



Réveillons de Noël 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 Noël

Christmas Eve Dinners

Buffets

Parc Disneyland : Plaza Gardens Restaurant	5
Disney's Sequoia Lodge	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 st seating: 6:30pm		2 ^e service : 21h30 / 2 nd seating: 9:30pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney	Auberge de Cendrillon	289 €	89 €	Service unique à 18h30 / One seating at 6.30pm	
	Blue Lagoon Restaurant	169 €	59 €	199 €	59 €
	Plaza Gardens Restaurant	149 €	49 €	179 €	49 €
	Walt's – an American Restaurant	169 €	59 €	199 €	59 €
Disney Village	Buffalo Bill's Wild West Show	109 €	69 €	129 €	69 €
Hôtels Disney	Hunter's Grill – Tavern	149 €	39 €	179 €	49 €
	Yacht Club	199 €	59 €	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Christmas Characters Buffet Party	259 €	69 €	Service unique à 20h / Single seating at 8pm	
	Inventions	219 €	69 €	269 €	89 €
	California Grill	259 €	69 €	329 €	89 €
	Founders' Club	469 €	119 €	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* 149€ (Premier service / First seating)

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

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

..... 49€ (Deuxième 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 les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Trio musical *Musical trio*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*



Plaza Gardens Restaurant

1^{er} service

Entrées

Banc de l'écailler: Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, palourdes, pinces de tourteaux

Assortiment de salades composées

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

Velouté de potiron aux copeaux de cèpes

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

Pâté en croûte au foie gras, Terrine de pigeonneaux

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, Quasi de veau fermier sauce aux girolles,

Gigot d'agneau, jus au thym frais

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de dorade, beurre monté au citron et fenouil

Joues de bœuf braisées au Madiran

Filet de canette rôtie aux épices douces, jus au balsamique

Penné rigaté aux St Jacques et pesto rouge

Risotto de fregola aux cèpes

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

Assortiment de fromages affinés

Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts de Noël

Cascade de fruits de saison

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 Nuits 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

First Seating

Starters

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

Assorted mixed salads

Basket of raw vegetables, selection of sauces

Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings

Serrano, Parma and Bresaola ham with sea salt breadsticks

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 / Free-range veal fillet served with a chanterelle mushroom sauce / Leg of lamb served with a fresh thyme jus

Fricassée of squid and prawns à l'américaine

Sea bream fillet, lemon and fennel butter

Beef cheeks braised in wine

Lightly spiced roast duck breast, balsamic jus

Penne rigate with scallops and red pesto

Risotto of fregola pasta and porcini

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 Christmas desserts

Selection of seasonal fruits

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 Nuits 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, bulots, palourdes, pinces de tourteaux
Filet de flétan fumé et perles de caviar de hareng
Foie gras de canard au poivre de sechuan, chutney de figue
Assortiment de salades composées
Panier de légumes crus à la croque au sel, palette de sauces
Velouté de potiron aux copeaux de cèpes
Jambon Serrano, Parme, Bresaola et gressinis à la fleur de sel
Pâté en croûte au foie gras, Terrine de pigeonneaux
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, Quasi de veau fermier sauce aux girolles,
Gigot d'agneau, jus au thym frais
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine
Filet de dorade, beurre monté au citron et fenouil
Blanquette de lotte aux morilles et amandes toastées
Joues de bœuf braisées au Madiran
Filet de canette rôtie aux épices douces, jus au balsamique
Penné rigaté aux St Jacques et pesto rouge
Risotto de fregola aux cèpes

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
Assortiment de fromages affinés
Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits de saison
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 Nuits 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

Second Seating

Starters

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

Smoked halibut fillet with herring caviar pearls

Duck foie gras with Sichuan pepper, fig chutney

Assorted mixed salads

Basket of raw vegetables, selection of sauces

Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings

Serrano, Parma and Bresaola ham with sea salt breadsticks

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 / Free-range veal fillet served with a chanterelle mushroom sauce / Leg of lamb served with a fresh thyme jus

Fricassée of squid and prawns à l'américaine

Fillet of sea bream, lemon and fennel butter

Monkfish blanquette with morels and toasted almonds

Beef cheeks braised in wine

Lightly spiced roast duck breast, balsamic jus

Penne rigate with scallops and red pesto

Risotto of fregola pasta and porcini

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 Christmas desserts

Selection of seasonal fruits

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 Nuits 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* 149€ (Premier service / First seating)

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

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

..... 49€ (Deuxième 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 les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- Maquillage et atelier créatif pour les enfants
Face-painting and creative workshop for children
- Décor d'hiver exclusif *Special holiday decor*



Hunter's Grill

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, feta
Assortiment de salades composées
Saumon farci en Bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine
Longe de veau rôtie, champignons noirs, pâtes fraîches
Filet de poularde farcie à la forestière, endives braisées
Médailon 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 bison, gratin de pommes de terre au comté
Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan et cèpes
Cannelloni végétarien, coulis de poivrons
Cabillaud en croûte d'herbes, poêlée de légumes mélangés

Le coin des enfants

Cordon bleu, Poisson pané, Pommes paillasson, 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
Dessert de Noël
Entremet pistache framboise
Salade de fruits
Corbeille de fruits exotiques frais
Pâtes de fruits et pain d'épices

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

First Seating

Starters

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

Assorted cold meats, Venison and cranberry terrine

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

Assorted mixed salads

Garnished cold poached salmon

Main Courses

Entrecote steak with Perigord-style sauce

Roasted loin of veal served with black mushrooms 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, with green beans and garlic butter

Sautéed bison, served with cheesy potato gratin

Porcini mushroom panzerotti, parmesan cream sauce and porcini mushrooms

Vegetarian cannelloni served with a pepper coulis

Cod in a herb crust, with sautéed 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

Pistachio and raspberry dessert

Fruit salad

Fresh tropical fruit basket

Fruit jellies and gingerbread

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, Bonbon de homard crème patate douce,
Pétoncles marinés, wakamé et perles, Poulpe moules en escabèche, Mini cakes aux crabes
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, feta

Assortiment de salades composées
Saumon farci en Bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine,
Longe de veau rôtie, champignons noirs, 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 pommes de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail
Sauté de bison, gratin de pommes de terre au comté
Panzerotti aux cèpes, crème de parmesan et cèpes,
Cannelloni végétarien, coulis de poivrons
Cabillaud en croûte d'herbes, Poêlée de légumes mélangés,
Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

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
Dessert de Noël
Entremet pistache framboise
Salade de fruits,
Corbeille de fruits exotiques frais
Pâtes de fruits et pain d'épices
Assortiments de verrines : Piña colada, champagne fruits rouges, moka
Fontaine chocolat, Fruits et bonbons

Boissons Adulte

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne
Vin rouge : Médoc AOC – Terrasse de la Jalle – Durthe Terroirs d'Exception
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

Second Seating

Starters

Assortment of smoked and marinated fish: Salmon, swordfish, tuna and a monkfish terrine, herb 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, lobster bonbon with sweet potato cream, marinated scallops with wakame pearls, 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 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 black mushrooms 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

Porcini mushroom panzerotti, parmesan cream sauce and porcini mushrooms

Vegetarian cannelloni served with a pepper coulis

Cod in a herb crust, with sautéed vegetables

Saffron prawns served with squid ink gnocchi

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

Pistachio and raspberry dessert

Fruit salad

Fresh tropical fruit basket

Fruit jellies and gingerbread

Assorted verrines: Piña colada, red berry champagne, mocha

Chocolate fountain with fruits and sweets

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay – La Chablisienne

Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 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



Inventions

Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	219€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	269€ (<i>Deuxième service / Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	69€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	89€ (<i>Deuxième service / Second seating</i>)

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Inventions

1^{er} et 2^e Service

Mise en bouche de Noël

Entrées

Saumon farci en Bellevue
Saumon fumé et mariné aux épices
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Cochon de lait farci aux marrons
Terrine de jarret de bœuf façon opéra
Salade de queues d'écrevisses, vinaigrette d'agrumes
Cou de canard truffé, champignons marinés
Jambon de Parme et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Cappuccino de tomates et avocats, crème à la vodka
Rosace de tomates, asperges et artichauts
Jambon de Paris et dinde fumée
Salade d'avocat aux agrumes et cœurs de palmier
Panier d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et foie gras
Méli-mélo de jeunes pousses d'épinard et roquette aux copeaux de parmesan

Le banc de fruits de mer

Langoustines
Crevettes roses
Bulots
Huîtres
Homard
Moules marinées
Crevettes grises
Pincés de crabes

Buffet Chaud

Consommé de légumes aux jus de truffe
À la tranche : Pièce de volaille rôtie, jus à l'huile de cèpes
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes cannelle
Estouffade de bison au miel et canneberges
Noisette de veau grillée aux cèpes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde
Fricassée de St Jacques et pincés de homard, crème de corail
Filet de bar, beurre au champagne
Fondant de poularde forestière, sauce aux baies de genièvre

Inventions

Légumes et accompagnements

Etuvée de choux vert paysanne aux marrons
Fricassée de cèpes et girolles et pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes
Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Clafoutis à la Lorraine
Poires confites au Bourgogne et cannelle

Le coin des enfants

Pizza 4 fromages
Mini burger et Hot dog
Aiguillettes de poulet
Boulettes de bœuf sauce tomate

Fromages

Sélection de fromages,
confit de cerise

Buffet des Desserts

Corbeille de fruits
Sélection de desserts de Noël
Macarons fins
Mendiants et fruits déguisés
Café

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

Vin blanc : Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire 2014 ou Chablis 1^{er} Cru AOC
« Fourchaume » - Domaine Laroche - Bourgogne - 2012

Vin rouge : Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009 ou
St Joseph « La Grande Pompée » P. Jaboulet Aîné - 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 1^{er} et 2^e service

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Inventions

1st and 2nd seating

Christmas amuse-bouche

Starters

Garnished cold poached salmon
Smoked salmon marinated in spices
Duo of duck foie gras and fruit chutney
Suckling pig with chestnut stuffing
Glazed beef terrine
Crayfish tail salad with citrus vinaigrette
Truffled neck of duck served with marinated mushrooms
Parma ham and sea salt breadsticks
Flaked crab with vegetable confit
Tomato and avocado cappuccino with vodka cream
Tomato, asparagus and artichoke rosette
Boiled ham and smoked turkey
Citrus avocado salad and palm heart
Basket of quails eggs
Salad of smoked duck breast and foie gras
Baby-leaf spinach and rocket mixed with parmesan shavings

Seafood selection

Langoustines
prawns
whelks
oysters
lobster
marinated mussels
shrimp
crab claws

Hot buffet

Vegetable consommé with truffle jus
Carvery: Roast chicken, porcini mushroom oil jus
Truffled white pudding flambéed with Calvados, served with cinnamon apple
Braised bison with honey and cranberry
Grilled veal fillet with porcini mushrooms
Roast rack of lamb with a grain mustard sauce
King scallop and lobster claw fricassee with coral sauce
Fillet of sea bass with champagne butter
Tender chicken with mushrooms, served with a juniper berry sauce

Inventions

Vegetables & Side Buffet

Rustic braised green cabbage with chestnuts
Fricassee of porcini and chanterelle mushrooms with pine nuts
Sautéed old-fashioned vegetables with herb butter
Creamy risotto with broad beans and parmesan
Lorraine-style clafoutis
Preserved pears with Burgundy and cinnamon

Children's Snacks

Four-cheese pizza
Mini burger and hotdog
Chicken wings
Beef meatballs in tomato sauce

Cheeses

Selection of cheeses
and cherry confit

Dessert Buffet

Fresh fruit basket
Selection of Christmas desserts
Dainty macaroons
Marzipan fruits, dried fruit and nuts
Coffee

Adult Drinks, First and Second Seating

White wine: Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire 2014 ou Chablis 1^{er} Cru AOC
« Fourchaume » - Domaine Laroche - Bourgogne - 2012
Red wine: Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009 or
St Joseph « La Grande Pompée » P. Jaboulet Aîné - 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, First and Second Seating

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* 169€ (*Premier service / First seating*)

..... 199€ (*Deuxième service / Second seating*)

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

..... 59€ (*Deuxième 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 les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Violoniste pirate *Pirate violinist*



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

Suprême de volaille fermière aux morilles, « crab cake » sauce homardine, pressé de racines et tubercules

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de Noël

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 de Noël

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

First 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.

Free-range chicken supreme, served with morel mushrooms, crab cake in a lobster sauce and root vegetables

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas 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

Christmas 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.

Christmas 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 pétoncles au hachis de coquillages, Rillettes de homard, tartine grillée aux algues.

St Jacques rôtie, risotto de lentille corai, et ses tuiles de vitelotte, sabayon à la vanille

Suprême de volaille fermière aux morilles, « crab cake » sauce homardine, pressé de racines et tubercules.

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de vitelotte, vinaigrette au miel

Légumes braisés au safran et combava, riz basmati

Fromage festif

Dessert de Noël

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 de Noël

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

Second 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.

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

Free-range chicken supreme, served with morel mushrooms, crab cake in a lobster sauce, and root vegetables

Festive cheese with a gourmet salad

Christmas 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

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

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

Festive cheese

Christmas 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.

Christmas 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

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*



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* 169€ (Premier service / First seating)

..... 199€ (Deuxième service / Second seating)

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

..... 59€ (Deuxième 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 et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Violoniste *Violonist*



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

Magret de canard laqué aux épices,
purée de potimarron et légumes de saison

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Suprême de volaille et son jus, gratin de pomme de terre au comté,
brochette de légumes glacés

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

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

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

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruit Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Walt's - an American Restaurant

First Seating

Adult Menu

Amuse-bouche:

Citrus crab verrine with taramasalata

*Smoked salmon cheesecake, green asparagus tips, caviar,
herb salad and a tangy emulsion*

*Spice glazed duck breast,
squash purée and winter vegetables*

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas 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

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

*Chicken supreme with a cheesy potato gratin
and a skewer of glazed vegetables*

Christmas dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

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

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

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*

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

Noix de St Jacques rôties, panais à la vanille, jus à la carotte

Magret de canard laqué aux épices, purée de potimarron et légumes de saison

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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

Tatin de légumes, coulis de poivron et salade mêlée

Fromage festif

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu enfants

Amuse-bouche

Saumon fumé, bagel au sésame, crème acidulée

Suprême de volaille et son jus, gratin de pomme de terre au comté
brochette de légumes glacés

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

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

Vin rouge : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 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

Second Seating

Adult Menu

Amuse-bouche:

Citrus crab verrine with taramasalata

Smoked salmon cheesecake, green asparagus tips, caviar, herb salad and a tangy emulsion

Baked king scallops, vanilla parsnips, carrot jus

Spice glazed duck breast, squash purée and winter vegetables

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas 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

Vegetable tatin with a pepper coulis and mixed salad

Festive cheese

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Smoked salmon, served with a sesame bagel and sour cream

Chicken supreme with a cheesy potato gratin and a skewer of glazed vegetables

Christmas dessert

Sweet treats from yesteryear

Adult Drinks

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

*Red wine: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 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*



Yacht Club

Disney's Newport Bay Club

Type : Service à table / Table service

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte / Adult menu..... 199€

Menu enfant / Children's menu..... 59€

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus
- Atelier maquillage *Make-up workshop*



Menu Adulte

Amuse-bouche

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

Magret d'oie cuit à basse température, rôti au pain d'épice,
cromesquis de pomme de terre à la truffe et ses légumes

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de Noël

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 de Noël

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

Yacht Club

Adult Menu

Amuse-bouche

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

*Slow cooked breast of goose roasted in gingerbread,
truffled potato croquette and vegetables*

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

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

Spelt risotto with mushrooms, Cantal cheese and a parsley cream

Festive cheese

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Prawn and guacamole bavarois

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

Mickey cheese

Christmas 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.....	259€ (Premier service / First seating)
.....	329€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant / Children's menu.....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième 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 les Personnages Disney, le Père Noël et la Mère Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus and Mrs Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



California Grill

1^{er} Service

Menu Adulte

Tarte à la crème d'oursins

Foie gras d'oie, mendiant et chutney poire-yuzu,
brioche à la fleur de sel

Cuisse de pintade rôtie et farcie aux champignons et à la truffe fraîche,
légumes du moment confits au beurre au caviar

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de Noël

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 de Noël

Guimauve de notre Chef Pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire 2014
ou Chablis 1^{er} Cru AOC «Fourchaume» - Domaine Laroche - Bourgogne 2012

Vin rouge : Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009
ou St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Aîné - 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

California Grill

First Seating

Adult Menu

Cream of sea urchin tart
*Goose foie gras with dried fruit & nuts and a pear and yuzu chutney,
served with a salted brioche*
*Roast leg of guinea fowl with a mushroom and fresh truffle stuffing,
winter vegetables in caviar butter*
Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad
Christmas dessert

Vegetarian Menu

Amuse-bouche
Chestnut carpaccio with truffle, sprinkled with walnut oil
Braised vegetables with mild spices and a touch of citrus
Festive cheese
Christmas 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*
Christmas dessert
Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

*White wine: Sancerre AOC - Château de sancerre - Vallée de la Loire 2014
ou Chablis 1er Cru AOC «Fourchaume» - Domaine Laroche - Bourgogne 2012*

*Red wine: Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009
ou St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Aîné - 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*

California Grill

2^e Service

Menu Adulte

Tarte à la crème d'oursins

Foie gras d'oie, mendiant et chutney poire-yuzu, brioche à la fleur de sel

Noix de St Jacques rôties, Ying Yang de risotto au saké japonais

Cuisse de pintade rôtie et farcie aux champignons à la truffe fraîche,
légumes du moment au beurre au caviar

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

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 de Noël

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 de Noël

Guimauve de notre Chef Pâtissier

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 Aîné - 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

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Cream of sea urchin tart

Goose foie gras with dried fruit and nuts and a pear and yuzu chutney served with a salted brioche

Baked king scallops, Yin-Yang risotto flavoured with Japanese saké

*Roast leg of guinea fowl with a mushroom and fresh truffle stuffing,
winter vegetables in caviar butter*

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas 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

Christmas 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*

Christmas dessert

Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

*White wine: Sancerre AOC - Château de sancerre - Vallée de la Loire 2014
ou Chablis 1er Cru AOC «Fourchaume» - Domaine Laroche - Bourgogne 2012*

*Red wine: Côte de Beaune Village - Drouhin - Bourgogne 2009
ou St Joseph «La Grande Pompée» - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône 2013*

*Champagne: Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut -
designed and developed by Maison 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 <i>Adult menu</i>	469€
Menu enfant <i>Children's menu</i>	119€

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Founders Club

Menu Adulte

Mise en bouche : Fine tarte à la truffe
Foie gras d'oie au mendiant pané à la biscotte truffée
Cannelloni de langoustines, crème de bisque et agrumes
Sorbet pamplemousse et champagne
Cuisse de pintade fermière et poêlée de cèpes, légumes d'hiver au beurre au caviar et polenta
Délice de Favières truffé et sa salade gourmande
Dessert de Noël
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 de Noël
Café et mignardises

Menu Enfant

Tartare de légumes pétillant
Duo de crabes et crevettes, mousse de fromage fondu et herbes fraîches
Filet de bar, coulis de homard et asperges
Cuisse de poulet aux champignons, pomme purée à la truffade
Dessert de Noël
Guimauve de notre Chef Pâtissier

Boissons Adulte

Vin blanc : Sauternes AOC - Château Coutet - Bordeaux 1997
ou Merusault AOC - Bourgogne 2012
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connétable» - 2010
Vin rouge : Corton Grand Cru AOC - Château Corton Grancey - Bourgogne 2001
ou Côte Rôtie AOC - «Les Jumelles» P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône 2009 -
ou Haut Médoc AOC - Château La Lagune - Bordeaux
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: Truffle tart

Goose foie gras with dried fruit and nuts pan-fried in a truffled crumb

Langoustine cannelloni served with a creamy citrus bisque

Grapefruit and champagne sorbet

*Free-range guinea fowl leg and pan-fried porcini mushrooms,
served with caviar-buttered winter vegetables and polenta*

Délice de Favières truffle cheese with a gourmet salad

Christmas 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

Christmas dessert

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

Christmas dessert

Marshmallows from our head pastry chef

Adult Drinks

White wine: Sauternes AOC - Château Coutet - Bordeaux 1997

or Merusault AOC - Bourgogne 2012

or Sancerre AOC - Château de Sancerre «Cuvée du Connétable» - 2010

Red wine: Corton Grand Cru AOC - Château Corton Grancey - Bourgogne 2001

or Côte Rôtie AOC - «Les Jumelles» P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône 2009 -

or Haut Médoc AOC - Château La Lagune - Bordeaux

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 18h30 / 6.30 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 289 €

Menu enfant / *Children's menu* 89 €

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



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Amuse-bouche

Dégustation de cœur de filet de saumon fumé et tartare de langoustines,
et beurre au caviar

Homard en cocotte, crème de zeste d'agrumes

Volaille de Noël et sa citrouille forestière, jus aux truffes

Délice de Favières truffé et sa salade gourmande

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Végétarien

Amuse-bouche

Hotte de légumes croquants

Risotto en cocotte aux saveurs d'agrumes

Ravioles aux cèpes, citrouille forestière, sauce truffe

Fromage festif

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Amuse-bouche

Bonhomme de neige en fromage frais et saumon fumé

Suprême de volaille et garniture des fêtes

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Boissons Adulte

Vin blanc: Chablis 1er 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 Enfant

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
and a caviar butter*

Lobster in a creamy citrus zest sauce

Christmas chicken with mini pumpkin and mushroom, in a truffle jus

Délice de Favières truffle-flavoured cheese with a gourmet salad

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Santa's vegetarian sack

Risotto with a hint of citrus

Porcini mushroom ravioli, mini pumpkin and mushroom, truffle sauce

Festive cheese

Christmas dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Amuse-bouche

Cream cheese and smoked salmon snowman

Chicken supreme with festive vegetables

Christmas 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 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*



Christmas Characters Buffet Party

Disney's Hotel New York

Type : Buffet

Service 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* 259€

Menu enfant *Children's menu* 69€

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports Dream

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Christmas Characters 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 de Noël

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 farcie 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 - Monfort 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 Characters Buffet Party

Starters

Cream of butternut squash 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 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 Christmas 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

Vin blanc : Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Médoc AOC - Monfort 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* 119€ (Premier service / First seating)

..... 139€ (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 1^{ère} catégorie
15€ extra per person for 1st category

Réductions / Discounts

Passeports Fantasy / Passeports 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 de Noël

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 de Noël

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 de Noël

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*

Christmas 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*

Christmas 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*

Christmas dessert

