



*Réveillons
du Nouvel An 2014*

Disneyland
PARIS



Brochure réservée à usage interne – Ne pas distribuer / *Reserved for internal use – Do not distribute*
Les menus et animations présentés dans cette brochure ne sont pas contractuels et peuvent être sujets à modification sans préavis.
/ *The menus and animations presented in this brochure are not contractual and may be subject to change without prior notice.*



Réveillons de la Saint Sylvestre *New Year's Eve Dinners*

Parc Disneyland®

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

Disney® Village

The Steakhouse	27
La Grange au Billy Bob's Country Western Saloon	33
Buffalo Bill's Wild West Show	39

Hôtels Disney®

Disney's Sequoia Lodge®	43
Disney's Newport Bay Club®	49
Disney's Hotel New York®	57
Disneyland® Hotel	61

	1 ^{er} service / 1 st seating		2 ^e service / 2 nd seating	
	Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Auberge de Cendrillon	Service unique à 20h / One seating at 8pm		299 €	89 €
Blue Lagoon Restaurant	179 €	59 €	229 €	69 €
Plaza Gardens Restaurant	159 €	49 €	209 €	69 €
Walt's – an American Restaurant	199 €	59 €	239 €	79 €
The Steakhouse	129 €	39 €	169 €	59 €
La Grange au Billy Bob's Country Western Saloon	119 €	39 €	159 €	49 €
Buffalo Bill's Wild West Show	119 €	59 €	159 €	69 €
Hunter's Grill	139 €	49 €	179 €	59 €
Yacht Club Restaurant	Service unique à 20h / One seating at 8pm		179 €	59 €
Manhattan Restaurant	Service unique à 20h / One seating at 8pm		269 €	79 €
Christmas Characters Buffet Party	Service unique à 20h / One seating at 8pm		239 €	79 €
Inventions	219 €	79 €	299 €	89 €
California Grill	249 €	79 €	379 €	89 €
Founders Club	Service unique à 20h / One seating at 8pm		549 €	129 €



Saint Sylvestre
Parc Disneyland®



Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 299 €

Menu enfant / *Children's menu* 89 €

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / *Passeport Dream*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

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



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche : Bouchées des fées

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

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

Duo de filet mignon de veau et de filet de bœuf, sauce à la truffe et sauce morilles, potiron et mini légumes,
pomme de terre fondante et tomate rôtie

Sorbet de pomme verte et sa larme de Calvados

Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses, huile de noisette

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche : Bouchées des fées

Carpaccio d'asperge verte et sa vinaigrette à l'huile de truffe, tartare de tomates à l'ancienne

Cassiolette de ravioles aux cèpes, crème de truffes noires, madeleine au parmesan

Brochettes de tofu mariné, poêlée de champignons des bois, potiron et mini légumes

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Bonhomme de neige, petits légumes et gelée verte

Longe de veau, mini légumes et purée de vitelotte

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet

Grande Réserve ou Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild Champagne :

Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – Imaginée et élaborée par la Maison Lanson ½ bouteille de vin
(blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfants

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Appetizer: Fairy bites

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

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

Duo of beef filet and veal filet mignon, served with truffle sauce and morel sauce, pumpkin and mini vegetables, served with fondant potato and roasted tomato

Green apple sorbet with Calvados teardrops

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer: Fairy bites

Carpaccio of green asparagus and truffle oil vinaigrette, served with traditional tomato tartare

Cassolette of porcini mushroom ravioli, cream of black truffle and parmesan madeleine

Skewers of marinated tofu, pan-fried wild mushrooms, pumpkin and mini vegetables

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetizer

Snowman, baby vegetables and green jelly

Loin of veal, mini vegetables and mashed Vitelotte potatoes

New Year's dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet

Grande Réserve or Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild Champagne:

Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – designed and developed by the House of Lanson ½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Blue Lagoon

Restaurant

Type : Service à table *Table service*

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

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

Menu adulte *Adult menu* **179 €** (Premier service / First seating)

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche

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

Longe de veau rôtie, sauce au vieux rhum, queue de langouste gratinée au gingembre, purée de patate douce aux éclats de pistaches, tagliatelles de légumes

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu végétarien 1^{er} service

Mise en bouche

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

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

Aumônière de chèvre chaud sur son lit de jeunes pousses

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Mise en bouche

Sucettes de crevettes et légumes aux trois saveurs

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

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, First Seating

Appetizer

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

*Loin of roast veal, old rum sauce, crawfish tail au gratin with ginger,
sweet potato purée with chestnut flakes, and vegetable tagliatelle*

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Menu, First Seating

Appetizer

*Carrot, cumin and beetroot candy, Caribbean fondant with coconut heart
and cream of butternut squash*

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

Hot goat cheese parcel on a bed of baby leaves

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Appetizer

Three flavours of vegetable and shrimp lolly

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

New Year's dessert, sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche

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

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

Longe de veau rôtie, sauce au vieux rhum, queue de langouste gratinée au gingembre, purée de patate douce aux éclats de pistaches, tagliatelles de légumes

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Mise en bouche

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

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

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

Aumônière de chèvre chaud sur son lit de jeunes pousses

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Mise en bouche

Bonbons de crevette en gelée, crème de concombre acidulée et tomate cerise

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

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Blue Lagoon Restaurant

Adult Menu, Second Seating

Appetizer

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

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

Loin of roast veal, old rum sauce, crawfish tail au gratin with ginger, sweet potato purée with pistachio flakes, and vegetable tagliatelle

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Appetizer

Carrot, cumin and beetroot candy, Caribbean fondant with coconut heart and cream of butternut squash

Spelt risotto with green asparagus tips and thinly sliced tomato

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

Hot goat cheese parcel on a bed of baby leaves

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Appetizer

Shrimp candies in jelly, cucumber sour cream and cherry tomato

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

New Year's dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Plaza Gardens

Restaurant

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.	
.....	21h30 / 9:30 p.m.	
Menu adulte <i>Adult menu</i>	159 €	(Premier service/First seating)
.....	209 €	(Deuxième service/Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	49 €	(Premier service/First seating)
.....	69 €	(Deuxième service/Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Magicien *Magician*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Quartet musical *Musical quartet*



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Plaza Gardens Restaurant

Buffet Adulte 1^{er} service

Entrées

Bisque de homard
Magret de canard aux artichauts coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Jambon tranche San Daniele mangues ou figues
Saumon mariné à l'aneth
Trio de poissons fumés (saumon, flétan, thon)
Foie gras de canard
Verrines au choix
Étal de fruits de mer
Huîtres, langoustines, crevettes grises et roses, bulots, palourdes

Plats

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

Accompagnements

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

Snack des enfants

Fromages
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An, Cascade de fruits frais
Fontaine au chocolat et brochettes de fruits
Café

Boissons Adulte 1^{er} service

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Adult Buffet, First Seating

Starters

Lobster bisque
Duck breast and artichokes with coriander
Stuffed and dressed salmon
Monkfish terrine and a drizzle of sauce
Selection of crudités
Carved San Daniele ham with mangoes or figs
Salmon marinated in dill
Trio of smoked fish (salmon, halibut, tuna)
Foie gras
Choice of verrines
Seafood platter
Oysters, langoustines, shrimps, prawns, whelks, palourde clams

Main Courses

Carvery: Ham from the bone with pineapple
Fricassée of cod cheeks with baby vegetables
Semi-smoked salmon in a Champagne sauce
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Turkey breast stuffed with wild mushrooms
Roast Normandy-style truffled white pudding
Tortellini in a creamy parmesan sauce
Cut of roast beef
Scallop risotto
Haunch of veal

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese, Jasmine scented white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts, Salted-butter braised endives

Children's snacks

Cheeses
A selection of mature cheeses and dried fruit

Desserts

Selection of New Year's desserts, Selection of fresh fruit,
Chocolate fountain and fruit skewers, Coffee

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Plaza Gardens Restaurant

Buffet 2^e service

Entrées

Bisque de homard
Magret de canard aux artichauts, coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Jambon tranche San Daniele, mangues ou figues
Saumon mariné à l'aneth
Trio de poissons fumés (saumon, flétan, thon)
Foie gras de canard
Verrines au choix

Étal de fruits de mer

Langoustines, huîtres, crevettes roses, palourde, bulots, pinces de tourteaux, araignées de mer, praires

Plats

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

Accompagnements

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

Snack des enfants

Fromages
Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An
Cascade de fruits frais
Fontaine au chocolat et brochettes de fruits
Dessert du Nouvel An
Café

Boissons Adulte 2^e service

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating Buffet

Starters

Lobster bisque
Duck breast and artichokes with coriander
Stuffed and dressed salmon
Monkfish terrine and a drizzle of sauce
Selection of crudités
Carved San Daniele ham with mangoes or figs
Salmon marinated in dill
Trio of smoked fish (salmon, halibut, tuna)
Foie gras
Choice of verrines

Seafood platter

Langoustines, oysters, prawns, palourde clams, whelks, crab claws, spider crabs, praire clams

Main Courses

Carvery: Ham from the bone with pineapple
Fricassée of cod cheeks with baby vegetables
Semi-smoked salmon in a Champagne sauce
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Turkey breast stuffed with wild mushrooms
Roast Normandy-style truffled white pudding
Tortellini in a creamy parmesan sauce
Cut of roast beef
Scallop risotto
Haunch of veal

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese, Jasmine scented white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts, Salted-butter braised endives

Children's snacks

Cheeses

A selection of mature cheeses and dried fruit

Desserts

A selection of New Year's desserts
Selection of fresh fruit
Chocolate fountain and fruit skewers
New Year's dessert
Coffee

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Walt's

an American Restaurant

Type : Service à table / Table service

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri

Cœur de saumon mi-fumé, fraîcheur exotique

(brunoise mangue, papaye, oignon rouge, tartare tomate et coriandre), muffin wasabi

Médailillon de veau sauce à la truffe, polenta crémeuse et petits légumes, poêlée de champignons

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 1^{er} service

Mise en bouche : Crème de céleri

Croustillant de chèvre et miel et sa salade de légumes croquants

Ravioles de champignons aux truffes

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Mise en bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Filet de canette rôti, jus au miel, gratin de pomme de terre au comté

Brochette de légumes glacés

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve ou Médoc AOC –

Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Menu, First Seating

Appetizer: Cream of celery verrine

*Fillet of salmon half-smoked, served with a spicy exotic timbale
(finely diced mango, papaya, red onion, tomato tartare and coriander) and a wasabi muffin*

Veal medallion served with a truffle sauce, creamy polenta with and sautéed mushrooms

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Appetizer: Cream of celery

Crispy goat cheese with honey and salad

Mushroom and truffle ravioli

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Appetizer

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

Roast duck breast, served with honey jus, potato gratin with Comté cheese

skewer of glazed vegetables

New Year's dessert, sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve or Médoc AOC –

Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri
Cœur de saumon mi-fumé, fraîcheur exotique
(brunoise mangue, papaye, oignon rouge, tartare tomate et coriandre), muffin wasabi
Navarin de homard, sauce américaine, étuvées de légumes d'hiver
Médailillon de veau sauce à la truffe, poêlée de champignons et petits légumes
Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
Dessert du Nouvel An
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Mise en bouche : Crème de céleri
Croustillant de chèvre et miel et sa salade de légumes croquants
Tatin de légumes, pousses d'épinard
Ravioles de champignons aux truffes
Délice de Favières truffé, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
Dessert du Nouvel An
Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Mise en bouche
Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée
Filet de canette rôti, jus au miel, gratin de pomme de terre au comté,
brochette de légumes glacés
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Menu, Second Seating

Appetizer: Cream of celery verrine

Fillet of salmon half-smoked, served with a spicy exotic timbale (finely diced mango, papaya, red onion, tomato tartare and coriander) and a wasabi muffin

Lobster stew, served with an American sauce and baby winter vegetables

Veal medallion served with a truffle sauce, creamy polenta and sautéed mushrooms and vegetables

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Cream of celery

Crispy goat's cheese with honey and salad

Vegetable tatin, served with baby leaf spinach

Mushroom and truffle ravioli

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

*Roast duck breast, served with honey jus, potato gratin with Comté cheese
skewer of glazed vegetables*

New Year's dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

*Red wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve or Médoc AOC –
Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild*

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Saint Sylvestre *Disney® Village*



The Steakhouse

Type : Service à table / Table service

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

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

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Chanteur et DJ *Singer and DJ*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Maquilleurs *Face painters*



Menu Adulte 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Foie gras de canard au poivre et champagne

Filet de bœuf grillé, écrasée de pomme de terre à la truffe, crème de morilles

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Tarte fine de légumes grillés à l'huile de truffe

Panzerotti de cèpes et émulsion de crème de potiron

Fromage et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 1^{er} service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Sapin de Noël de saumon frais et sa guirlande de vinaigrette

Fondant de poulet rôti, farci aux raisins, pomme Anna

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Médoc AOC – Monfort Bellevue

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

The Steakhouse

Adult Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Duck foie gras with pepper and champagne

Fillet of grilled beef, served with mashed potatoes with truffle, and cream of morel mushrooms

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Crustless grilled vegetable tart with truffle oil

Porcini mushroom panzerotti with a pumpkin cream sauce

Cheese and walnut bread

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, First Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Fresh salmon Christmas tree decorated with vinaigrette dressing

Roast chicken fondant stuffed with grapes, served with Anna potatoes

New Year's dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Médoc AOC – Monfort Bellevue

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Menu Adulte 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Foie gras de canard au poivre et champagne

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

Filet de bœuf grillé, écrasée de pomme de terre à la truffe, crème de morilles

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte végétarien 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Tarte fine de légumes grillés à l'huile de truffe

Panzerotti de cèpes et émulsion de crème de potiron

Curry de légumes

Fromage et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Fondant de légumes, mousseline de céleri et réglisse

Sapin de Noël de saumon frais et sa guirlande de vinaigrette

Fondant de poulet rôti farci aux raisins, pomme Anna

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Médoc AOC – Monfort Bellevue

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

The Steakhouse

Adult Menu, Second Seating

Vegetable fondant, served with liquorice and celery mousseline

Duck foie gras with pepper and champagne

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

Fillet of grilled beef, served with mashed potatoes with truffle, and cream of morel mushrooms

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu, Second Seating

Vegetable ratatouille, served with a liquorice and celery mousseline

Crustless grilled vegetable tart with truffle oil

Porcini mushroom panzerotti with a pumpkin cream sauce

Vegetable curry

Cheese and walnut bread

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Vegetable fondant, served with a liquorice and celery mousseline

Fresh salmon Christmas tree decorated with vinaigrette dressing

Roast chicken fondant stuffed with grapes, served with Anna potatoes

New Year's dessert

Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Médoc AOC – Monfort Bellevue

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



La Grange

à Billy Bob's Country Western Saloon

Type : Buffet

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 119€ (Premier service / First seating)

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

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

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

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Maquilleurs *Face painters*



Buffet Adulte 1^{er} service

Entrées

Saumon fumé crème aigre aux herbes
Bloc de foie gras de canard, chutney de fruits
Assortiment de charcuterie fumée, gressins au sel
Terrine de chevreuil aux cranberries
Déclinaison de poissons fumés
Verrine de fromage frais et ses légumes croquants
Verrine crabe avocat et coulis de piquillos
Verrine de tartare de saumon, mangue et coriandre
Mescun de salade aux noix, huile de truffe
Bouquet de crevettes roses et bulots
Saumon farci en bellevue

Plats

Suprême de volaille aux champignons
Chapon farci aux figues, jus parfumé à la truffe
Cuisse de bœuf rôti au naturel
Filet de canette à la croûte de pain d'épices
Longe de veau rôtie, crème de morilles
Dorade en habit vert et beurre aux baies roses
Filet de saumon aux agrumes rôti sur le foin

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux noisettes torréfiées
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Duo de riz parfumé à la cannelle
Haricots verts beurre aux herbes

Fromages

Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An, Cascade de fruits frais
Café et chocolats fins

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Vin rouge : Médoc AOC – Monfort Bellevue
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, First Seating

Starters

*Smoked salmon and sour cream with herbs
Duck foie gras served with fruit chutney
Assorted cold smoked meats and salt breadsticks
Venison and cranberry terrine
Assortment of smoked fish
Verrine of cream cheese and crunchy vegetables
Crab, avocado and piquillo pepper coulis verrine
Verrine of salmon tartare with mango and coriander
Mixed-leaf salad with walnuts and truffle oil
Prawn and whelk platter
Stuffed salmon «Bellevue» style*

Main Courses

*Chicken supreme with mushrooms
Capon stuffed with figs and truffle-scented jus
Roast beef leg
Duckling breast with a gingerbread crust
Roast loin of veal with a morel mushroom cream sauce
Sea bream served in a cabbage leaf with pink peppercorn butter
Hay-roasted salmon fillet with citrus fruit*

Side dishes

*Gratin potatoes with roasted hazelnuts
Winter vegetable fricassée with chestnuts
Duo of cinnamon rice
Green beans in herb butter*

Cheeses

A selection of mature cheeses and dried fruit

Desserts

*A selection of New Year's desserts, Selection of fresh fruit
Coffee and fine chocolate*

Adult Drinks, First Seating

*White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Red wine: Médoc AOC – Monfort Bellevue
½ bottle of wine (white or red) per person, water*

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Buffet Adulte 2^e service

Entrées

Saumon fumé crème aigre aux herbes
Bloc de foie gras et chutney de fruits
Assortiment de charcuterie fumée, gressins au sel
Terrine de chevreuil aux cranberries
Déclinaison de poissons fumés
Verrine de fromage frais et ses légumes croquants
Verrine crabe avocat et coulis de piquillos
Verrine de tartare de saumon mangue et coriandre
Mesculun de salade aux noix, huile de truffe
Magret de canard fumé aux artichauts marinés
Saumon farci en bellevue
Étal du pêcheur
Crevettes roses, bulots, pinces de tourteaux, huîtres

Plats

Suprême de volaille aux champignons
Chapon farci aux figues, jus parfumé à la truffe
Cuisse de bœuf rôti au naturel
Filet de canette à la croûte de pain d'épices
Longe de veau rôtie et crème de morilles
Dorade en habit vert et beurre aux baies roses
Filet de saumon aux agrumes rôti sur le foin
Fricassée de Saint-Jacques à la provençale
Civet de sanglier aux châtaignes

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux noisettes torréfiées, Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Duo de riz parfumé à la cannelle, Haricots verts beurre aux herbes

Fromages

Sélection de fromages affinés et fruits secs

Desserts

Sélection des desserts du Nouvel An, Cascade de fruits frais
Fontaine au chocolat et fruits frais
Café et chocolats fins

Boissons Adulte 2^e service

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

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, Second Seating

Starters

Smoked salmon and sour cream with herbs
Block of foie gras and fruit chutney
Assorted cold smoked meats and salt breadsticks
Venison and cranberry terrine
Assortment of smoked fish
Verrine of cream cheese and crunchy vegetables
Crab, avocado and piquillo pepper coulis verrine
Verrine of salmon tartare with mango and coriander
Mixed-leaf salad with walnuts and truffle oil
Smoked duck breast with marinated artichokes
Stuffed and dressed salmon
Seafood platter
Prawns, whelks, crab claws, oysters

Main Courses

Chicken supreme with mushrooms
Capon stuffed with figs and truffle scented jus
Roast beef leg au naturel
Duckling breast with a gingerbread crust
Roast loin of veal with a morel mushroom cream sauce
Sea bream served in a cabbage leaf with pink peppercorn butter
Hay-roasted salmon fillet with citrus fruit
Provençal scallop fricassée
Wild boar stew with chestnuts

Side dishes

Gratin potatoes with roasted hazelnuts, Winter vegetable fricassée with chestnuts
Duo of cinnamon rice, Green beans in butter with herbs

Cheeses

A selection of mature cheeses and dried fruit

Desserts

A selection of New Year's desserts, Selection of fresh fruit
Chocolate fountain with fresh fruit
Coffee and fine chocolate

Adult Drinks, Second Seating

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Buffalo Bill's

Wild West Show

Type : Dîner Spectacle / Dinner Show

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 119€ (Premier service / First seating)

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

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

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

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

15€ extra per person for 1st category

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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



Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Suprême de chapon farci aux châtaignes, jus goût truffe

Boudin blanc

Mignon de porc mariné aux épices

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert du Nouvel An

Café et pièce en chocolat

Menu Adulte Végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Tortelloni au fromage, sauce verte

Asperges vertes et pleurotes

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert du Nouvel An

Café et pièce en chocolat

Menu Enfant

Poêlon des fêtes :

Suprême de volaille, crème de champignons

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes aux marrons

Dessert du Nouvel An

Buffalo Bill's Wild West Show

Adult Menu

Nachos

Authentic chilli and corn bread

Festive casserole:

Chestnut-stuffed supreme of capon with a truffle sauce

White pudding

Pork tenderloin marinated in herbs and spices

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year's dessert

Coffee and a chocolate coin

Vegetarian Adult Menu

Nachos

Vegetarian chilli and corn bread

Festive casserole:

Cheese tortellini with green sauce

Green asparagus with oyster mushrooms

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year's dessert

Coffee and a chocolate coin

Children's menu

Festive casserole:

Chicken supreme in a creamy mushroom sauce

Roast potatoes with thyme

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year's dessert



Saint Sylvestre
Hôtels Disney®



Hunter's Grill

Disney's Sequoia Lodge

Type : Buffet

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte *Adult menu* 139 € (Premier service / First seating)

..... 179 € (Deuxième service / Second seating)

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

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

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Buffet Adulte 1^{er} service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés ; Terrine de lotte

Foie gras de canard, confit d'oignons rouges

Assortiment de verrines marines

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

Salade bar

Assortiment de salades composées

Émincé de bœuf mariné à l'huile de truffe, parmesan

Légumes marinés au pesto et chèvre frais

Salade gourmande magret de canard fumé, huile de noix

Mille-feuille aux noix, bleu et jambon cru ; Saumon en bellevue

Étal de fruits de mer

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

Plats

Tranche : entrecôte d'Uruguay, sauce périgourdine

Longe de veau rôtie, sauce morilles, tagliatelles

Filet de poularde farcie forestière, endives braisées

Blanquette de lotte aux petits légumes, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre

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

Sauté de bison, gratin de pomme de terre truffé

Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan, cèpes

Lasagnes végétariennes, coulis de tomate

Filet de sandre, jus de crustacés, poêlée de légumes

Snack des enfants

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

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An, Cascade de fruits frais

Dessert du Nouvel An, Café

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Médoc AOC – Terrasse de la Jalle – Fourthe Terroirs d'Exception

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, First Seating

Starters

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

Main Courses

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

Children's snacks

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

Desserts

A selection of New Year's desserts, New Year's cake
Selection of fresh fruits, Coffee

Adult Drinks, First Seating

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Buffet Adulte 2^e service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés ; Terrine de lotte

Foie gras de canard, confit d'oignons rouges

Assortiment de verrines marines

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

Salade bar

Assortiment de salade composée

Émincé de bœuf mariné à l'huile de truffe, parmesan

Légumes marinés au pesto et chèvre frais

Salade gourmande, magret de canard fumé, huile de noix

Mille-feuilles au noix, bleu et jambon cru ; Saumon en bellevue

Étal du pêcheur

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

Plats

Tranche : Entrecôte d'Uruguay, sauce périgourdine

Longe de veau rôtie, sauce morilles, tagliatelles

Filet de poularde farcie forestière, endives braisées

Blanquette de lotte aux petits légumes, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre

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

Sauté de bisons, gratin de pomme de terre truffé

Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan, cèpes

Lasagnes végétariennes, coulis de tomate

Filet de sandre, jus de crustacés, poêlée de légumes

Carré d'agneau et pommes grenaille rôties au romarin

Snack des enfants

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

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An

Cascade de fruits

Dessert du Nouvel An

Fontaine au chocolat et brochettes de fruits

Café

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Médoc AOC – Terrasse de la Jalle – Dourthe Terroirs d'Exception

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, Second Seating

Starters

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

Main Courses

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

Children's snacks

Cheeses, A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

A selection of New Year's dessert
Selection of fruit
New Year's dessert
Chocolate fountain and fruit skewers
Coffee

Adult Drinks, Second Seating

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

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Yacht Club Restaurant

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table / Table service

Service 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / Adult menu 179 €

Menu enfant / Children's menu 59 €

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Yacht Club Restaurant

Menu Adulte

Mise en bouche

Duo de langoustine et bavarois de crabe et écrevisses

Surf and turf du Yacht Club :

Demi homard, filet de bœuf, courgette farcie brunoise de légumes

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

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio de mangue, avocat au gingembre

Nage de légumes au curry, tofu pané

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Cannelloni de saumon fumé au fromage

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

Fromage des enfants

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Vin rouge : Médoc AOC – Terrasse de la Jalle – Douthe Terroirs d'Exception

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Yacht Club Restaurant

Adult Menu

Appetizer

Duo of langoustines with crab and crayfish bavarois

Yacht Club surf and turf:

Half a lobster, fillet of beef, and courgette stuffed with finely diced vegetables

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

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer

Carpaccio of mango, served with avocado with ginger

Vegetable broth with curry and breaded tofu

Festive cheese

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetizer

Smoked salmon cannelloni with cheese

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

Children's cheese

New Year's dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Médoc AOC – Terrasse de la Jalle – Fourthe Terroirs d'Exception

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Manhattan Restaurant

Disney's Hotel New York

Type : Service à table / Table service

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 269 €

Menu enfant *Children's menu* 79 €

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and greet with Disney characters
- Ateliers maquillage *Make-up workshops*
- Animation musicale «live» *Live musical entertainment*



Manhattan Restaurant

Menu Adulte

Raviole de Saint-Jacques au crabe des neiges, citron caviar, crème au yuzu

Homard aux 3 façons, queue marinée aux épices, salsa de clémentines,
patte dans un croustillant d'artichaut, pince dans un bouillon corsé

Blanc de turbot juste braisé et caviar d'Aquitaine, jus d'étrilles, mini poireaux étuvés, espuma au champagne

Filet mignon de veau Rossini, palets de pomme de terre fondants et copeaux de truffes
Tatin d'échalotes confites, légumes glacés

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

Dessert du Nouvel An
Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche : Crème brûlée à la truffe

Velouté de potimarron, cappuccino de cèpes, tuile au poivre de Sichuan

Petit chou farci aux châtaignes et morilles, bouillon multicolore

Sablé à la fleur de sel, légumes d'hiver et asperges de Noël
Cromesquis de tofu aux herbes fraîches, huile parfumée au safran

Fromage festif

Dessert du Nouvel An
Café et chocolats fins

Menu Enfant

Cappuccino de petits pois à la vanille et mouillette de pain d'épices

Bonbons de saumon mi-fumé, gelée de concombre et pomme verte

Fromage frais aux herbes fraîches, petites gougères

Médailillon de veau poêlé, flan aux petits légumes, jus simple à la sauge
Pommes de terre fondantes

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve ou Sancerre AOC –
Château de Sancerre

Vin rouge : Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Manhattan Restaurant

Adult Menu

Scallop and snow crab ravioli with lemon caviar and Yuzu cream sauce

Lobster cooked three ways, marinated tail in spices with clementine salsa, leg with artichoke hearts in a crispy coating, and claw in spicy bouillon

Lightly braised fillet of turbot and Aquitaine caviar, served with velvet crab sauce, steamed mini leeks, champagne foam

Filet mignon of veal Rossini, potato fondant and truffle shavings, served with confit shallot tart and glazed vegetables

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

New Year's dessert
Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer: Truffle crème brûlée

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

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

Sea salt shortbread, served with winter vegetables, Christmas asparagus, tofu croques with fresh herbs and saffron-flavoured oil

Festive cheese
New Year's dessert
Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetizer: pea and vanilla cappuccino

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

Pan-fried veal medallion, served with small vegetable flan, a simple sage sauce and fondant potato

New Year's dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve or Sancerre AOC –
Château de Sancerre

Red wine: Médoc AOC – Réserve Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Christmas Character Buffet Party Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	239 €
Menu enfant <i>Children's menu</i>	79 €

Réductions / Discounts

Passeport Fantasy / Passeport Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and greet with Disney Characters
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children
- Ambiance musicale «live» *Live musical ambiance*



Visuels non contractuels / Presentation may vary

Disney's Hotel New York

Buffet Adulte

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

Buffet de fromages de France, petits pains assortis

Grand buffet de desserts du Nouvel An

Buffet Enfant

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

Buffet de desserts et friandises

Boissons Adulte

Vin blanc : Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve
Vin rouge : Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Disney's Hotel New York

Adult Buffet

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

Children's Buffet

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

Adult Drinks

White wine: Cuvée Disneyland Paris – Château Hospitalet Grande Réserve
Red wine: Bordeaux AOC – Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild
Champagne: Tsarine Cuvée Premium
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Inventions

Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.	
.....	21h30 / 9:30 p.m.	
Menu adulte <i>Adult menu</i>	219 €	(Premier service / <i>First seating</i>)
.....	299 €	(Deuxieme service / <i>Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	79 €	(Premier service / <i>First seating</i>)
.....	89 €	(Deuxieme service / <i>Second seating</i>)

Réductions / Discounts

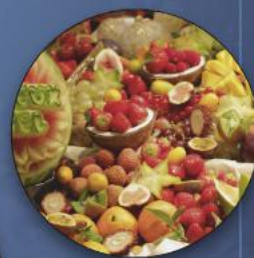
Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



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

Mise en bouche du Nouvel An

Entrées

Saumon en bellevue

Terrine jarret de bœuf (façon opéra)

Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique

Aspic de mousse de foie gras au Sauternes

Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel

Saumon fumé à la crème légère et perles de citron

Tartare de saumon et daurade mariné au citron vert

Foie gras de canard et chutney de pommes

Marbré d'oie et champignons marinés

Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses

Gondole d'asperges vertes, crème de cerfeuil

Avocat, tomates et crème à la vodka

Galantine de volaille

Salades

Panier d'œufs de caille

Salade de haricots verts au magret fumé et huile de noisettes

Salade de roquette et copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer

Langoustines, Crevettes roses, Bulots, Huîtres, Homard,

Moules en escabèche, Crevettes grises, Condiment

Notre buffet chaud

Consommé de légumes parfumé à la truffe

Tranche : Pièce de volaille rôtie sauce vigneronne

Filet de canard poêlé, sauce au miel et pêches

Ris de veau poêlé et longe rôtie, sauce au Pinot noir

Médailon de bœuf et foie gras poêlé, jus au porto et cèpes

Fondant de volaille forestière, sauce morilles

Filet de bar rôti et noix de Saint-Jacques, crème safranée

Caille farcie à la Périgourdine, jus aux raisins confits

Légumes Accompagnements

Pomme dauphinoise aux cèpes
Fricassée de cèpes et girolles aux pignons de pin
Légumes verts au beurre et aux amandes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Conchiglie au basilic et tomates confites
Étuvée de petits légumes fondants au beurre d'herbes

Snacks des Enfants

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

Fromages

Sélection de fromages, Confit de cerise

Buffet des Desserts

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

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

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

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

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Adult Buffet, First and Second Seating

New Year amuse-bouche

Starters

Dressed salmon

Beef shin layered terrine

Semi-cooked mullet with spices and balsamic vinegar

Foie gras mousse and Sauternes in aspic

Parma ham and sea salt breadsticks

Smoked salmon, light creamy sauce and lemon pearls

Salmon and sea bream tartare marinated in lime

Foie gras with apple chutney

Marbled goose and marinated mushroom terrine

Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns

Gondola of green asparagus with chervil cream sauce

Avocado, tomatoes and vodka cream sauce

Poultry galantine

Salads

Basket of quail eggs

Smoked duck and green bean salad with hazelnut oil

Rocket salad with parmesan shavings

Seafood selection

Langoustines, Prawns, Whelk, Oysters, Lobster,

Mussels in an escabeche sauce, Shrimp, Condiments

Our hot buffet

Vegetable consommé flavoured with truffle

Carvery: Roast chicken in a red wine sauce

Pan-fried duck breast in a honey and peach sauce

Pan-fried veal sweetbreads and roasted loin with Pinot noir sauce

Medallion of beef and pan-fried foie gras with a port and cep mushroom jus

Tender chicken with a morel mushroom sauce

Roast fillet of sea bass and scallops with saffron cream

Perigord-style stuffed quail with grape confit jus

Inventions

Vegetables and side-dishes

Dauphinoise potatoes with cep mushrooms
Fricassee of cep and chanterelle mushrooms with pine kernels
Buttered green vegetables with almonds
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Conchiglie with tomato confit and basil
Braised tender baby vegetables with herb butter

Children's snacks

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

Cheeses

Selection of cheeses - Cherry confit

Dessert buffet

Basket of fresh fruit
A selection of New Year's desserts
Gourmet chocolates
Coffee

Adult Drinks, First and Second Seating

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

Children's Drinks, First and Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



California Grill

Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service 18h30 / 6:30 p.m.

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

Menu adulte / *Adult menu* 249 € (Premier service / *First seating*)

..... 379 € (Deuxième service / *Second seating*)

Menu enfant / *Children's menu* 79 € (Premier service / *First seating*)

..... 89 € (Deuxième service / *Second seating*)

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / *Passeport Dream*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

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



Visuels non contractuels / *Presentation may vary*

Menu Adulte 1^{er} service

Mise en bouche surprise

Pressé de crabe et King crab, fenouil en rémoulade, radis d'hiver

Longe de veau en coque de riz à la truffe, tatin de chou rouge à l'échalote, jus épicé

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café

Menu Adulte Végétarien 1^{er} service

Mise en bouche

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

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Assiette de fruits frais ou Dessert du Nouvel An

Café

Menu Enfant 1^{er} service

Mise en bouche : émulsion de concombre

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

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

Pâtisserie du moment, Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 1^{er} service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre

Vin rouge : Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune ou Aloxe Corton

1^{er} Cru Les Chaillots – Louis Latour ou Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

Champagne : Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut –

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

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

Boissons Enfant 1^{er} service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Adult Menu, First Seating

Surprise appetizer

Crab and King crab terrine, with fennel remoulade and winter radish

Loin of veal coated in truffle rice, served with red cabbage tatin with shallots, and jus with spices

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year's dessert

Coffee

Vegetarian Adult Menu, First Seating

Appetizer

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

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

Festive cheese

Selection of fresh fruits or New Year's dessert

Coffee

Children's Menu, First Seating

Appetizer: cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toast

Chicken fondant with mushrooms, crushed potatoes with cream cheese

and finely diced green beans

Pastry of the day

Sweets from my childhood

Adult Drinks, First Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre

Red wine: Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune or Aloxe Corton Premier Cru Les Chaillots –

Louis Latour or Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – designed and developed by the House of Lanson

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

Children's Drinks, First Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Menu Adulte 2^e service

Mise en bouche surprise

Pressé de crabe et King crab, fenouil en rémoulade, radis d'hiver

Filet de turbot parsemé de graines soufflées, nappé de lait de saumon, couscous de chou-fleur

Longe de veau en coque de riz à la truffe, tatin de chou rouge à l'échalote, jus épicé

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien 2^e service

Mise en bouche

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

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

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Assiette de fruits frais ou Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant 2^e service

Mise en bouche : émulsion de concombre

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

Croustillant de cabillaud, ketchup artisanal

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

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte 2^e service

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »

Vin rouge : Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune ou Aloxé Corton 1^{er} Cru Les Chaillots – Louis Latour
ou Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

Champagne : Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – Imaginée et élaborée par la Maison Lanson
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Adult Menu, Second Seating

Surprise appetizer

Crab and King crab terrine, with fennel remoulade and winter radish

Fillet of turbot scattered with puffed grains, covered with a salmon sauce served with cauliflower couscous

Loin of veal coated in truffle rice, served with red cabbage tatin with shallots, and spicy jus

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adulte Menu, Second Seating

Appetizer

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

Fresh herb risotto, served with sweetcorn foam and truffle oil

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

Festive cheese

Selection of fresh fruits or New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu, Second Seating

Amuse-bouche: cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toasts

Crispy cod, served with home-made ketchup

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

New Year's dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks, Second Seating

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre «Cuvée du Connétable»

Red wine: Haut Médoc AOC – Moulin de la Lagune or Aloxé Corton Premier Cru Les Chaillots – Louis Latour or Vosne Romanée AOC – Domaine du Clos Frantin – Albert Bichot

*Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – designed and developed by the House of Lanson
½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water*

Children's Drinks, Second Seating

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Founders Club

Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 549 €

Menu enfant / *Children's menu* 129 €

Réductions / *Discounts*

Passeport Fantasy / *Passeport Dream*

Demandes spécifiques / *Special requests*

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

Animations / *Entertainment*

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and Greet with Disney characters
- Magiciens / *Magicians*
- Quarter de chanteurs de Noël / *Christmas carolers quartet*
- Ateliers récréatifs pour les enfants / *Entertaining workshops for children*



Menu Adulte

Mise en bouche surprise

Bavarois de crabe royal et homard, rafraîchi d'un fenouil en rémoulade épicé, radis d'hiver

Filet de turbot parsemé de graines soufflées, nappé de lait de saumon

Couscous de chou-fleur à la truffe fraîche

Trou champenois, sorbet rose de Provins

Filet mignon de veau fermier, croustillant de riz et tarte aux cèpes au brie de Favières

Sélection de fromages affinés et pain aux noix

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Adulte Végétarien

Mise en bouche

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

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

Trou champenois, sorbet rose de Provins

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Assiette de fruits frais ou Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche : émulsion de concombre

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

Croustillant de cabillaud, ketchup artisanal

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

Dessert du Nouvel An, sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Cigalus – IGP Aude Hauterive ou Sancerre AOC – Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »

Vin rouge : Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé 2007 ou Côte Rôtie

« Les Jumelles » P. Jaboulet Aîné 2009 ou Pommard 1^{er} Cru Côte de Beaune - P. Aegerter

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

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Founders Club

Adult Menu

Surprise appetizer

King crab and lobster bavarois, with fennel and spicy remoulade and winter radish

Fillet of John Dory scattered with puffed grains, covered with a salmon sauce and served with fresh truffle cauliflower couscous

Champagne with rose of Provins sorbet

Filet mignon of free-range veal, served with crispy rice and Brie de Favières and porcini mushroom tart

A selection of mature cheeses with walnut bread

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Vegetarian Adult Menu

Appetizer

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

Fresh herb risotto, served with sweetcorn foam and truffle oil

Champagne with rose of Provins sorbet

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

Festive cheese

Selection of fresh fruits or New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetizer: cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toast

Crispy cod, served with home-made ketchup

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

New Year's dessert, Sweets from my childhood

Adult Drinks

White wine: Cigalus – IGP Aude Hauterive ou Sancerre AOC – Château de Sancerre «Cuvée du Connétable»

Red wine: Pauillac AOC – Château d'Armailhac Grand Cru Classé 2007 or Côte Rôtie –

«Les Jumelles» P.Jaboulet Aîné 2009 or Pommard 1^{er} Cru Côte de Beaune - P. Aegerter

Champagne: Cuvée Disneyland Paris – Champagne Brut – designed and developed by the House of Lanson

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink