



2016  
**RÉVEILLONS**  
DisneyLAND  
PARIS





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

Les menus et animations présentés dans cette brochure ne sont pas contractuels et peuvent être sujets à modification sans préavis.  
The menus and animations presented in this brochure are not contractual and may be subject to change without prior notice.

# Réveillons du Nouvel An 2016

## New Year's Eve Dinners

### Buffets

|  |    |
|--|----|
| Parc Disneyland : Plaza Gardens Restaurant ..... | 5  |
| Disney's Sequoia Lodge : Hunter's Grill .....    | 11 |
| Disneyland Hotel : Inventions .....              | 17 |

### Services à table *Table Service Restaurants*

|   |    |
|---|----|
| Parc Disneyland : Blue Lagoon Restaurant .....          | 23 |
| Parc Disneyland : Walt's – an American Restaurant ..... | 29 |
| Parc Walt Disney Studios : Bistrot Chez Rémy .....      | 35 |
| Disney's Newport Bay Club : Yacht Club .....            | 41 |
| Disneyland Hotel : California Grill .....               | 45 |

### Expérience Personnages Disney *Disney Character Experience*

|  |    |
|--|----|
| Auberge de Cendrillon .....                                      | 51 |
| Disney's Hotel New York : Christmas Character Buffet Party ..... | 55 |
| Buffalo Bill's Wild West Show .....                              | 59 |

|                |                                  | 1 <sup>er</sup> service : 18h30 / 1 <sup>st</sup> seating: 6:30pm |                | 2 <sup>e</sup> service : 21h30 / 2 <sup>nd</sup> seating: 9:30pm |                |
|----------------|----------------------------------|---|----------------|--|----------------|
|                |                                  | Adulte / Adult  | Enfant / Child | Adulte / Adult   | Enfant / Child |
| Parcs Disney   | Auberge de Cendrillon            | 339 €   | 99 €           | Service unique à 18h30 / Single seating at 6.30pm                |                |
|                | Blue Lagoon Restaurant           | 199 €   | 59 €           | 239 €  | 69 €           |
|                | Plaza Gardens Restaurant         | 189 €   | 49 €           | 229 €  | 69 €           |
|                | Walt's – an American Restaurant  | 219 €   | 69 €           | 259 €  | 79 €           |
|                | Bistrot Chez Rémy                | 199 €   | 59 €           | 239 €  | 69 €           |
| Disney Village | Buffalo Bill's Wild West Show    | 149 €   | 69 €           | 169 €  | 79 €           |
| Hôtels Disney  | Hunter's Grill                   | 159 €   | 49 €           | 199 €  | 59 €           |
|                | Yacht Club                       | 239 €   | 79 €           | Service unique à 20h / Single seating at 8pm                     |                |
|                | Christmas Character Buffet Party | 259 €   | 79 €           | Service unique à 20h / Single seating at 8pm                     |                |
|                | Inventions                       | 249 €   | 79 €           | 329 €  | 99 €           |
|                | California Grill                 | 279 €   | 80 €           | 399 €  | 99 €           |



# *Buffets*

# Plaza Gardens Restaurant

## Type : Buffet

|  |   |
|--|---|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                       |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                       |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 189 € (Premier service/First seating)   |
| .....                                    | 229 € (Deuxième service/Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 49 € (Premier service/First seating)    |
| .....                                    | 69 € (Deuxième service/Second seating)  |

## Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

## Demandes spécifiques / Special requests

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

## Animations / Entertainment

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



# Plaza Gardens Restaurant

## Premier Service

### Entrées

Banc de l'écailler : huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche et condiments

Assortiment de salades composées

Antipasti (artichaut à l'huile, poivrons marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis

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

Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola

Terrine de St-Jacques, crème aux herbes

Pâté en croûte au foie de canard

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

Rouget aux aromates

Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

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

### Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Filet de canette rôtie aux fruits rouges

Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan

Risotto aux St-Jacques et brisures de truffe

### Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles

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

Pomme amandine confite à l'ail et au romarin

Riz parfumé de Camargue

Poêlée forestière

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'haricots vert et haricots beurre persillé

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Salade de mâche à l'huile de noisette

### Desserts

Sélection de desserts du Nouvel an

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

Café et mignardises

### Boissons Adulte

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

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

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

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# Plaza Gardens Restaurant

## First Seating

### Starters

Seafood bar: oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade, and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Boston clam chowder with garlic croutons

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola

King scallop terrine, herb cream

Duck liver in a pastry case

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

Red mullet with herbs

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

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

### Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassée of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

### Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms

Traditional vegetables with chestnuts, beurre blanc with savory

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary

Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

### Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

### Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

### Desserts

Selection of New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee and petits four

### Adult Drinks

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

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

# Plaza Gardens Restaurant

## Deuxième Service

### Entrées

Banc de l'écailler : huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche et condiments

Assortiment de salades composées

Antipasti : artichaut à l'huile, poivrons marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis  
Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola et gressinis à la fleur de sel  
Terrine de St-Jacques crème aux herbes

Pâté en croûte au foie gras

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

Rouget aux aromates

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

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

Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Navettes farcies au crabe

### Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Navarin de lotte et sauce homardine

Dos de cabillaud au crumble de chorizo au jus d'étrille

Filet de canette rôtie aux fruits rouges

Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan

Risotto aux St-Jacques et brisures de truffe

### Accompagnements

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

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

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pomme paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre persillé

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Salade de mâche à l'huile de noisette

### Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

Café et mignardises

### Boissons Adulte

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

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

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

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante



# Plaza Gardens Restaurant

## Second Seating

### Starters

Seafood bar: oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade, and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti: artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers

Boston clam chowder with garlic croutons

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

King scallop terrine with herb cream

Duck liver in a pastry case

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

Red mullet with herbs

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

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

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Mini crab-filled "navette" buns

### Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassée of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Monkfish navarin and lobster sauce

Cod loin and chorizo crumble with swimmer crab jus

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

### Side Dishes

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

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary / Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

### Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

### Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

### Desserts

Selection of New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee and petits fours

### Adult Drinks

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

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



# Hunter's Grill

## Disney's Sequoia Lodge

### Type : Buffet

|  |  |
|--|--|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                        |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                        |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 159€ (Premier service / First seating)   |
| .....                                    | 199€ (Deuxième service / Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 49€ (Premier service / First seating)    |
| .....                                    | 59€ (Deuxième service / Second seating)  |

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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

### Animations / Entertainment

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



# Hunter's Grill

## Premier Service

### Entrées

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

Terrine de lotte

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

Assortiment de verrines:

Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Pétoncles marinées, wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuterie

Terrine de chevreuil aux cranberries

Saumon en bellevue

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

Assortiment de salades composées

### Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

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

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panciotti aux fruits de mer

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud crème d'asperges vertes, Poêlée de légumes mélangés

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes Noisette

Pâtes sauce tomate

Haricots verts

Mini cheese burger

Suprême de volaille

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

### Desserts

Assortiments de tartes (pecan, fruits rouges, poire, citron)

Cheesecake / Entremet chocolat

Mum cake blanc / Entremet caramel au beurre salé

Entremet pistache framboise / Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

Pâtes de fruits et macarons fins

Chocolats

### Boissons Adulte

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

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

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

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Hunter's Grill*

## **First Seating**

### **Starters**

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

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

*Monkfish terrine*

*Duck foie gras, red onion preserve and brioche*

*Assortment of verrines:*

*Crayfish, mango and citrus salad*

*Scallops marinated in wakame and roe*

*Grisons dried meat and vegetables marinated in truffle oil*

*Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil*

*Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream*

*Selection of cold meats*

*Venison terrine with cranberries*

*Salmon Bellevue*

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

*Selection of mixed salads*

### **Main Dishes**

*Entrecôte with Périgord sauce*

*Roast veal fillet, morel mushroom sauce, fresh pasta*

*Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives*

*Monkfish medallion with chorizo, Thai rice*

*Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes*

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

*Sautéed venison, potato gratin with comté cheese*

*Seafood panciotti*

*Vegetarian cannelloni, pepper coulis*

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

### **Children's Buffet**

*Breaded fish fillet*

*Noisette potatoes*

*Pasta with tomato sauce*

*Green beans*

*Mini cheeseburger*

*Chicken supreme*

### **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

### **Desserts**

*Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon)*

*Cheesecake / Chocolate mousse cake*

*White Mum cake / Caramel mousse cake with salted butter*

*Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad*

*Basket of exotic fruits / Fruit jellies and fine macaroons*

*Chocolates*

### **Adult Drinks**

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

*White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne or Baie des Perles - AOP Languedoc*

*Red wine: Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux*

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

*Champagne: Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*

# Hunter's Grill

## Deuxième Service

### Entrées

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

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

Terrine de lotte

Foie gras de canard confit d'oignon rouge et brioche

Assortiment de verrines : Salade d'écrevisses mangue et agrumes

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

Pétoncles marinées et wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

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

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

### Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles

Pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

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

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panciotti aux fruits de mer

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes noisette

Pâtes sauce tomate

Haricots verts

Mini cheeseburger

Suprême de volaille

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

### Desserts

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

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

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

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

### Boissons Adulte

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

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Hunter's Grill*

## **Second Seating**

### **Starters**

*Medley of smoked and marinated fish: salmon, halibut, tuna and gravadlax*  
*Catch of the day: seafood stall Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws*

*Monkfish terrine*

*Duck foie gras, red onion preserve and brioche*

*Selection of verrines: Crayfish, mango and citrus salad*

*Lobster with celery and Granny Smith chutney, coconut milk emulsion*

*Scallops marinated in wakame, and roe*

*Grisons dried meat and vegetables marinated in truffle oil*

*Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil*

*Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream*

*Selection of cold meats*

*Venison terrine with cranberries*

*Salad bar: Lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives, vinaigrette, blue cheese sauce*

*Selection of mixed salads*

*Salmon Bellevue*

### **Main Dishes**

*Entrecôte with Périgord sauce*

*Roast veal fillet, morel mushroom sauce*

*Fresh pasta*

*Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives*

*Monkfish medallion with chorizo, Thai rice*

*Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes*

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

*Sautéed bison, potato gratin with comté cheese*

*Seafood panciotti*

*Vegetarian cannelloni, pepper coulis*

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

*King prawns with saffron, gnocchi and squid ink*

### **Children's Buffet**

*Breaded fish fillet*

*Noisette potatoes*

*Pasta with tomato sauce*

*Green beans*

*Mini cheeseburger*

*Chicken supreme*

### **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

### **Desserts**

*Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon) / Cheesecake / Chocolate mousse cake / White Mum cake*

*Opera cake / Caramel and salted butter mousse cake / Pistachio and raspberry mousse cake*

*Fruit salad / Basket of exotic fruits / Fruit jellies and fine macaroons*

*Selection of verrines: Red fruit panacotta, pistachio crème brûlée, rum and raisin, morello cherries / Chocolate fountain*

### **Adult Drinks**

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

*White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc*

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

*Champagne: Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*





# Inventions

## Disneyland Hotel

### Type : Buffet

|  |  |
|--|--|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                        |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                        |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 249€ (Premier service / First seating)   |
| .....                                    | 329€ (Deuxieme service / Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 79€ (Premier service / First seating)    |
| .....                                    | 99€ (Deuxieme service / Second seating)  |

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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

### Animations / Entertainment

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



# *Inventions*

## **Premier Service**

### **Entrées**

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

### **Le banc de fruits de mer**

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

### **Plats**

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

### **Accompagnements**

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

### **Buffet Enfant**

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

### **Fromages**

Sélection de fromages et confit de fruits

### **Desserts**

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

### **Boissons Adulte**

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

Vin blanc : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire ou Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne

Vin rouge : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

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

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Inventions*

## **First Seating**

### **Starters**

Salmon Bellevue  
Opera-style beef shin and duck terrines  
Lightly cooked red mullet with herbs and balsamic vinegar  
Foie gras mousse in a dariole mould with Sauternes  
Serrano ham, figs, and bread sticks with fleur de sel  
Smoked salmon, light cream and lemon beads  
Salmon tartare and lime-marinated sea bream  
Duck foie gras and apple chutney  
Chicken terrine marbled with duck liver and morello cherries  
Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns  
Green asparagus, chervil cream  
Avocado, tomato and cappuccino-style vodka cream  
Cooked ham with herbs  
Quail's egg skewer  
Green bean salad with smoked duck breast and hazelnut oil  
Young shoots tossed with Parmigiano Reggiano

### **Seafood Bar**

Langoustines, prawns, whelks, oysters, lobster tail, marinated mussels, shrimps, crab claws

### **Main Dishes**

Beef and vegetable consommé with truffles  
Carvery: Roast rib of beef with juniper berries, wine sauce  
Pan-fried duck fillet, honey and peach sauce  
Pan-fried calf sweetbreads and roast loin with Pinot Noir sauce  
Beef medallion and pan-fried foie gras, porcini mushroom jus reduction  
Chicken supreme with morel mushrooms and broad beans  
Roast fillet of sea bass, saffron cream  
Périgord-style stuffed quail, jus of candied grapes  
Monkfish and roast king scallop with pumpkin and caramelised onions

### **Side Dishes**

Potato gratin with porcini mushrooms / Forest mushroom fricassee with pine nuts  
Buttered green vegetables with toasted almonds / Creamy risotto with asparagus and parmesan  
Conchiglie with basil and confit tomatoes / Braised melting baby vegetables with herb butter

### **Children's Buffet**

Potato croquettes  
Mini burger and hot dog  
Honey-roast barbecue chicken drumsticks  
Viennese fish fillet, herb butter

### **Cheeses**

Selection of cheeses and candied fruits

### **Desserts**

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

### **Adult Drinks**

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water  
White wine : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne  
Red wine : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter or St Joseph "La Grande Pompée" - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône  
Champagne : Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

### **Children's Drinks**

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

# *Inventions*

## **Deuxième Service**

### **Entrées**

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

### **Le banc de fruits de mer**

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

### **Plats**

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

### **Accompagnements**

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

### **Buffet Enfant**

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

### **Fromages**

Sélection de fromages et confit de cerise

### **Desserts**

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

### **Boissons Adulte**

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

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Inventions*

## **Second Seating**

### **Starters**

*Salmon Bellevue*

*Opera-style beef shin and duck terrines*

*Lightly cooked red mullet with herbs and balsamic vinegar*

*Foie gras mousse in a dariole mould with Sauternes*

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

*Smoked salmon, light cream and lemon beads*

*Salmon tartare and lime-marinated sea bream*

*Duck foie gras and apple chutney*

*Chicken terrine marbled with duck liver and morello cherries*

*Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns*

*Green asparagus, chervil cream*

*Avocado, tomato and cappuccino-style vodka cream*

*Cooked ham with herbs*

*Quail's egg skewer*

*Green bean salad with smoked duck breast and hazelnut oil*

*Young shoots tossed with Parmigiano Reggiano*

### **Seafood Bar**

*Langoustines, prawns, whelks, oysters, lobster tail, marinated mussels, shrimps, crab claws*

### **Main Dishes**

*Beef and vegetable consommé with truffles*

*Carvery: Roast rib of beef with juniper berries, wine sauce*

*Pan-fried duck fillet, honey and peach sauce*

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

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

*Chicken supreme with morel mushrooms and broad beans*

*Roast fillet of sea bass, saffron cream*

*Périgord-style stuffed quail, jus of candied grapes*

*Monkfish and roast king scallop with pumpkin and caramelised onions*

### **Side Dishes**

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

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

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

### **Children's Buffet**

*Potato croquettes*

*Mini burger and hot dog*

*Honey-roast barbecue chicken drumsticks*

*Viennese fish fillet, herb butter*

### **Cheeses**

*Selection of cheeses and cherry preserve*

### **Desserts**

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

### **Adult Drinks**

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

*White wine : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne*

*Red wine : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux or Savigny Les Beaune AOC -*

*Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter or St Joseph "La Grande Pompée" - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône*

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

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*



*Services à table*  
*Table Service*

# Blue Lagoon Restaurant

**Type : Service à table** *Table service*

|  |  |
|--|--|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                        |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                        |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 199€ (Premier service / First seating)   |
| .....                                    | 239€ (Deuxième service / Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 59€ (Premier service / First seating)    |
| .....                                    | 69€ (Deuxième service / Second seating)  |

## Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

## Demandes spécifiques / Special requests

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

## Animations / Entertainment

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



# Blue Lagoon Restaurant

## Premier Service

### Menu Adulte

Mise en bouche

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

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

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue  
Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et Mignardises

### Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

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

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante



# *Blue Lagoon Restaurant*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette*

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

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

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Trio of stuffed tomatoes*

*Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette*

*Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce*

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

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

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

*White wine:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

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

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*

# Blue Lagoon Restaurant

## Deuxième Service

### Menu Adulte

Mise en bouche

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

Noix de Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux agrumes, risotto au lait de coco

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

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Velouté de potimarron aux giroles et châtaignes

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel an

Café et Mignardises

### Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

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

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Blue Lagoon Restaurant*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette*

*Roasted scallops, citrus beurre blanc sauce, coconut milk risotto*

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

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

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Trio of stuffed tomatoes*

*Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette*

*Cream of pumpkin soup with chanterelles and chestnuts*

*Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce*

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

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

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

*White wine:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

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

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*



# Walt's

## an American Restaurant

### Type : Service à table / Table service

|  |  |
|--|--|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                        |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                        |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 219€ (Premier service / First seating)   |
| .....                                    | 259€ (Deuxième service / Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 69€ (Premier service / First seating)    |
| .....                                    | 79€ (Deuxième service / Second seating)  |

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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

### Animations / Entertainment

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



# Walt's - an American Restaurant

## Premier Service

### Menu Adulte

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

Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,  
écume d'orange et salade de la mer

Canon d'agneau farci, viennoise de pepper jack, mac'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche du chef

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

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

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Boissons Adulte

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

Vin blanc :

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

Vin rouge :

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

Champagne :

Lanson Black Label Brut

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Walt's - an American Restaurant*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon chips*  
*Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea*  
*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese,  
mac'n'cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*  
*Cheese Board:*  
*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*  
*New Year Dessert*  
*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*  
*Marinated salmon with a preserved lemon cream and crispy avocado dipping sticks*  
*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*  
*New Year Dessert*  
*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan tuile*  
*Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion*  
*Tofu tempura and leeks confit, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*  
*Cheese Board:*  
*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*  
*New Year Dessert*  
*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

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

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice*  
*or Refreshing drink*

# Walt's - an American Restaurant

## Deuxième Service

### Menu adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé  
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,  
écume d'orange et salade de la mer

Saint-Pierre façon Newburg, légumes d'hiver confits au beurre de baratte, crumble de pain noir

Entre-deux :

Sorbet pomme verte, Bourbon Jim Beam

Canon d'agneau farci viennoise de pepper jack,  
mac'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche du chef

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

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

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir,  
émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée,  
écrasée de pomme de terre Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Boissons Adulte

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

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

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - « Les Jalets » - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône  
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne : Lanson Black Label Brut

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante



# *Walt's - an American Restaurant*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon crisps*

*Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea*

*Newburg style John Dory, butter-braised winter vegetables, black bread crumble*

*Interlude:*

*Green apple sorbet with Jim Beam Bourbon*

*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese, mac'n'cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*

*Cheese Board:*

*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*

*Marinated salmon with preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks*

*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan tuile*

*Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion*

*Tofu tempura and braised leeks, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*

*Walt's vegetarian chili*

*Cheese Board:*

*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

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

*White wine:*

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

*Red wine:*

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

*Champagne:*

*Lanson Black Label Brut*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*



# Bistrot Chez Rémy

## Type : Service à table / Table service

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Service .....                     | 18h30 / 6:30 p.m.                         |
| .....                             | 21h30 / 9:30 p.m.                         |
| Menu adulte Adult menu .....      | 199 € (Premier service / First seating)   |
| .....                             | 239 € (Deuxième service / Second seating) |
| Menu enfant Children's menu ..... | 59 € (Premier service / First seating)    |
| .....                             | 69 € (Deuxième service / Second seating)  |

## Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

## Demandes spécifiques / Special requests

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

## Animations / Entertainment

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



# *Bistrot Chez Rémy*

## **Premier Service**

### **Menu Adulte**

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

### **Menu Enfant**

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence et tartare d'artichauts confits

Feuilleté aux champignons des bois,  
pommes dauphine maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

### **Boissons Adulte**

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC  
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Bistrot Chez Rémy*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime*

*Fillet of beef Rossini-style, sautéed winter vegetables and dauphine potatoes*

*Brie de Melun Trio:*

*chive, walnut, wasabi with sesame seeds*

*New Year's Dessert*

*Coffee and fine chocolate*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Smoked salmon éclair with fromage frais*

*Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

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

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

*Brie de Melun Trio:*

*chive, walnut, wasabi with sesame seeds*

*New Year's Dessert*

*Coffee and fine chocolate*

### **Adult Drinks**

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

*White wine:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC  
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*

# *Bistrot Chez Rémy*

## **Deuxième Service**

### **Menu Adulte**

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Homard rôti au beurre de clémentines et ses deux déclinaisons de céleri

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

### **Menu Enfant**

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

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

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence, tartare d'artichauts confits

Ravioles aux truffes, salade d'herbes

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphine maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert du Nouvel An

Café et chocolats fins

### **Boissons Adulte**

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

Vin blanc :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC  
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Bistrot Chez Rémy*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime*

*Roasted lobster with clementine butter and its duo of celery*

*Fillet of beef Rossini-style, pan-fried winter vegetables and dauphine potatoes*

*Brie de Melun Trio:*

*chive, walnut, wasabi with sesame seeds*

*New Year's Dessert*

*Coffee and fine chocolate*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Smoked salmon éclair with fromage frais*

*Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

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

*Truffled ravioli, mixed leaf salad*

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

*Brie de Melun Trio:*

*chive, walnut, wasabi with sesame seeds*

*New Year's Dessert*

*Coffee and fine chocolate*

### **Adult Drinks**

*½ bottle of wine (white or red)*

*and one glass of champagne per person,  
water*

*White wine:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC  
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*





# Yacht Club

## Disney's Newport Bay Club

### Type : Service à table / Table service

Service ..... 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* ..... 239€

Menu enfant *Children's menu* ..... 79€

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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

### Animations / Entertainment

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



# *Yacht Club*

## **Menu Adulte**

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

Noix de Saint-Jacques grillées sur wakamé, pointe de caviar,  
cœur d'espadon mi-cuit au poivre de Timut,  
œufs de poissons volants, cromesquis de caille, mousseline et chips de panais,  
jus réduit tomate

Sorbet au wasabi, limoncello, feuille d'or

Surf and turf :

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

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

## **Menu Enfant**

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

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

Sorbet fraise tagada

Surf and turf :

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

Sucette de fromage frais aux raisins

Dessert du Nouvel An

Suceries de mon enfance

## **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Trilogie « entre terre et mer » :

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

Sorbet au wasabi, limoncello

Royale d'asperges et risotto à la truffe

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

## **Boissons Adulte**

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

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

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Ainé -Vallée du Rhône  
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Champagne : Lanson Black Label Brut

## **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Yacht Club*

## **Adult Menu**

*Appetiser*

*"Earth and Sea" Trio:*

*Grilled scallops on a bed of wakame with a touch of caviar; swordfish with Timut pepper, flying fish roe; quail croquettes, parsnip mousseline and crisps, tomato jus*

*Wasabi sorbet with limoncello*

*Surf and turf:*

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

*Cheese plate:*

*Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Children's Menu**

*Appetiser*

*"Earth and Sea" Trio:*

*Grilled scallops with mangetout and hazelnut salad, quail croquettes, mild-smoked salmon filet, parsnip mousseline*

*Tagada strawberry sorbet*

*Surf and turf:*

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

*Fromage frais and grape lollipop*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

## **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*"Earth and Sea" Trio:*

*Salad of mangetout, sun-dried tomatoes, hazelnuts and white radish, sesame seed tofu on a bed of wakame, quail egg croquettes*

*Wasabi sorbet with limoncello*

*Asparagus and truffle risotto*

*Cheese plate:*

*Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins New Year Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Adult Drinks**

*½ bottle of wine (white or red)*

*and one glass of champagne per person,  
water*

*White wine:*

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

*Red wine:*

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

*Champagne:*

*Lanson Black Label Brut*

## **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*



# California Grill

## Disneyland Hotel

### Type : Service à table *Table service*

|  |   |
|--|---|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                                 |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                                 |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 279€ ( <i>Premier service / First seating</i> )   |
| .....                                    | 399€ ( <i>Deuxième service / Second seating</i> ) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 80€ ( <i>Premier service / First seating</i> )    |
| .....                                    | 99€ ( <i>Deuxième service / Second seating</i> )  |

### Réductions / *Discounts*

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / *Special requests*

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

### Animations / *Entertainment*

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



# California Grill

## Premier Service

### Menu Adulte

Mise en bouche

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

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

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

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An

### Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites  
et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An

ou Sorbet maison et fruits de saison

### Boissons Adulte

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

Vin blanc :

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

ou Beaune 1<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne  
ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis  
ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

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

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# California Grill

## First Seating

### Adult Menu

Appetiser

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

Japanese Wagyu beef served two ways:

wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables;  
slow-cooked with a root vegetable purée and olive oil

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses  
New Year's Dessert

### Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Casserole of chicken and morel mushrooms,  
hamburger-style braised potato and mushroom stack

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

### Vegetarian Menu

Appetiser

Black truffle tureen

Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses  
New Year's Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

### Adult Drinks

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

White wine:

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

or Beaune 1<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne  
or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis  
or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne:

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

### Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink

# California Grill

## Deuxième Service

### Menu Adulte

Mise en bouche

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

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

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

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

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

Dessert du Nouvel An ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

### Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

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

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid

ou Boisson rafraîchissante



# California Grill

## Second Seating

### Adult Menu

#### Appetiser

*Brioche, organic quinoa with truffle and lobster, mayonnaise with hassaku pomelo and dried caviar shavings*  
*French scallops, creamy risotto and cryoextracted beetroot with unsalted butter*  
*Japanese Wagyu beef served two ways: wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables; slow-cooked with root vegetables puréed with truffle oil*

#### Cheese Board:

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

#### New Year's Dessert

*Coffee and petits fours*

### Children's Menu

#### Appetiser

*Festive food from around the world: lobster claw, smoked salmon and liver mousse*  
*Roasted filet of bass with cellentani pasta and an asparagus cream sauce*  
*Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack*

#### New Year's Dessert

*Old-fashioned sweets*

### Vegetarian Menu

#### Appetiser

#### Black truffle tureen

*Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves*

*Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot*

#### Cheese Board:

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

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

*Coffee and petits fours*

### Adult Drinks

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

#### White wine:

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

*or Beaune 1<sup>er</sup> Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne*

#### Red wine:

*Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne*  
*or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis*  
*or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux*

#### Champagne:

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

### Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice*  
*or Refreshing drink*



*Expérience  
Personnages Disney  
Disney Character Experience*

# Auberge de Cendrillon

## Type : Service à table *Table service*

Service ..... 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* ..... 339€

Menu enfant / *Children's menu* ..... 99€

## Réductions / *Discounts*

Passeport Dream / *Passeport Fantasy*

## Demandes spécifiques / *Special requests*

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

## Animations / *Entertainment*

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



# Auberge de Cendrillon

## Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen, vinaigrette, espuma d'oursin, salade d'herbes et légumes croquants  
Médaille de lotte et Saint-Jacques, petits légumes et sauce safranée

Trou normand :

Sorbet de pomme verte et sa larme de Calvados

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

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert du Nouvel an

Café et Mignardises

## Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Grenadin de veau, gratin de pomme de terre au fromage

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

## Menu Végétarien

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

## Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne  
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

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

Champagne :

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

## Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Auberge de Cendrillon*

## **Adult Menu**

### *Appetiser*

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

*Monkfish medallion and scallops, baby vegetables and a saffron sauce*

### *Entremet:*

*Green apple sorbet with a dash of Calvados*

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

### *Cheese plate:*

*Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Children's Menu**

### *Appetiser*

*Mild-smoked salmon filet, herb cream and savoury brioche*

*Scrambled eggs with Comté cheese*

*Medallion of veal with cheesy potato gratin*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

## **Vegetarian Menu**

### *Appetiser*

*Mixed leaf salad and green asparagus, truffle vinaigrette*

*Porcini mushroom risotto*

*Spinach and old-fashioned vegetable tourte*

### *Cheese plate:*

*Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Adult Drinks**

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

### *White wine:*

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne  
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

### *Red wine:*

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

### *Champagne:*

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

## **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*



# *New Year's Character Buffet Party*

## *Disney's Hotel New York*

### **Type : Buffet**

|  |              |
|--|--------------|
| Service .....                            | 20h / 8 p.m. |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 259€         |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 79€          |

### **Réductions / Discounts**

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### **Demandes spécifiques / Special requests**

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

### **Animations / Entertainment**

- Rencontre avec des Personnages Disney  
*Meet and greet with Disney Characters*
- Atelier maquillage  
*Face painting*
- Ambiance musicale « live »  
*Live musical ambiance*



# New Year's Character Buffet Party

## Entrées

- Velouté de céleri aux châtaignes (crème fouettée aux champignons des bois)  
Banc de fruits de mer et huîtres
- Trilogie de saumon (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka  
Salade des fêtes
- Mesclun de salade, fruits secs, œufs de cailles, magret de canard fumé, croûtons, dés de roquefort, marrons, vinaigrette à l'huile de truffes
- « Petites pièces des fêtes » :
  - Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits secs
  - Croustade de crabe aux agrumes
  - Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras
  - Croustade au tarama d'oursin
  - Mousse de chèvre au piment d'Espelette
  - Tartare de dorade au yuzu, espuma à la vanille

## Plats

- Suprême de pintade, farce fine, marrons braisés, réduction au vin de cassis  
Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto
- Médaille de lotte et coquillages, riz sauvage, beurre blanc au champagne  
Pâtes farcies aux écrevisses, crème réduite à l'huile de noisette
- Fricassée de St-Jacques, petits légumes, jus d'étrilles
- Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux morilles, poêlée de haricots verts et tomates confites
- Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin et tomates confites, polenta
- Filet d'oie glacé au miel et épices douces, chutney de poires

## Accompagnements

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

## Buffet enfant

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

## Fromages

- Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

## Desserts

- Le grand buffet des desserts du Nouvel An

## Boissons Adulte

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

## Boissons Enfant

- Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante



# *New Year's Character Buffet Party*

## **Starters**

- Cream of celery soup with chestnuts (whipped cream with wild mushrooms)*
- Seafood and oyster bar*
- Trio of salmon (smoked, marinated, gravadlax), mini blinis, apple salad with dill, vodka cream*
- New Year Salad*
- Mesclun salad, dried fruits, quail's eggs, smoked duck breast, croutons, Roquefort cubes, chestnuts, truffle oil vinaigrette*
- Little festive bites:*
  - Foie gras ingot with Sauternes, dried fruit chutney*
  - Crab croustade with citrus fruits*
  - Mini morel mushroom cupcake, foie gras ganache*
  - Sea urchin taramasalata croustade*
  - Goat's cheese mousse with Espelette pepper*
  - Sea bream tartare with yuzu, vanilla foam*

## **Main Dishes**

- Guinea fowl supreme, fine stuffing, braised chestnuts, blackcurrant wine reduction*
- White pudding with truffles, caramelised apples, port jus*
- Monkfish and shellfish medallion, wild rice with champagne beurre blanc*
- Crayfish-filled pasta, hazelnut oil cream reduction*
- King scallop fricassée, baby vegetables, swimmer crab jus*
- Fillet of beef "plancha", rich jus with morel mushrooms, pan-fried green beans and confit tomatoes*
- Roast rack of lamb, simple rosemary and confit tomato jus, polenta*
- Goose fillet glazed with honey and mild spices, pear chutney*

## **Side Dishes**

- Pan-fried vegetables in shallot butter*
- Slow-cooked potatoes with porcini mushrooms*

## **Children's Buffet**

- Smoked salmon with cucumber tagliatelle*
- Selection of fine cold meats*
- Mini tomatoes and mozzarella skewers*
- Small emmental gougères*
- Prawn cocktail verrine*
- Stuffed chicken supreme with baby vegetables*
- Noisette potatoes*
- Pan-fried green beans and confit tomatoes*
- Roast cod loin, beurre blanc with chives*
- Conchiglie casserole with basil*

## **Cheeses**

- Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

## **Desserts**

- New Year's dessert buffet*

## **Adult Drinks**

- ½ bottle of wine (white or red)*
- and one glass of champagne per person, water*
- White wine:*
  - Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*
- Red wine:*
  - Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild*
- Champagne:*
  - Tsarine Cuvée Premium*

## **Children's Drinks**

- Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*



# Buffalo Bill's

## Wild West Show

**Type : Dîner Spectacle / Dinner Show**

|  |  |
|--|--|
| Service .....                            | 18h30 / 6:30 p.m.                        |
| .....                                    | 21h30 / 9:30 p.m.                        |
| Menu adulte <i>Adult menu</i> .....      | 149€ (Premier service / First seating)   |
| .....                                    | 169€ (Deuxième service / Second seating) |
| Menu enfant <i>Children's menu</i> ..... | 69€ (Premier service / First seating)    |
| .....                                    | 79€ (Deuxième service / Second seating)  |

Supplément de 15€ par personne pour la 1<sup>re</sup> catégorie / 15€ extra per person for 1<sup>st</sup> category

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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



# *Buffalo Bill's Wild West Show*

## **Menu Adulte**

Nachos

Chili authentique et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Suprême de chapon farci aux cèpes, jus goût truffe

Boudin blanc

Mignon de porc mariné aux épices

Pommes de terre et marron rôties au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel an

Café ou Thé

## **Menu Végétarien**

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

Poêlon des fêtes :

Fiochettini au Gorgonzola, crème de parmesan

Fricassée de pleurotes et asperges vertes

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de Légumes d'hiver aux marrons

Dessert du Nouvel an

Café ou Thé

## **Menu Enfant**

Poêlon des fêtes :

Suprême de volaille, crème de champignons

Pommes de terre rôties au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert du Nouvel an

# *Buffalo Bill's Wild West Show*

## **Adult Menu**

*Nachos*

*Authentic chilli and campfire bread*

*Festive casserole :*

*Porcini-mushroom stuffed supreme of capon with a truffle jus*

*White pudding*

*Pork tenderloin marinated in herbs and spices*

*Roast potatoes and chestnut with thyme*

*Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup*

*New Year's dessert*

*Coffee or Tea*

## **Vegetarian Menu**

*Nachos*

*Vegetarian chilli and campfire bread*

*Festive casserole*

*Gorgonzola fiochettini with parmesan cream*

*Green asparagus and oyster mushroom fricassee*

*Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup*

*Roast potatoes with thyme*

*Sautéed winter vegetables with chestnuts*

*New Year's dessert*

*Coffee or Tea*

## **Children's Menu**

*Festive casserole*

*Chicken supreme in a creamy mushroom sauce*

*Roast potatoes with thyme*

*Grilled corn on the cob flavoured with maple syrup*

*New Year's dessert*

