



*Réveillons
du Nouvel An 2015*

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

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
Disney's Newport Bay Club : Yacht Club	35
Disneyland Hotel : California Grill	39
Disneyland Hotel : Founders Club	45

Expérience Personnages Disney *Disney Character Experience*

Auberge de Cendrillon	49
Disney's Hotel New York : Christmas Character Buffet Party	53
Buffalo Bill's Wild West Show	57

		1 ^{er} service : 18h30 / 1 ^{re} seating: 6:30pm		2 ^e service : 21h30 / 2 nd seating: 9:30pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney	Auberge de Cendrillon	329 €	89 €	Service unique à 18h30 / One seating at 6.30pm	
	Blue Lagoon Restaurant	199 €	59 €	249 €	79 €
	Plaza Gardens Restaurant	179 €	49 €	229 €	69 €
	Walt's – an American Restaurant	199 €	59 €	249 €	79 €
Disney Village	Buffalo Bill's Wild West Show	129 €	69 €	169 €	79 €
Hôtels Disney	Hunter's Grill	139 €	49 €	179 €	59 €
	Yacht Club	199 €	69 €	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Christmas Characters Buffet Party	259 €	79 €	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Inventions	239 €	79 €	319 €	99 €
	California Grill	279 €	79 €	389 €	99 €
	Founders' Club	559 €	129 €	Service unique à 20h30 / Single seating at 8:30pm	



Buffets



Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

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* 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*



Plaza Gardens Restaurant

1^{er} Service

Entrées

Banc de l'écailler : Huîtres, homards, langoustines,
crevettes roses sauvages, bulots, palourdes, pinces de tourteaux
Assortiments de salades composées
Panier de légumes crus à la croque au sel, palette de sauces
Clam chowder de « Boston » et croûtons à l'ail
Jambon Serrano, Parme, Bresaola et gressinis à la fleur de sel
Foie gras de canard au poivre de sechuan, chutney de figue
Filet de flétan fumé aux perles de caviar de hareng
Pâté en croûte au foie gras
Terrine de pigeonneau
Saumon mariné aux épices douces, mini blinis
Tartare de daurade au citron vert et gingembre
Sashimi de thon au wakamé et perles de citron

Buffet chaud

Volaille fermière, jus réduit aux trompettes, Longe de veau farcie aux morilles,
sauce au vieux porto, Carré de cochon de lait, jus au serpolet
Fricassée d'encornets géants et gambas à l'américaine
Filet de bar, écailles de courgettes et jus de coquillages au pistou
Mitonnée de chevreuil aux marrons
Filet de canette rôtie aux épices douces, jus au balsamique
Navarin de lotte sauce homardine
Penné rigaté aux crevettes et au crabe, coco et basilic thaï
Risotto de fregola aux cèpes et vieux parmesan

Légumes et Accompagnements

Gratin de pomme de terre au Salers
Poêlée de légumes d'hiver aux châtaignes
Pomme amandine confite à l'ail et au romarin
Haricots spaghettis au beurre et persil plat
Riz parfumé de Camargue
Assortiments de fromages affinés
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 chamallows
Café et mignardises

Boissons Adulte

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter
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

Plaza Gardens Restaurant

1st Seating

Starters

Seafood platter: lobster, oysters, langoustines, wild prawns, whelks, clams, crab claws and condiments

Assorted mixed salads

Basket of raw vegetables, selection of sauces

Boston clam chowder with garlic croutons

Serrano, Parma and Bresaola ham with sea salt breadsticks

Smoked halibut fillet with caviar pearls

Foie gras pâté en croûte

Pigeon terrine

Salmon marinated in mild spices, mini blinis

Sea bream tartare with lime and ginger

Tuna sashimi with wakame and lemon pearls

Hot Dishes

Free-range chicken served with a mushroom reduction / Loin of veal stuffed with morels and served with a port sauce / Leg of suckling pig served with a wild thyme jus

Fricassée of jumbo squid and prawns à l'américaine

Fillet of sea bass, courgette 'scales' and shellfish jus with pistou

Monkfish stew with lobster sauce

Slow-cooked venison with chestnuts

Lightly spiced roast duck breast, balsamic jus

Penne rigate with prawns and crab, coconut and Thai basil

Fregola risotto with porcini and parmesan

Side Dishes

Potato gratin with Salers cheese

Sautéed winter vegetables with chestnuts

Confit of Amandine potatoes with garlic and rosemary

Buttered snake beans and flat-leaf parsley

Fragrant Camargue rice

Assorted fine cheeses

Lamb's lettuce salad dressed with hazelnut oil

Desserts

Selection of New Year's desserts

Selection of seasonal fruits

Assorted gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee and petits fours

Adult Drinks

White wine: Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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

Plaza Gardens Restaurant

2^e Service

Entrées

Banc de l'écailler : Homard, huîtres, langoustines, crevettes roses sauvages, bulots, palourdes, pinces de tourteaux et condiments, Filet de flétan fumé aux perles de caviar de hareng

Foie gras de canard au poivre de sechuan, chutney de figue

Assortiments de salades composées, Panier de légumes crus à la croque au sel, palette de sauces

Clam chowder de « Boston » et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, Parme, Bresaola et gressinis à la fleur de sel

Pâté en croûte au foie gras, Terrine de pigeonneaux

Tomates cocktail farcies à la chair de crabe

Saumon mariné aux épices douces, mini blinis

Tartare de Daurade au citron vert et gingembre

Sashimi de thon au wakamé et perles de citron

Buffet Chaud

Volaille fermière, jus réduit aux trompettes, Longe de veau farcie aux morilles, sauce au vieux porto, Carré de cochon de lait, jus au serpolet

Fricassée d'encornets géants et gambas à l'américaine

Filet de bar, écaillés de courgettes et jus de coquillages au pistou

Navarin de lotte et sauce homardine

Poêlée de St Jacques à la plancha, potimarron et sauce citronnelle

Mitonnée de chevreuil aux marrons

Filet de canette rôtie aux épices douces, jus au balsamique

Penné rigaté aux crevettes et au crabe, coco et basilic thaï

Risotto de fregola aux cèpes et vieux parmesan

Légumes et Accompagnements

Gratin de pomme de terre au Salers

Poêlée de légumes d'hiver aux châtaignes

Pomme amandine confite à l'ail et au romarin

Haricots spaghettis au beurre et persil plat

Riz parfumé de Camargue

Assortiments de fromages affinés

Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An, Profiteroles à la crème

Cascade de fruits de saison, Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallows

Café et mignardises

Boissons Adulte

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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

Plaza Gardens Restaurant

2nd Seating

Starters

Seafood platter: lobster, oysters, langoustines, wild prawns, whelks, clams, crab claws, and condiments, Smoked halibut fillet with caviar pearls
Duck foie gras with Sichuan pepper, fig chutney
Assorted mixed salads, Basket of raw vegetables, selection of sauces
Boston clam chowder with garlic croutons
Serrano, Parma and Bresaola ham with sea salt breadsticks
Foie gras pâté en croûte, Pigeon terrine
Cocktail tomatoes with crab meat stuffing
Salmon marinated in mild spices, mini blinis
Sea bream tartare with lime and ginger
Tuna sashimi with wakame and lemon pearls

Hot Dishes

Free-range chicken served with a mushroom reduction / Loin of veal stuffed with morels and served with a port sauce / Leg of suckling pig served with a wild thyme jus
Fricassée of jumbo squid and prawns à l'américaine
Fillet of sea bass, courgette 'scales' and shellfish jus with pistou
Monkfish stew with lobster sauce
Grilled scallops à la plancha, red kuri squash and lemongrass sauce
Slow-cooked venison with chestnuts
Lightly spiced roast duck breast, balsamic jus
Penne rigate with prawns and crab, coconut and Thai basil
Fregola risotto with porcini and parmesan

Side Dishes

Potato gratin with Salers cheese
Sautéed winter vegetables with chestnuts
Confit of Amandine potatoes with garlic and rosemary
Buttered snake beans and flat-leaf parsley
Fragrant Camargue rice
Assorted fine cheeses
Lamb's lettuce salad dressed with hazelnut oil

Desserts

Selection of New Year's desserts
Selection of seasonal fruits
Assorted gourmet verrines, Cream profiteroles
Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers
Coffee and petits fours

Adult Drinks

White wine: Baie des Perles - AOP Languedoc
Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter
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



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*



Hunter's Grill

1^{er} service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : Saumon, espadon, thon et terrine de lotte, crème aux herbes
Étal de fruits de mer « Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes bouquet, bulots, pincés de tourteau
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges
Assortiment de verrines : Salade d'écrevisses mangue et agrumes, Pétoncles marinés wakamé et perles,
Bœuf mariné à l'huile de truffe et parmesan, Salade gourmande et magret fumé et huile de noix,
Fromage frais et légumes du soleil
Assortiment de charcuteries, Terrine de chevreuil aux cranberries
Salad' bar : Salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carottes,
choux fleur, croûtons, féta, olives, vinaigrette, sauce blue cheese
Assortiment de salades composées
Saumon farci en Bellevue

Plats

Entrecôte, sauce périgourdine
Longe de veau rôtie aux girolles, pâtes fraîches
Filet de poularde farcie à la forestière, endives braisées
Médaille de lotte au chorizo, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail
Sauté de bison, gratin de pomme de terre au comté
Panciotti aux fruits de mer
Cannelloni végétarien, coulis de poivron
Cabillaud beurre blanc, poêlée de légumes mélangés

Le coin des enfants

Cordon bleu, Poisson pané, Pommes paillason, Pâtes sauce tomate, Haricots verts, Mini hamburger
Sélection de fromages affinés

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 frais
Pâtes de fruits et macarons fins
Chocolats

Boissons Adulte

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

1st Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated fish: Salmon, swordfish, tuna and a monkfish terrine, herb cream sauce

*Catch of the day: Seafood platter Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws,
Duck foie gras and red onion confit*

*Assorted verrines: Crayfish salad with mango and citrus fruits, marinated scallops with wakame pearls,
beef marinated in truffle oil and parmesan, gourmet salad and smoked duck breast and walnut oil,
cream cheese and Mediterranean vegetables*

Assorted cold meats, Venison and cranberry terrine

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

Assorted mixed salads

Garnished cold poached salmon

Main courses

Entrecote steak with Perigord-style sauce

Roasted loin of veal served with chanterelles and fresh pasta

Chicken fillet with mushrooms, served with braised endives

Monkfish medallion served with chorizo and Thai rice

Normandy-style truffled white pudding served with mashed potatoes

Duck breast with cranberries and maple syrup, served with green beans and garlic butter

Sautéed bison, served with cheesy potato gratin

Seafood panciotti

Vegetarian cannelloni with a pepper coulis

Cod in beurre blanc sauce, sautéed mixed vegetables

Children's corner

Cordon bleu, breaded fish, hash browns, green beans, mini hamburger

A selection of fine cheeses

Desserts

Assorted tarts, Pecan, summer fruits, pear, lemon

Cheesecake

Chocolate cake

White chocolate cake

Opera cake

Salted caramel butter dessert

Pistachio and raspberry dessert

Fruit salad

Fresh tropical fruit basket

Fruit jellies and macaroons

Chocolates

Adult Drinks

White wine: Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Hunter's Grill

2^e Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : Saumon, espadon, thon et terrine de lotte, crème aux herbes
Étal de fruits de mer « Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes bouquet, bulots, pincés de tourteau
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges
Assortiment de verrines : Salade d'écrevisses mangue et agrumes, Pétoncles marinés wakamé et perles,
Bonbon de homard crème patate douce, Poulpe moules en escabèche,
Mini cakes au crabe et crevettes au curcuma, Bœuf mariné à l'huile de truffe et parmesan,
Salade gourmande et magret fumé et huile de noix, Fromage frais et légumes du soleil
Assortiment de charcuteries, Terrine de chevreuil aux cranberries
Salad' bar : Salade, tomates, asperges vertes,
artichauts marinés, bâtonnets de carottes, choux fleur, croûtons, féta
Assortiment de salades composées
Saumon farci en Bellevue

Plats

Entrecôte, sauce périgourdine
Longe de veau rôtie aux girolles, pâtes fraîches
Filet de poularde farcie à la forestière, endives braisées
Médaille de lotte au chorizo, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pomme de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts, beurre d'ail
Sauté de bison, gratin de pomme de terre au comté
Panciotti aux fruits de mer
Cannelloni végétarien, crème de poivron
Cabillaud beurre blanc, poêlée de légumes mélangés
Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Le coin des enfants

Cordon ble, Poisson pané, Pommes paillasson, Pâtes sauce tomate, Haricots verts, Mini hamburger

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 frais
Pâtes de fruits et macarons fins, Chocolats
Assortiments de verrines : Panacotta fruits rouges, crème brûlée pistache, rhum raisin, griottes
Fontaine chocolat, Fruits et bonbons

Boissons Adulte

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, 1 coupe de champagne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

2nd Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated fish: Salmon, swordfish, tuna and a monkfish terrine, herb cream sauce

Catch of the day: Seafood platter Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws

Duck foie gras and red onion confit

Assorted verrines: Crayfish salad with mango and citrus fruits, marinated scallops with wakame pearls, lobster bonbon with sweet potato cream, octopus and mussel escabeche, mini crab and prawn cakes with turmeric, beef marinated in truffle oil and parmesan, gourmet salad and smoked duck breast and walnut oil, cream cheese and Mediterranean vegetables

Assorted cold meats, Venison and cranberry terrine

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

Assorted mixed salads

Garnished cold poached salmon

Main courses

Entrecote steak with Perigord-style sauce

Roasted loin of veal served with chanterelles and fresh pasta

Chicken fillet with mushrooms, served with braised endives

Monkfish medallion served with chorizo and Thai rice

Normandy-style truffled white pudding served with mashed potatoes

Duck breast with cranberries and maple syrup, served with green beans and garlic butter

Sautéed bison, served with cheesy potato gratin

Seafood panciotti

Vegetarian cannelloni with a pepper coulis

Cod in beurre blanc sauce, sautéed mixed vegetables

Saffron prawns served with squid ink gnocchi

Children's corner

Cordon bleu, breaded fish, hash brown, green beans, mini hamburger

A selection of fine cheeses

Desserts

Assorted tarts, Pecan, summer fruits, pear, lemon

Cheesecake, Chocolate cake,

White chocolate cake, Opera cake

Salted caramel butter dessert, Pistachio and raspberry dessert

Fruit salad, Tropical fruit basket

Fruit jellies and macaroons, Chocolates,

Assorted verrines: Red berry panacotta, pistachio crème brûlée, rum and raisin, Morello cherry

Chocolate fountain with fruits and sweets

Adult Drinks

White wine: Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) per person, 1 glass of Champagne, 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>	239€ (Premier service / First seating)
.....	319€ (Deuxieme service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	79€ (Premier service / First seating)
.....	99€ (Deuxieme service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Inventions

1^{er} et 2^e service

Mise en bouche du Nouvel An

Entrées

Saumon farci en Bellevue

Saumon fumé, crème légère et perles de citron,
Foie gras de canard et chutney de pommes

Galantine de volaille, Terrine de jarret de bœuf façon opéra

Rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique

Cou de canard truffé , champignons marinés

Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel

Aspic de mousse de foie gras au sauternes

Tartare de saumon et daurade marinée au citron vert

Chèvre mariné à l'huile de truffe et baies roses

Gondole d'asperges vertes, crème de cerfeuil

Avocat, tomates et crème à la vodka

Panier d'œufs de caille

Salade de haricots verts au magret fumé et huile de noisette

Salade de roquette et copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Homard

Moules en escabèche

Crevettes grises

Buffet Chaud

Consommé de légumes parfumé à la truffe

À la tranche : Pièce de volaille rôtie sauce vigneronne

Filet de canard poêlé, sauce au miel et pêches

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

Fondant de volaille forestière, sauce morilles

Filet de bar rôti et noix de St Jacques, crème Safranée

Caille farcie à la périgourdine, jus aux raisins confits

Inventions

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
Conchéglié au basilic et tomates confites
Etuvée de petits légumes fondants au beurre d'herbes

Le coin des enfants

Pizza 4 fromages
Boulettes de bœuf sauce tomate
Aiguillettes de poulet
Mini burgers et hot-dogs

Fromages

Sélection de fromages, confit de cerise

Buffet des Desserts

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

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC – Château de Sancerre - Vallée de la Loire 2014
ou Chablis 1er Cru AOC «Fourchaume» - Domaine Laroche - Bourgogne 2012
Vin rouge : Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009
ou St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône - 2013
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

Inventions

1st and 2nd seating

New Year's amuse-bouche

Starters

Garnished cold poached salmon

Smoked salmon, light cream sauce and lemon pearls

Duck foie gras with apple chutney

Chicken galantine

Glazed beef terrine

Red mullet lightly cooked with with spices and balsamic vinegar

Truffled duck neck, marinated mushrooms

Parma ham and sea salt breadsticks, Foie gras mousse and Sauternes in aspic

Salmon and sea bream tartare marinated in lime juice

Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns

Green asparagus with a chervil cream

Avocado, tomatoes and vodka cream

Basket of quails' eggs

Smoked duck and green bean salad with hazelnut oil

Rocket salad with parmesan shavings

Seafood Selection

Langoustine

prawns

whelks

oysters

lobster

mussel escabeche

shrimp

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

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

Tender chicken with a morel mushroom sauce

Roast fillet of sea bass and king scallops with saffron cream

Perigord-style stuffed quail with a grape confit jus

Inventions

Vegetable Side Dishes

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

Children's corner

Four-cheese pizza
Beef meatballs in tomato sauce
Chicken
Mini burgers and hot dogs

Cheeses

Selection of cheeses and cherry confit

Dessert Buffet

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

Adult Drinks

White wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre - Vallée de la Loire 2014
or Chablis 1er Cru AOC «Fourchaume» - Domaine Laroche - Bourgogne 2012
Red wine: Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009
or St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône - 2013
Champagne: Cuvée Disneyland Paris –
Champagne Brut – designed and developed by Maison Lanson
½ bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person,
water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink



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

..... **249€** (*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

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



Blue Lagoon Restaurant

1^{er} service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Trilogie « Entre vent et marée » :

Foie gras poêlé, mangue rôtie, Tarte fine de pétoncles au hachis de coquillages,
Rillettes de homard, tartine grillée aux algues

Terre et mer : gratinée de langouste, crème d'oursin, flan de patate douce

Filet de veau au vieux rhum et girolles, pressé de racines et tubercules

Fromage festif et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Trilogie « Entre vent et marée »: Velouté d'avocat au lait de coco et aux épices,
Croustillant de figues et chèvre au miel, Pointes d'asperge sauce mousseline

Légumes braisés au safran et combava, riz basmati

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Mini cônes salés (fromage frais, thon, saumon)

Domino de saumon et légumes, galettes croustillantes et beurre safrané

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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

Blue Lagoon Restaurant

1st Seating

Adult Menu

Amuse-bouche

Trilogy "On wind and tide":

*Pan-seared foie gras with roasted mango, Scallop & shellfish mash tart,
Lobster rillette served with seaweed on toasted bread*

On land and sea: lobster gratin served with a sea urchin cream sauce and a sweet potato flan

Fillet of veal cooked with rum and chanterelle mushrooms, served with root vegetables

Festive cheese with a gourmet salad

New Year dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Trilogy "On wind and tide": Avocado velouté with coconut milk and spices.

Goats cheese with honey on toasted fig bread, Asparagus tips in a mousseline sauce

Vegetables braised in saffron and kaffir lime, with basmati rice

Festive Cheese

New Year dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Savoury mini cones (cream cheese, tuna, salmon)

A domino of salmon and vegetables, served with crispy pancakes and saffron butter

New Year's dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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*

Blue Lagoon Restaurant

2^e service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Trilogie « Entre vent et marée » : Foie gras poêlé, mangue rôtie,
Tarte fine de pétoncle au hachis de coquillages, Rillettes de homard, tartine grillée aux algues
St Jacques rôtie, risotto de lentille corail et ses tuiles de vitelotte, sabayon à la vanille
Terre et mer: gratinée de langouste, crème d'oursin, flan de patate douce
Filet de veau au vieux rhum et girolles, pressé de racines et tubercules
Fromage festif et sa salade gourmande
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Trilogie « Entre vent et marée » : Velouté d'avocat au lait de coco et aux épices,
Croustillant de figues et chèvre au miel, Pointes d'asperge sauce mousseline
Rôti de tofu pané coco, risotto de lentille corail et ses tuiles vitelotte, vinaigrette au miel
Légumes braisés au safran et combava, riz basmati
Fromage festif
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Mini cônes salés (fromage frais, thon, saumon)
Domino de saumon et légumes, galettes croustillantes et beurre safrané
Dessert du Nouvel An
Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter
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

Blue Lagoon Restaurant

2nd Seating

Adult Menu

Amuse-bouche

Trilogy "On wind and tide":

*Pan-seared foie gras with roasted mango, Scallop & shellfish mash tart,
Lobster rilette served with seaweed on toasted bread*

Baked king scallops, red lentil risotto, Vitelotte potato tuiles and a vanilla sabayon

On land and sea: lobster gratin served with a sea urchin cream sauce and a sweet potato flan

Fillet of veal cooked with rum and chanterelle mushrooms, served with root vegetables

Festive cheese with a gourmet salad

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Trilogy "On wind and tide": Avocado velouté with coconut milk and spices.

Goats cheese with honey on toasted fig bread, Asparagus tips in a mousseline sauce

Vegetables braised in saffron and kaffir lime, served with basmati rice

Tofu roasted in coconut, red lentil risotto, with Vitelotte potato tuiles, honey vinaigrette

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Savoury mini cones (cream cheese, tuna, salmon)

A domino of salmon and vegetables, served with crispy pancakes and saffron butter.

New Year's dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Réserve Personnelle - Paul Aegerter

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*



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)

..... 249 € (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*



1^{er} Service

Menu Adulte

Mise en bouche : Verrine de crabe aux agrumes, crème de tarama

Cheesecake au saumon fumé, pointes d'asperges vertes,
caviar, salade d'herbes, émulsion acidulée

Médaille de veau, jus corsé à la truffe,
gratin de pomme de terre aux truffes et petits légumes

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Végétarien

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri

Croustillant de chèvre cendré au miel
et sa salade de légumes croquants

Ravioles de champignons

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Longe de veau et son jus, gratin de pomme de terre au comté,
brochette de légumes glacés

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

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

Walt's - an American Restaurant

1st Seating

Adult Menu

Amuse-bouche: Citrus crab verrine with taramasalata
*Smoked salmon cheesecake, green asparagus tips, caviar,
herb salad and a tangy emulsion*
Veal medallion with a full-bodied truffle jus
Potato gratin with truffles and baby vegetables
Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad
New Year dessert
Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche: Cream of celery verrine
*Goat's cheese with honey on toasted bread
and a crispy vegetable salad*
Mushroom ravioli
Festive cheese
New Year dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche
Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream
*Veal loin served with jus, cheesy potato gratin
and a skewer of glazed vegetables*
New Year's dessert
Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
Red wine: Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône
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*

2^e Service

Menu adulte

Mise en bouche : Verrine de crabe aux agrumes, crème de tarama

Cheesecake au saumon fumé, pointes d'asperges vertes, caviar,
salade d'herbes, émulsion acidulée

1/2 homard, sauce américaine, étuvée de légumes d'hiver

Médailon de veau, jus corsé à la truffe,
gratin de pommes de terre aux truffes et petits légumes

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Végétarien

Mise en bouche : Verrine de crème de céleri

Croustillant de chèvre cendré au miel et sa salade de légumes croquants

Tatin de légumes, coulis de poivron et salade mêlée

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu enfants

Amuse-bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Longe de veau et son jus, gratin de pomme de terre au comté,
brochette de légumes glacés

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône

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

Walt's - an American Restaurant

2nd Seating

Adult Menu

Appetizer: Cream of celery verrine

Fillet of salmon half-smoked, spicy exotic timbale, finger lime and wasabi foam

Lobster stew, served with an American sauce and winter vegetables

*Veal medallion served with a spicy truffle sauce, creamy polenta,
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 Menu

Cream of celery verrine

Crispy ash goat cheese with honey and crunchy vegetable salad

Vegetable tatin, served with pepper coulis and mixed salad

Mushroom ravioli

New Year's dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Amuse-bouche

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

*Veal loin served with jus, cheesy potato gratin
and a skewer of glazed vegetables*

New Year's dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Red wine: Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

1/2 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*



Yacht Club

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table / Table service

Service	20h00 / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	199€
Menu enfant <i>Children's menu</i>	69€

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

Menu Adulte

Amuse-bouche

Petite langouste Bellevue accompagnée d'huîtres pochées
et d'œuf de caille marbré au caviar.

Pavé de cerf aux aïelles, cromesquis de pomme de terre au foie gras,
Petits légumes

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Quinoa rouge aux tomates et coriandre,
palet de navet aux réglisses

Risotto d'épeautre au cantal et champignons,
crème de persil

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Bavarois de crevettes au guacamole

Suprême de volaille fermière, sauce aux champignons,
cromesquis de pomme de terre au fromage

Fromage Mickey

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône

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

Adult Menu

Amuse-bouche

*Dressed langoustine accompanied by poached oysters
and quail eggs marbled with caviar.*

*Venison steak with cranberries,
potato croquette with foie gras, Baby vegetables*

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

*Red quinoa with tomatoes and coriander,
and liquorice-flavoured turnips*

*Spel risotto with mushrooms,
Cantal cheese and a parsley cream*

Festive cheese

New Year dessert

Children's Menu

Amuse-bouche

Prawn and guacamole bavarois

*Free-range chicken supreme in a mushroom sauce,
cheesy potato croquettes.*

Mickey cheese

New Year's dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

Red wine: Crozes Hermitage AOC - «Les Jalets» - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

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*



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* 279€ (Premier service / First seating)

..... 389€ (Deuxième service / Second seating)

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

..... 99€ (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
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



California Grill

1^{er} Service

Menu Adulte

Amuse-bouche surprise

Tarte de langoustines, vanille et crème d'oursin.

Agneau du Quercy, confit laqué au jus de truffe,
légumes du moment cuits à l'étouffé au beurre au caviar

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

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

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Menu Enfant

Emulsion 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

Dessert du Nouvel An

Guimauve de notre Chef Pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux - 2010

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive - 2014

ou Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connetable» - Vallée de la Loire 2010

Vin rouge : Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne 2007

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis 2013

ou Haut Médoc AOC - Moulin de la Lagune - Bordeaux - 2011

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

California Grill

1st Seating

Adult Menu

Surprise amuse-bouche
Langoustine tart with a sea urchin cream.
Quercy lamb confit glazed with a truffle jus, served with steamed winter vegetables in a caviar butter
Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad
New Year dessert
Petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche
Chestnut carpaccio with truffle, sprinkled with walnut oil
Braised vegetables with mild spices and a touch of citrus
Festive cheese
New Year dessert

Children's Menu

Cream of cucumber
Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toast
Chicken fondant with mushrooms, potatoes mashed with cream cheese, finely diced green beans
New Year dessert
Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

White wine: Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux - 2010
or Cigalus - IGP Aude Hauterive - 2014
or Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connetable» - Vallée de la Loire 2010
Red wine: Aloxe Corton 1er Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne 2007
or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis 2013
or Haut Médoc AOC - Moulin de la Lagune - Bordeaux - 2011
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

California Grill

2^e Service

Menu Adulte

Amuse-bouche surprise

Tarte de langoustines, vanille et crème d'oursin

Noix de St Jacques rôties à l'algue Kombu, fricassée d'Enoki

Agneau confit laqué au jus de truffe,
légumes du moment cuits à l'étouffé au beurre au caviar

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du jour de l'an

Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

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

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

Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu enfants

Emulsion 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

Guimauve de notre Chef Pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux - 2010

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive - 2014

ou Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connetable» - Vallée de la Loire 2010

Vin rouge : Aloxe Corton 1er Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne 2007

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis 2013

ou Haut Médoc AOC - Moulin de la Lagune - Bordeaux - 2011

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

California Grill

2nd Seating

Adult Menu

Surprise amuse-bouche

Langoustine tart served with a sea urchin cream.

Baked king scallops on kombu seaweed with an Enoki fricassee

*Quercy lamb confit glazed with a truffle jus,
served with steamed winter vegetables in a caviar butter*

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Chestnut carpaccio with truffle, sprinkled with walnut oil

Fresh herb risotto, served with a sweetcorn foam and truffle oil

Braised vegetables with mild spices and a touch of citrus

Festive cheese

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Cream of cucumber

Smoked salmon fillet, served with chive cream and Mickey toast

Crispy cod served with a home-made ketchup

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

New Year's dessert

Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

White wine: Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux - 2010

or Cigalus - IGP Aude Hauterive - 2014

or Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connetable» - Vallée de la Loire 2010

Red wine: Aloxé Corton 1er Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne 2007

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis 2013

or Haut Médoc AOC - Moulin de la Lagune - Bordeaux - 2011

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

1/2 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



Founders Club

Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte / Adult menu..... 559€

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
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



Founders Club

Menu Adulte

Mise en bouche : Fine tarte aux grains de caviar
Mille-feuilles de langouste et radis d'hiver
Fricassée d'ormeaux et gnocchi de corail de homard
Sorbet pamplemousse et champagne
Bœuf Wagyu laqué à la truffe, pommes de terre rôties, légumes d'hiver
Délice de Favières truffé et sa salade gourmande
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu végétarien

Amuse-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
Sorbet pamplemousse et champagne
Estouffade de légumes en cocotte aux épices douces et agrumes
Fromage festif
Dessert du Nouvel An
Café et mignardises

Menu Enfant

Tartare de légumes pétillant
Duo de crabe et crevettes, mousse de fromage frais et herbes fraîches
Filet de bar, coulis de homard et asperges
Cuisse de poulet aux champignons, pomme purée à la truffade
Dessert du Nouvel An
Guimauve de notre Chef Pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : Sauternes AOC - Château Coutet - Bordeaux 1997
ou Meursault AOC - Bourgogne - 2012
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connétable» - Vallée de la Loire - 2010
Vin rouge : Corton Grand Cru AOC - Château Corton Grancey - Bourgogne 2001
ou Côte Rôtie AOC - «Les Jumelles» P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône - 2012
ou Haut Médoc AOC - Château La Lagune - Bordeaux 2011
Champagne : Champagne Bollinger «Spécial Cuvée»
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

Amuse-bouche: Caviar tart
Rock lobster mille-feuille with winter radishes
Abalone fricassée with lobster coral gnocchi
Grapefruit and champagne sorbet
Wagyu beef glazed in truffle, served with roast potatoes and winter vegetables
Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad
New Year's dessert
Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche
Chestnut carpaccio with truffle, sprinkled with walnut oil
Fresh herb risotto, served with a sweetcorn foam and truffle oil
Grapefruit and champagne sorbet
Braised vegetables with mild spices and a touch of citrus
Festive cheese
New Year's dessert
Coffee and petits fours

Children's Menu

Popping vegetable tartare
Crab and prawn duo, served with a cheese mousse and fresh herbs
Fillet of sea bass with a lobster and asparagus coulis
Chicken thigh with mushrooms and truffade potatoes
New Year's dessert
Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

White wine: Sauternes AOC - Château Coutet - Bordeaux 1997
or Meursault AOC - Bourgogne - 2012
or Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connétable» - Vallée de la Loire - 2010
Red wine: Corton Grand Cru AOC - Château Corton Grancey - Bourgogne 2001
or Côte Rôtie AOC - «Les Jumelles» P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône - 2012
or Haut Médoc AOC - Château La Lagune - Bordeaux 2011
Champagne: Champagne Bollinger «Spécial Cuvée»
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



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character
Experience*



Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 329 €

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

Amuse-bouche

Dégustation de cœur de filet de saumon fumé et tartare de langoustines
accompagnés d'un toast au beurre au caviar

Homard et noix de St Jacques en cocotte, crème de zeste d'agrumes

Trou normand

Déllice de veau sauce morille et sauce truffe, accompagné de sa citrouille forestière

Déllice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Feu d'artifice de légumes croquants

Risotto en cocotte aux saveurs d'agrumes

Ravioles aux cèpes, citrouille forestière, sauce truffe

Fromage festif

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Bonhomme de neige en fromage frais et saumon fumé

Longe de veau et sa garniture des fêtes

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc : Chablis 1^{er} Cru AOC « Fourchaume » – Domaine Laroche – Bourgogne

Vin rouge : Sancerre AOC – Château de Sancerre – Vallée de la Loire

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

Amuse-bouche

*Thick-cut smoked salmon fillet and langoustine tartare with toast
and a caviar butter*

Lobster and scallops in a creamy citrus zest sauce

Trou normand (a small glass of Calvados)

Veal delight, morel sauce and truffle sauce, with mini pumpkin and mushroom

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

A bouquet of crisp vegetables

Risotto with a hint of citrus

Porcini mushroom ravioli, mini pumpkin and mushroom, truffle sauce

Festive cheese

New Year's dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Cream cheese and smoked salmon snowman

Veal loin with festive vegetables

New Year's dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

White wine: Chablis 1er Cru AOC «Fourchaume» – Domaine Laroche – Bourgogne

Red wine: Sancerre AOC – Château de Sancerre – Vallée de la Loire

*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*



Christmas 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 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*



Christmas Character Buffet Party

Entrées

Velouté de butternut aux châtaignes (Crème ciboulette, lard Crispi)
Banc de fruits de mer et huîtres, Déclinaison de saumons marinés
Mini cupcakes au yuzu, salade de wakame, crème au wasabi
Salade gourmande : Mesclun de salade, fruits secs, œufs de caille, magret de canard fumé
Croûtons, dés de roquefort, marrons, vinaigrette de truffes
« Petites pièces des fêtes » : Tatin de foie gras aux figues
Effeillé de crabe en croustade
Petit chèvre mariné aux herbes fraîches
Cappuccino d'asperges
Viande des Grisons et tailla de légumes, Médaillon de homard, salsa de mangue
Escalope de foie gras poêlée, réduction au banyuls
Petite brioche

Plats Chauds

Ballottine de caille, farce fine, réduction au vin de cassis
Boudins blancs truffés, pommes caramélisées, jus au porto
Médaille de lotte et coquillages, beurre blanc au champagne
Lunes aux truffes, crème réduite à l'huile de noisette
Papillote de légumes au beurre d'échalotes
Noix de St Jacques et jambon Bellota Jabugo, jus safrané
Brochettes de mini gratins de pomme de terre
Longe de veau « Wellington », Carré d'agneau rôti, poêlée de cèpes
Magret de canard glacé au miel et épices douces, chutney de poires
Fromages de France affinés
Le grand buffet des desserts du Nouvel An

Le coin des enfants

Florentine de saumon fumé
Sélection de charcuteries fines
Mini brochette de tomates et mozzarella
Petites gougères à l'emmental
Verrine de crevettes aux agrumes
Suprême de volaille farci aux petits légumes
Pommes de terre noisette
Poêlée de haricots verts et tomates confites
Roulade de sole et saumon, beurre blanc à l'aneth
Cassolette de conchiglie au basilic
Buffet de desserts et friandises

Boissons Adulte

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Médoc AOC - Montfort Bellevue - Bordeaux
Champagne : Tsarine Cuvée Premium
½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Christmas Character Buffet Party

Starters

Cream of butternut soup with chestnuts (Chive cream, crispy bacon)
Oyster and seafood selection, Medley of marinated salmon
Mini yuzu cupcake, wakame salad, wasabi cream
Gourmet Salad, Mixed-leaf salad, dried fruit, quails' eggs, smoked fillet of duck breast
Croutons, diced Roquefort, chestnuts, truffle vinaigrette
Little festive treats: Foie gras tatin with figs
Shredded crab meat pie
Marinated mini goat's cheese with fresh herbs
Asparagus cappuccino
Cured beef and sliced vegetables
Lobster medallion, mango salsa
Pan-fried foie gras escalope and Banyuls reduction
Small brioche

Hot dishes

Quail ballotine, stuffing and blackcurrant wine reduction
Truffled white pudding, caramelised apples and port jus
Monkfish medallion with shellfish, champagne beurre blanc sauce
Truffled pasta crescents, cream reduction with hazelnut oil
Vegetable parcel in a shallot butter
Scallops and Bellota Jabugo ham, saffron jus
Skewer of mini potato gratins
Veal Wellington, Roast rack of lamb, sautéed porcini mushrooms
Glazed duck breast with honey and mild spices, pear chutney
Fine French cheeses
The grand New Year's dessert buffet

Children's corner

Smoked salmon Florentine
Selection of cold meats
Mini tomato and mozzarella skewer
Mini choux pastries with Emmental
Citrus prawn verrine
Chicken supreme stuffed with baby vegetables, Potato croquettes
Sautéed green beans and sun-dried tomatoes
Sole and salmon roulade, beurre blanc and dill sauce
Conchiglie with basil
Buffet of desserts and sweets

Adult Drinks

White wine: Baie des Perles - AOP Languedoc
Red wine: Médoc AOC - Montfort Bellevue - Bordeaux
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



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* 129€ (Premier service / *First seating*)

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

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

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

Supplément de 15€ par personne pour la 1re 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*



Buffalo Bill's Wild West Show

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 ou thé

Menu 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 ou thé

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 campfire bread

Festive casserole:

*Chestnut-stuffed supreme of capon with a truffle jus,
White pudding, Pork tenderloin marinated in herbs and spices,*

Roast potatoes with thyme,

Sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year's dessert

Coffee or tea

Vegetarian Menu

Nachos, vegetarian chilli and campfire bread

Festive casserole:

*Cheese tortelloni with green sauce,
Green asparagus with oyster mushrooms,*

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,*

sautéed winter vegetables with chestnuts

New Year's dessert

