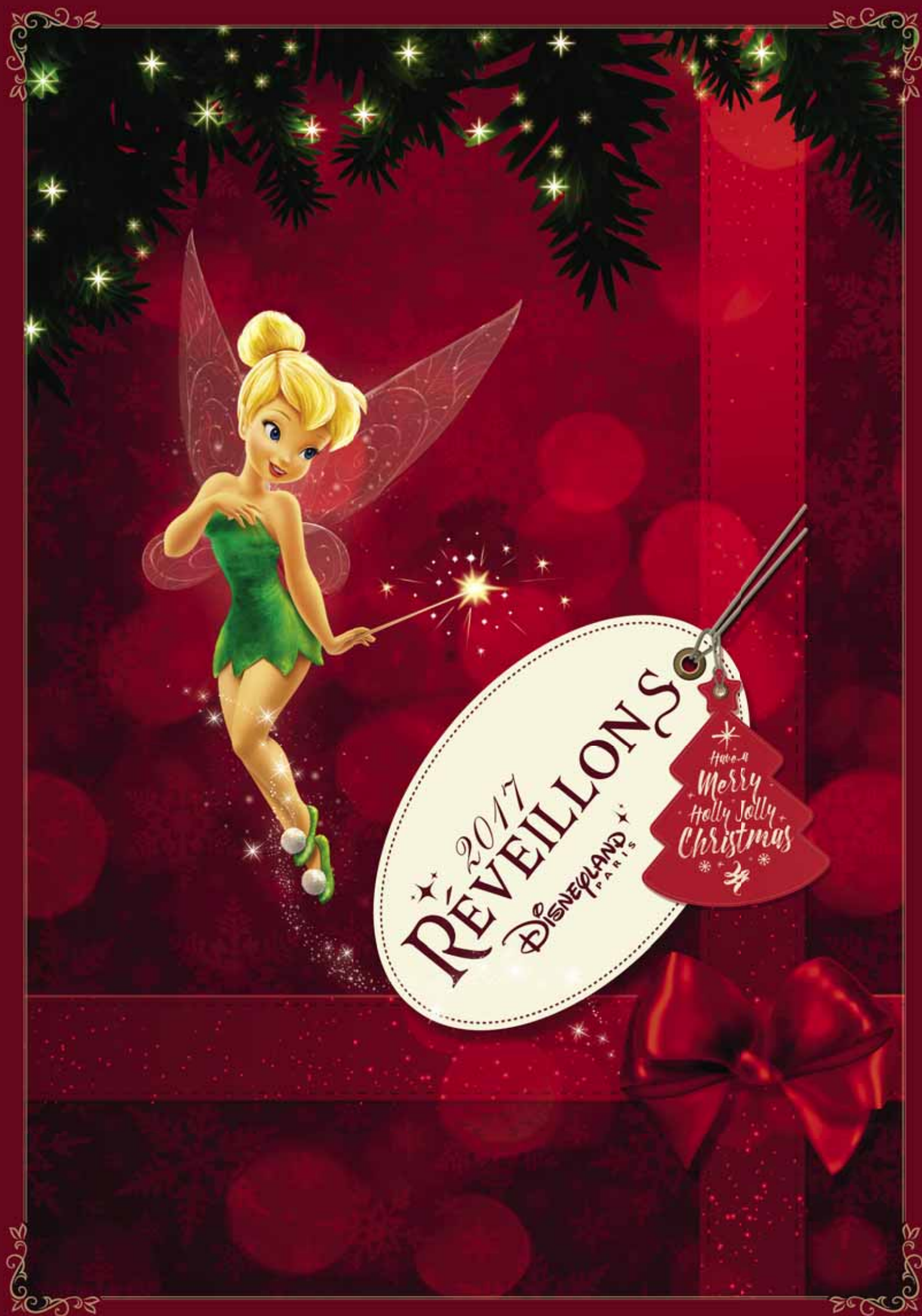
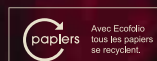






Brochure réservée à usage interne – Ne pas distribuer / *Reserved for internal use – Do not distribute*

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

Buffets

Parc Disneyland® : Plaza Gardens Restaurant	5
Parc Disneyland® : Agrabah Café.....	11
Disney's Sequoia Lodge® : Hunter's Grill.....	17
Disney's Newport Bay Club® : Cape Cod.....	23
Disneyland® Hotel : Inventions.....	29

Services à table Table Service Restaurants

Parc Disneyland® : Captain Jack's - Restaurant des Pirates.....	35
Parc Disneyland® : Walt's – an American Restaurant	41
Disneyland® Hotel : California Grill	45
Disneyland® Hotel : The Founders Restaurant.....	51

Expérience Personnages Disney Disney Character Experience

Auberge de Cendrillon	55
Disney's Hotel New York® : Christmas Character Buffet Party.....	59
Buffalo Bill's Wild West Show	63

		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	Service unique à 18h30 / Single seating at 6.30pm		329€	99€
	Captain Jack's – Restaurant des Pirates	189€	59€	209€	59€
	Plaza Gardens Restaurant	179€	49€	199€	59€
	Walt's – an American Restaurant	199€	59€	219€	69€
Disney Village®	Buffalo Bill's Wild West Show	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		139€	69€
Hôtels Disney®	Hunter's Grill	179€	49€	199€	59€
	Cape Cod	179€	49€	199€	49€
	Christmas Characters Buffet Party	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		279€	79€
	Inventions	249€	69€	299€	89€
	California Grill	269€	69€	349€	89€
	The Founders Restaurant	Service unique à 20h30 / Single seating at 8:30pm		750€	130€

		1 ^{er} service : 18h00 / 1 st seating: 6:00pm		2 ^e service : 19h00 / 2 nd seating: 7:00pm		3 ^e service : 20h00 / 3 rd seating: 8:00pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney®	Agrabah Café	179€	49€	179€	49€	179€	49€



Buffets

Plaza Gardens Restaurant Parc Disneyland®

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Plaza Gardens Restaurant

Premier Service

Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Piros Cress

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

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

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

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

Le banc de fruits de mer

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

Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

À la tranche : Volaille rôtie réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons

Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Accompagnements

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

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

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

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

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

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles

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

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

First Seating

Starters

Selection of mixed salads

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

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

Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted chutneys

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

Selection of savoury verrines

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

Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Cream of butternut soup with a hint of chestnut

Carvery: Roasted chicken, Crozes Hermitage reduction - Roast prime rib, Madagascar pepper sauce

Roast rack of lamb, tarragon and mustard sauce

American-style squid and octopus fricassee

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

Simmered game with chestnuts

Roasted duck breast, sweet and sour sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

White truffled pudding flambéed with Calvados, roast potatoes

Black rice with prawns

Side Dishes

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

New potatoes with speck and confit onion - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne with hazelnut oil

Cheese

Selection of fully-matured cheese with a selection of bread

Desserts

Fruit basket - Selection of Yule logs - Selection of Christmas desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes

Penne Bolognese - Duo of green beans and yellow beans with parsley

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Piros Cress

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

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

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

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

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

Déclinaison de poisson fumés : espadon et thon fumés, flétan et ses perles d'œufs de hareng

Le banc de fruits de mer

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

Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

À la tranche : Volaille rôtie, réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons - Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Saint-Pierre en croûte d'herbes, beurre aux agrumes, émulsion au combava

Calamarata aux cèpes et truffes

Accompagnements

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

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

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

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

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

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Buffet enfant

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

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating

Starters

Selection of mixed salads

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

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

Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted chutneys

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

Selection of savoury verrines

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

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

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

Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Cream of butternut soup with a hint of chestnut

Carvery: Roasted chicken, Crozes Hermitage reduction - Roast prime rib, Madagascar pepper sauce

Roast rack of lamb, tarragon and mustard sauce

American-style squid and octopus fricassee

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

Simmered game with chestnuts - Roasted duck breast, sweet and sour sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

White truffled pudding flambéed with Calvados, roast potatoes

Black rice with prawns

John Dory in a herb crust, citrus butter, combava emulsion

Porcini mushrooms, calamata and truffles

Side Dishes

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

New potatoes with speck and confit onion - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne with hazelnut oil

Cheese

Selection of fully-matured cheese with a selection of bread

Desserts

Fruit basket - Selection of Yule logs - Selection of Christmas desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes

Penne Bolognese - Duo of green beans and yellow beans with parsley

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Agrabah Café

Parc Disneyland®

Type : Buffet

Service	18h / 6 p.m.
.....	19h / 7 p.m.
.....	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

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
- Trio musical
Musical trio



Agrabah Café

Entrées

Assortiment de mezze froids : Tzatziki, Tarama aux oeufs de saumon, Houmous, Dolma (plat à base de feuilles de vigne farcies), Caviar d'aubergines

Assortiment de viandes froides orientales : Soudjouk arménien (saucisson de boeuf), Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)
Viande des grisons
Foie gras de canard en gelée de Sauternes aux figues noisette
Salade de Noël aux fruits secs et croûtons de pain d'épices
Dos de saumon mi-fumé, blinis, crème à la vodka et aneth

Le banc de fruits de mer

Bouquet de crevettes - Huîtres - Pinces de tourteau

Plats

À la tranche : Méchoui d'agneau au four

Assortiment de mezze chauds : Beurek au fromage, Falafel sauce Tahini, Ich el boulboul
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)
Fricassée de lotte, sauce crustacé
Tajine de joue de bœuf aux 7 épices libanaises
Choux farci de veau à l'orientale

Accompagnements

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

Fromages

Roue de Brie - Assortiment de fromages orientaux

Desserts

Atelier de crêpes marocaines (miel, sucre, confiture de pétales de rose, sauce chocolat)
Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande - Assortiment de pâtisseries orientales - Assortiment de bûches de Noël
Semoule à la cardamome - Salade d'orange à la cannelle - Gâteau moelleux au chocolat
Cascade de bonbons - Corbeille de fruits frais - Thé à la menthe (servi à table)

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Buffet enfant

Hérisson de tomates cerise et Mozzarella di buffala - Kefta (boulettes de viande) - Pâtes farcies, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Agrabah Café

Starters

Selection of cold mezze: Tzatziki, Taramasalata with salmon roe, Hummus, Dolma (stuffed vine leaves), Eggplant caviar

Selection of cold Middle Eastern meats: Armenian sujuk (beef sausage), Basturma (dried beef with Armenian spices)

Swiss Dried beef

Duck foie gras in Sauternes gelée with figs

Christmas salad with dried fruits and gingerbread croutons

Mild-smoked salmon fillet, blinis, vodka and dill cream sauce

Seafood

Prawns - Oysters - Crab claws

Main courses

Carvery: Sliced oven-roasted lamb mechoui

Selection of hot mezze: Cheese borek, Falafel with tahini sauce, Ich el boulboul

Djoudjeh (free-range chicken kebab marinated in yogurt and turmeric)

Monkfish fricassee, shellfish sauce

Beef cheek tajine with 7 Lebanese spices

Middle-Eastern-style veal-stuffed cabbage

Side Dishes

Old-fashioned vegetables with curry and ginger - Basmati rice with saffron

Pan-sautéed grilled vegetables with coriander - Green beans with almonds

Cheese

Brie - Middle-east cheese selection

Desserts

Selection of Moroccan crepes (honey, sugar, rose petal jam, chocolate sauce)

Dried fruits with marzipan - Selection of Middle Eastern pastries - Selection of Yule logs

Semolina with cardamom - Orange salad with cinnamon - Chocolate fondant cake

Sweets - Fresh fruit basket - Mint tea

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

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

Red wine

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

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

Child Buffet

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

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Hunter's Grill

Disney's Sequoia Lodge®

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Hunter's Grill

Premier Service

Entrées

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

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard

Assortiment de verrines : Salade de crevettes, mangue et agrumes

Saint-Jacques marinées à l'infusion de combava

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika

Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,

bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

Le banc de fruits de mer

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

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

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

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

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Cabillaud et crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Ravioles aux cèpes et au Parmesan

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël - Sélection de desserts de Noël - Café

Boissons Adulte

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

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

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

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

Buffet enfant

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

Haricots verts - Mini Cheeseburger

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

First Seating

Starters

Selection of smoked and marinated fish, butter, lemon, herb cream
Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon
Duck foie gras

Selection of verrines: Prawn salad with mango and citrus fruit
Scallops marinated in combava

Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil
Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil
Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce
Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions

Game terrine

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

Selection of mixed salads

Glazed salmon in aspic

Seafood

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

Main courses

Carvery: Sliced rib steak, Périgourdine sauce

Rump of veal, morel mushroom sauce, fresh pasta

Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory

Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto

Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes and chestnuts

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

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

Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Porcini mushrooms and Parmesan ravioli

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Yule log - Selection of Christmas desserts - Coffee

Adult Drinks

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

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

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

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

Child Buffet

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

Tagliatelle, tomato sauce - Green beans - Mini Cheeseburger

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Hunter's Grill

Deuxième Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes
Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron
Foie gras de canard, confit d'oignons et canneberges
Assortiment de verrines : Salade de crevettes, mangue et agrumes
Saint-Jacques marinées à l'infusion de combava
Homard arlequin, perles d'agrumes
Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe
Salade gourmande, magret fumé et huile de noix
Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika
Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs
Terrine de gibier
Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,
bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)
Assortiment de salades composées
Saumon en Bellevue

Le banc de fruits de mer

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

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine
Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches
Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées
Médailillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes
Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts au beurre d'ail
Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté
Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes
Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche
Cannelloni végétarien, coulis de poivron
Ravioles aux cèpes et au Parmesan

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël - Sélection de desserts de Noël - Fontaine de chocolat - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Buffet enfant

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

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Hunter's Grill

Second Seating

Starters

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

Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon

Duck foie gras, confit onions and cranberries

Selection of verrines: Prawn salad with mango and citrus fruit

Scallops marinated in combava

Arlequin lobster, citrus fruit pearls

Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil

Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil

Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce

Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions

Game terrine

Salad bar (lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes,

carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives)

Selection of mixed salads

Glazed salmon in aspic

Seafood

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

Main courses

Carvery: Sliced rib steak, Périgourdine sauce

Rump of veal, morel mushroom sauce, fresh pasta

Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory

Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto

Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes

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

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

Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables

King prawns with saffron, gnocchi and squid ink

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Porcini mushroom and Parmesan ravioli

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Yule log - Selection of Christmas desserts - Chocolate fountain - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

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

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

Child Buffet

Veal escalope cordon bleu - Breaded fish - Star-shaped rösti potatoes - Tagliatelle, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Cape Cod

Disney's Newport Bay Club®

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Cape Cod

Premier Service

Entrées

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

Le banc de fruits de mer

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

Plats

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

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Légumes verts

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël
Sélection de desserts de Noël - Café

Boissons Adulte

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

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchée de volailles
Brochettes de boulettes - Pommes rôsti étoilées - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake « Petit moussaillon »
Chouquettes - Assortiment de glaces

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Cape Cod

First Seating

Starters

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

Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Fish soup - Vegetable soup
Carvery: Steak cut - Duck confit with Chinon sauce
Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing - Truffled white pudding
Salmon fillet - Grilled fillet of red mullet

Side Dishes

Selection of vegetables - Small dauphine-style creamy potatoes "au gratin"
Roasted potatoes - Green vegetables

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Yule log
Selection of Christmas desserts - Coffee

Adult Drinks

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

White wine

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

Red wine

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

Child Buffet

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine
Mini cooked meats skewer - Mini salad ball
Prawn and avocado cake - Chicken nibbles
Meatball skewer - Star-shaped rösti potatoes / Pizza
Marshmallow lollipops with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake
Small chou pastries - Selection of mini ice creams

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Cape Cod

Deuxième Service

Entrées

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

Le banc de fruits de mer

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

Plats

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

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Légumes verts

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Atelier bar à fruits - Bûche de Noël
Sélection de desserts de Noël - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchée de volailles
Brochettes de boulettes - Pommes rösti étoilées - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake «Petit mousaillon»
Chouquettes - Assortiment de glaces

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Cape Cod

Second Seating

Starters

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

Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Fish soup - Vegetable soup
Carvery: Steak cut - Confit duck, Chinon sauce
Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing - Truffled White pudding
Mushroom Risotto - Veal, truffed sauce
Grilled fillet of red mullet and shrimp

Side Dishes

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

Cheeses

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit salad bar - Yule log
Selection of Christmas desserts - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

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

Red wine

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

Child Buffet

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine
Mini cooked meats skewer - Mini salad ball
Prawn and avocado cake - Chicken nibbles
Meatball skewer - Star-shaped rösti potatoes - Pizza
Marshmallow lollipop with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake
Small chou pastries - Selection of ice creams

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Inventions

Disneyland® Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	249€ (Premier service / First seating)
.....	299€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i>	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Inventions

Premier Service

Entrées

Mise en bouche

Sélection de poissons fumés, chantilly wasabi,
sauce gravelax, mini blinis

Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits,
brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue
Jambon de Parme, anti pasti

Meli-melo de salade aux mendiants, huile de truffe

Gourmande d'haricots verts, oeufs de caille, magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges de Noël, sauce vierge

Cappuccino de céleri

Le banc de fruits de mer

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots

Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pinces de crabe

Plats

Velouté de butternut aux cèpes

À la tranche : Pièce de volaille rôtie, jus corsé à la truffe

Boudin blanc truffé, pommes cannelle

Estouffade de gibier au miel et canneberges

Médailillon de veau grillé, sauce à la graine de moutarde

Carré d'agneau rôti, polenta aux tomates

Navarin de Saint-Jacques et homard aux petits légumes

Filet de bar et coquillages, sauce Champagne

Fondant de chapon farci aux cèpes, mijoté de marrons

Accompagnements

Purée de céleri à l'huile de noisette - Fricassée de cèpes et girolles, pignons de pins

Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes

Pâtes farcies, coulis de piquillos - Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Sélection de desserts de Noël - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Buffet Enfant

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Inventions

First Seating

Starters

Mise en bouche

*Selection of smoked fish, wasabi whipped cream,
gravelax sauce, small blinis*

Foie gras, fruit chutney, small brioche with Guérande salt

Prawn salad, mango salsa

Parma ham, antipasti

Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette

Gourmet green beans, quail eggs, smoked duck breast

Crab remoulade with citrus fruit

Asparagus, virgin sauce

Celery cappuccino

Seafood

Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters

Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Butternut cream with porcini mushrooms

Carvery: *Sliced roast chicken, rich truffle sauce*

Truffled white pudding, apples with cinnamon

Wild game estouffade with honey and cranberry

Grilled veal medallion, mustard seed sauce

Roast rack of lamb, polenta and tomatoes

Scallops and lobster stewed with baby vegetables

Fillet of sea bass, Champagne sauce

Capon with porcini mushrooms stuffing, chestnut stew

Side Dishes

Celery mash with hazelnut oil

Fricassee of porcini mushrooms and chanterelles, pine nuts

Pan-sautéed old-fashioned vegetables, herb butter

Stuffed pasta, piquillo pepper coulis

Potato and Cantal AOC cheese "au gratin"

Cheese

Selection of fully-matured cheeses

Desserts

Fruit basket, Yule log - Selection of Christmas dessert

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Red wine

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Child Buffet

Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets

Meatballs, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Inventions

Deuxième Service

Entrées

Mise en bouche

Sélection de poissons fumés, chantilly wasabi,
sauce gravelax, mini blinis

Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits,
brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue
Jambon de Parme, anti pasti

Meli-melo de salades aux mendiants, huile de truffe

Gourmande d'haricots verts, oeufs de caille, magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges de Noël, sauce vierge

Cappuccino de céleri

Le banc de fruits de mer

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots

Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pinces de crabe

Plats

Velouté de butternut aux cèpes

À la tranche : Pièce de volaille rôtie, jus corsé à la truffe

Boudin blanc truffé, pommes cannelle

Estouffade de gibier au miel et canneberges

Médailillon de veau grillé, sauce à la graine de moutarde

Carré d'agneau rôti, polenta aux tomates

Navarin de Saint-Jacques et homard aux petits légumes

Filet de bar et coquillages, sauce Champagne

Fondant de chapon farci aux cèpes, mijoté de marrons

Accompagnements

Purée de céleri à l'huile de noisette - Fricassée de cèpes et girolles, pignons de pins

Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes - Pâtes farcies, coulis de piquillos

Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits - Sélection de desserts de Noël - Café

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Petit Chablic AOC - P. Aegerter

Vin rouge

Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter

Buffet Enfant

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Inventions

Second Seating

Starters

Mise en bouche

*Selection of smoked fish, wasabi whipped cream,
gravelax sauce, small blinis*

Foie gras, fruit chutney, small brioche with Guérande salt

Prawn salad, mango salsa

Parma ham, antipasti

Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette

Gourmet green beans, quail eggs, smoked duck breast

Crab remoulade with citrus fruit

Asparagus, virgin sauce

Celery cappuccino

Seafood

Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters

Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws

Main courses

Butternut cream with porcini mushrooms

Carvery: *Sliced roast chicken, rich truffle sauce*

Truffled white pudding, apples with cinnamon

Wild game estouffade with honey and cranberries

Grilled veal medallion, mustard seed sauce

Roast rack of lamb, polenta and tomatoes

Scallops and lobster stewed with baby vegetables

Fillet of sea bass, Champagne sauce

Capon with porcini mushrooms stuffing, chestnut stew

Side Dishes

Celery mash with hazelnut oil

Fricassee of porcini mushrooms and chanterelles, pine nuts

Pan-sautéed old-fashioned vegetables, herb butter

Stuffed pasta, piquillo pepper coulis

Potato and Cantal AOC cheese "au gratin"

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Fruit basket - Selection of Christmas desserts - Coffee

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

Petit Chablic AOC - P. Aegerter

Red wine

Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter

Child Buffet

Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets

Meatballs, tomato sauce

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Services à table
Table Service

Captain Jack's Restaurant des Pirates Parc Disneyland®

Type : Service à table *Table service*

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

..... 209€ (Deuxième service / Second seating)

Menu enfant *Child menu* 59€ (Premier service / First seating)

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

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus



Captain Jack's

Premier Service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques aux cèpes et homard

Suprême de pintade fermière aux fruits secs,
mousseline de patates douces, jus de volaille aux airelles et truffe noire

Fromage

Dessert de Noël

Menu Végétarien

Amuse-bouche

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

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

Fromage

Dessert de Noël

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Menu Enfant

Amuse-bouche

Trilogie de tomates et oeufs de caille

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

Dessert de Noël

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Captain Jack's

First Seating

Adult Menu

Amuse-bouche

Scallop terrine with lobster and porcini mushrooms

*Free-range guinea fowl supreme with dried fruit, sweet potato mash,
chicken gravy with wild cranberries and black truffles*

Cheese

Christmas dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

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

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

Cheese

Christmas dessert

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

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

Red wine

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

Child Menu

Amuse-bouche

Tomato trio with quail eggs

Breaded chicken cutlet, shaved coconut and sweet potato chips

Christmas dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Captain Jack's

Deuxième Service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques aux cèpes et homard

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

Suprême de pintade fermière aux fruits secs,
mousseline de patates douces, jus de volaille aux aïelles

Fromage

Dessert de Noël

Menu Végétarien

Amuse-bouche

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

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

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

Fromage

Dessert de Noël

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

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

Menu Enfant

Amuse-bouche

Trilogie de tomates et oeufs de caille

Crème de volaille, tomates croustillantes et tuiles de parmesan

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

Dessert de Noël

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Captain Jack's

Second Seating

Adult Menu

Amuse-bouche

Scallop terrine with lobster and porcini mushrooms

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

*Free-range guinea fowl supreme with dried fruit,
sweet potato mash, chicken jus with cranberries*

Cheese

Christmas dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

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

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

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

Cheese

Christmas dessert

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

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

Red wine

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

Child Menu

Amuse-bouche

Tomato trio with quail eggs

Chicken creamy, crispy tomatoes and crispy Parmesan biscuit

Breaded chicken cutlet, shaved coconut and sweet potato chips

Christmas dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Walt's

an American Restaurant

Parc Disneyland®

Type : Service à table / Table service

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

..... 219€ (Deuxième service / Second seating)

Menu enfant *Child menu* 59€ (Premier service / First seating)

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

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Walt's - an American Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

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

Menu Végétarien

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

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Menu Enfant

Amuse-bouche

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

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Walt's - an American Restaurant

First Seating

Adult Menu

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

Vegetarian Menu

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

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

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

Red wine

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

Child Menu

Amuse-bouche

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

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

Walt's - an American Restaurant

Deuxième Service

Menu Adulte

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

Menu Végétarien

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

Boissons Adulte

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

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

Vin rouge

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

Menu Enfant

Amuse-bouche

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

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Walt's - an American Restaurant

Second Seating

Adult Menu

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

Vegetarian Menu

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

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imagined and tailored by Maison Lanson

White wine

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

Red wine

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

Child Menu

Amuse-bouche

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

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



California Grill

Disneyland® Hotel

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte / Adult menu.....	269€ (Premier service / First seating)
.....	349€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant / Child menu.....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisettes grillées
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette aux biscuits de Reims

Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël, châtaignes en mousseline,
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire

Fromages affinés

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette

Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes

Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes en mousseline,
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire

Fromage végétarien

Dessert de Noël

Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne

Moët&Chandon

Grand Vintage 2009

Vin blanc

Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick

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

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

Vin rouge

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

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

ou Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Menu Enfant

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisette

Dos de saumon mariné à l'aneth, blinis tiède et sucrose à l'huile de pistache

Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël,
pommes de terre confites au beurre de baratte, jus de volaille

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

California Grill

First Seating

Adult Menu

Cream of pumpkin and European lobster with dried caviar shavings and hazelnut oil

*Goose foie gras cooked with champagne, mango and hibiscus condiment,
Reims biscuit small brioche*

*Roasted guinea fowl leg in a Christmas spice crust, muslin chestnuts,
cabbage leaves and black truffle shavings*

Fully-matured cheese

Christmas dessert

Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil

Celery risotto with morels and green asparagus

*Quinoa, lentils and red rice with tofu, muslin chestnuts,
cabbage leaves and black truffle shavings*

Vegetarian cheese

Christmas dessert

Coffee and petits-fours

Adult Drinks

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

Champagne

Moët&Chandon

Grand Vintage 2009

White wine

Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick

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

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

Red wine

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

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

or Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

Child Menu

Cream of pumpkin and European lobster with dried caviar shavings and hazelnut oil

Dill marinated salmon fillet, warm blinis, salad shoots with pistachio oil

Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, confit potatoes with churned butter, poultry jus

Christmas dessert

Childhood sweets

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Crème de potimarron et noix de Saint-Jacques, râpé de caviar séché
et huile de noisettes grillées
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette aux biscuits de Reims
Homard européen grillé à l'huile de vanille Bourbon, Mac'n'cheese aux cèpes
Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël, châtaignes en mousseline,
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire
Fromages affinés
Dessert de Noël - Café et mignardises

Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette
Millefeuille de tomates au soja, raifort et mesclun d'herbes fraîches
Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes
Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes,
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire
Fromage végétarien
Dessert de Noël - Café et mignardises

Boissons Adulte

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

Champagne
Moët&Chandon
Grand Vintage 2009

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

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

Menu Enfant

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisette
Dos de saumon mariné à l'aneth, blinis tiède et sucrose à l'huile de pistache
Homard européen grillé à l'huile de vanille Bourbon, Mac'n'cheese aux cèpes
Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël,
pommes de terre confites au beurre de baratte, jus de volaille
Dessert de Noël - Sucreries de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Cream of pumpkin and scallops with dried caviar shavings and hazelnut oil
Goose foie gras cooked with champagne, mango and hibiscus condiment, Reims biscuit small brioche
European lobster grilled with Bourbon vanilla oil, Mac'n'cheese with porcini mushrooms
Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, muslin chestnuts, cabbage leaves and black truffle shavings
Fully-matured cheese
Christmas dessert - Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

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

Adult Drinks

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

Champagne

Moët&Chandon
Grand Vintage 2009

White wine

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

Red wine

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

Child Menu

Cream of pumpkin and European lobster, dried caviar shavings and hazelnut oil
Dill marinated salmon fillet, warm blinis and salad shoots with pistachio oil
European lobster grilled with Bourbon vanilla oil, Mac'n'cheese with porcini mushrooms
Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, confit potatoes with churned butter, poultry jus
Christmas dessert
Childhood sweets

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



The Founders Restaurant

Disneyland® Hotel

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 750€

Menu enfant *Child menu* 130€

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

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



The Founders Restaurant

Menu Adulte

Saint-Jacques, espuma de coco-combava et caviar Beluga
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre, caramel Amarena et jeunes pousses
Homard européen, huile de vanille Bourbon, jeunes carottes, daikon et fine gelée au jasmin et tuile corail
Bar de ligne laqué au soja, panais et truffe noire
Champagne et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or
Chapon de Challans en deux services
Filet poché et croûte de pain d'épices, potimarron et truffe d'Alba
- Cuisse rôtie au beurre d'Isigny, morilles et châtaignes
Fromages affinés des régions françaises
Dessert de Noël - Café et mignardises

Menu Végétarien

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

Boissons Adulte

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

Champagne

KRUG

« Grande Cuvée »

Vin blanc

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

Vin rouge

Bourgogne - Pommard 1^{er} Cru AOC 2013 - Vieilles Vignes
ou Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3^e Grand Cru Classé

Menu Enfant

Saint-Jacques, espuma de coco-combava et caviar Beluga
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre, caramel Amarena et jeunes pousses
Homard européen, huile de vanille Bourbon, jeunes carottes, daikon et fine gelée au jasmin et tuile corail
Bar de ligne laqué au soja, panais et truffe noire
Limonade et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or
Chapon de Challans en deux services
Filet poché et croûte de pain d'épices, potimarron
- Cuisse rôtie au beurre d'Isigny, morilles et châtaignes

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

The Founders Restaurant

Adult Menu

Scallops, coconut-combava foam and Beluga caviar
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots
European lobster, Bourbon vanilla oil, baby car rots, daikon and jasmine aspic with coral biscuit
Sea bass glazed in soy, parsnip and black truffle
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Challans capon in two courses
Poached fillet in a gingerbread crust, pumpkin and Alba truffle
- Roasted cutlet in Isigny butter, morel mushrooms and chestnut
French fully-matured cheese
Christmas dessert - Coffee and petits-fours

Vegetarian Menu

Roasted turnip, coconut-combava foam and lemon caviar
Cream of pumpkin, grilled procini mushrooms with hazelnut oil
Carrots, Bourbon vanilla oil, jasmine aspic with a herb biscuit
Old-fashioned vegetables pan-sautéed soy, and black truffle shavings
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Morel mushroom in two courses
Celery risotto and Alba truffle - Chestnut fricassee and salad shoots
French fully-matured cheese
Christmas dessert - Coffee and petits-fours

Adult Drinks

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

Champagne

KRUG

« Grande Cuvée »

White wins

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

Red wine

Bourgogne - Pommard 1^{er} Cru AOC 2013 - Vieilles Vignes
or Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3^{er} Grand Cru Classé

Child Menu

Scallops, coconut-combava foam and Beluga caviar
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots
European lobster, Bourbon vanilla oil, baby car rots, daikon and jasmine aspic with a coral biscuit
Sea bass glazed in soy, parsnip and black truffle
Lemonade and hibiscus granita, raspberry and gold leaf
Challans capon in two courses
Poached fillet in a gingerbread crust, pumpkin
- Roasted cutlet in Isigny butter, morel mushrooms and chestnuts

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character Experience*

Auberge de Cendrillon

Parc Disneyland®

Type : Service à table *Table service*

Service 18h30 / 6.30 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 329 €

Menu enfant / *Child menu* 99 €

Réductions / *Discounts*

Passeport Magic + / *Passeport Infinity*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

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



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche
Terre Mer de homard et betteraves,
salade de légumes croquants et sa vinaigrette de fruits rouges
Médaillon de lotte et gambas rôties, sauce homardine
Suprême de chapon fermier farci, sauce aux morilles,
purée de céleri, citrouille et légumes
Fromage
Dessert de Noël

Menu Végétarien

Mise en bouche
Asperges vertes et son mesclun d'herbes, vinaigrette à la truffe
Risotto aux champignons des bois et morilles
Parmentier de potimarron et seitan
Fromage
Dessert de Noël

Boissons Adulte

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

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

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

Vin rouge
Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune
ou Bourgogne - Choresy-les-Beaune - P. Aegerter

Menu Enfant

Mise en bouche
Coeur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel
Petites ravioles, crème de Parmesan
Suprême de poulet fermier, jus corsé, risotto crémeux aux légumes
Fromage
Dessert de Noël

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Amuse-bouche

*Lobster and beetroot surf & turf,
crunchy vegetable salad with a red fruit dressing*

Monkfish medallion and roasted king prawns, lobster sauce

*Stuffed free-range capon supreme, morel sauce,
celery puree, pumpkin and vegetables*

Cheese

Christmas dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Green asparagus and mixed leaf salad, truffle vinaigrette

Wild morel mushroom risotto

Pumpkin and seitan cottage pie

Cheese

Christmas dessert

Adult Drinks

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

Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

White wine

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

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

Red wine

Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune

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

Child Menu

Amuse-bouche

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

Small ravioli, Parmesan cream

Free-range chicken supreme, gravy and creamy vegetable risotto

Cheese

Christmas dessert

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Christmas Character Buffet Party Disney's Hotel New York®

Type : Buffet

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 279€

Menu enfant *Child menu* 79€

Réductions / Discounts

Passeport Magic+ / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus



Christmas Character Buffet Party

Entrées

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

Gourmande de Noël : mesclun de salade, fruits secs, œufs de caille, magret de canard fumé, croûtons, dés de roquefort, vinaigrette de truffe

Petites pièces de fêtes :

Lingot de foie gras aux figues et pain d'épices - Croustade de crabe aux agrumes

Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras - Croustade au tarama d'oursin

Mousse de chèvre au piment d'Espelette - Céviché de thon au yuzu, espuma à la vanille

Le banc de fruits de mer

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

Plats

Bisque de homard crémée et accompagnements

Volaille farcie, jus court et endives braisées

Boudins blancs truffés, pommes fruit caramélisées

Fricassée de lotte et Saint-Jacques, sauce américaine, riz sauvage aux herbes

Mezzaluna de saumon fumé, crème réduite à l'huile de noisette

Gambas rôties aux aromates, linguine à l'encre de seiche

Filet de bœuf « plancha », jus corsé aux morilles, méli-mélo de pois gourmands et haricots verts

Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin, fondant d'artichaut et tomates confites

Noisette de veau aux girolles et marrons braisés

Fondant de chapon farci aux cèpes

Accompagnements

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

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Le grand buffet des desserts de Noël

Boissons Adulte

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

Vin rouge

Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Buffet enfant

Saumon fumé, concombre à la crème, Sélection de charcuteries fines

Mini brochette de tomate mozzarella, Petites gougères à l'emmental

Cocktail de crevettes en verrine, Suprême de volaille, sauce aux champignons

Pommes de terre noisette, Poêlée d'haricots verts et tomates confites

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette, Fagottini aux 4 fromages

Buffet de desserts et friandises

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

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

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

Christmas Character Buffet Party

Starters

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

Christmas variety platter: salad shoots, dry fruits, quail eggs, smoked duck breast, croutons, Roquefort cubes, truffle vinaigrette

Festive dishes:

Block of foie gras with figs and gingerbread

Crab croustade with citrus

Small morel mushroom cupcake, foie gras ganache

Sea urchin taramasalata croustade

Goat cheese mousse with Espelette pepper

Tuna ceviche with yuzu, vanilla foam

Seafood

Langoustines, Prawns, Whelks, Oysters, Winkles, Crab claws

Main courses

Creamy lobster bisque and accompaniments

Stuffed chicken, jus and braised endives

White pudding with truffles and caramelised apples

Monkfish and scallop fricassee, sauce américaine, wild rice with herbs

Smoked salmon mezzaluna pasta, reduced cream sauce with hazelnut oil

Roasted king prawns with herbs and spices, linguini with squid ink

Grilled steak, morel reduction, mix of mangetouts and green beans

Roast rack of lamb with rosemary jus, artichoke fondant and tomato confit

Boneless fillet of veal with girolle mushrooms and braised chestnuts

Capon, porcini mushrooms stuffing

Side dishes

Pan-sautéed vegetables with shallot butter

Potato stew with porcini mushrooms

Cheese

Selection of fully-matured cheese

Desserts

Grand buffet of Christmas desserts

Adult Drinks

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

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

Red wine

Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Child Buffet

Smoked salmon, creamy cucumber salad - Selection of fine cooked meats

Mini tomato and mozzarella skewer - Mini Emmental cheese puffs

Prawn cocktail verrine - Chicken supreme, mushroom sauce - Noisette potatoes

Pan-sautéed green beans and confit tomato

Roasted fillet of cod, white butter sauce with chives - Fagottini, 4 cheese sauce

Desserts and sweets buffet

Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

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

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



Buffalo Bill's

Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 139€

Menu enfant *Child menu* 69€

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

Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

Demandes spécifiques / Special requests

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



Buffalo Bill's *Wild West Show*

Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Cuisse de pintade farcie au foie gras et marrons

Boudin aux pommes,

Fondant de poulet jaune, pomme et spéculoos,

Pommes de terre et marrons rôtis au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert de Noël

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Fricassée de pleurotes et asperges vertes

Fiochettini au Gorgonzola, crème de Parmesan

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes de saison et ses marrons

Dessert de Noël

Café ou thé, pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Fondant de poulet jaune, pomme et speculoos

Pommes de terre Rösti étoiles

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert de Noël et pièce en chocolat

Buffalo Bill's Wild West Show

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and cornbread

Christmas casserole:

Leg of guinea fowl stuffed with foie gras and chestnuts

White pudding with apples

Chicken piece fondant, apple and speculoos

Thyme-roasted potatoes and chestnuts

Grilled corn with maple syrup

Christmas dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Vegetarian Menu

Nachos

Vegetarian chilli and cornbread

Festive casserole:

Oyster mushrooms and green asparagus fricassee

Fiocchettini with Gorgonzola and Parmesan cream,

Grilled corn with maple syrup

Thyme-roasted potatoes and chestnuts,

Pan-sautéed vegetables with chestnuts

Christmas dessert

Coffee or tea, chocolate coin

Menu Infant

Festive casserole:

Chicken piece fondant, apple and speculoos,

Star-shaped Rösti potatoes

Grilled corn with maple syrup

Christmas dessert, chocolate coin

