

# Hunter's Grill

## Disney's Sequoia Lodge

### Type : Buffet

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

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

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

### Animations / Entertainment

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



# Hunter's Grill

## Premier Service

### Entrées

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

Terrine de lotte

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

Assortiment de verrines:

Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Pétoncles marinées, wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuterie

Terrine de chevreuil aux cranberries

Saumon en bellevue

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

Assortiment de salades composées

### Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

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

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panciotti aux fruits de mer

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud crème d'asperges vertes, Poêlée de légumes mélangés

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes Noisette

Pates sauce tomate

Haricots verts

Mini cheese burger

Suprême de volaille

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

### Desserts

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

Cheesecake / Entremet chocolat

Mum cake blanc / Entremet caramel au beurre salé

Entremet pistache framboise / Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

Pâtes de fruits et macarons fins

Chocolats

### Boissons Adulte

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

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

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

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Hunter's Grill*

## **First Seating**

### **Starters**

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

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

*Monkfish terrine*

*Duck foie gras, red onion preserve and brioche*

*Assortment of verrines:*

*Crayfish, mango and citrus salad*

*Scallops marinated in wakame and roe*

*Grisons dried meat and vegetables marinated in truffle oil*

*Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil*

*Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream*

*Selection of cold meats*

*Venison terrine with cranberries*

*Salmon Bellevue*

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

*Selection of mixed salads*

### **Main Dishes**

*Entrecôte with Périgord sauce*

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

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

*Monkfish medallion with chorizo, Thai rice*

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

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

*Sautéed venison, potato gratin with comté cheese*

*Seafood panciotti*

*Vegetarian cannelloni, pepper coulis*

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

### **Children's Buffet**

*Breaded fish fillet*

*Noisette potatoes*

*Pasta with tomato sauce*

*Green beans*

*Mini cheeseburger*

*Chicken supreme*

### **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

### **Desserts**

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

*Cheesecake / Chocolate mousse cake*

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

*Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad*

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

*Chocolates*

### **Adult Drinks**

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

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

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

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

*Champagne: Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*

# Hunter's Grill

## Deuxième Service

### Entrées

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

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

Terrine de lotte

Foie gras de canard confit d'oignon rouge et brioche

Assortiment de verrines : Salade d'écrevisses mangue et agrumes

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

Pétoncles marinées et wakamé et perles

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panacotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

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

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

### Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles

Pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

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

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panciotti aux fruits de mer

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

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

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

### Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes noisette

Pâtes sauce tomate

Haricots verts

Mini cheeseburger

Suprême de volaille

### Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

### Desserts

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

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

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

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

### Boissons Adulte

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

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

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

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *Hunter's Grill*

## **Second Seating**

### **Starters**

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

*Duck foie gras, red onion preserve and brioche*

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

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

*Scallops marinated in wakame, and roe*

*Grisons dried meat and vegetables marinated in truffle oil*

*Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil*

*Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream*

*Selection of cold meats*

*Venison terrine with cranberries*

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

*Selection of mixed salads*

*Salmon Bellevue*

### **Main Dishes**

*Entrecôte with Périgord sauce*

*Roast veal fillet, morel mushroom sauce*

*Fresh pasta*

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

*Monkfish medallion with chorizo, Thai rice*

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

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

*Sautéed bison, potato gratin with comté cheese*

*Seafood panciotti*

*Vegetarian cannelloni, pepper coulis*

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

*King prawns with saffron, gnocchi and squid ink*

### **Children's Buffet**

*Breaded fish fillet*

*Noisette potatoes*

*Pasta with tomato sauce*

*Green beans*

*Mini cheeseburger*

*Chicken supreme*

### **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

### **Desserts**

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

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

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

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

### **Adult Drinks**

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

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

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

*Champagne: Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*

