

Inventions

Disneyland Hotel

Type : Buffet

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

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

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



Inventions

Premier Service

Entrées

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

Le banc de fruits de mer

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

Plats

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

Accompagnements

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

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et confit de fruits

Desserts

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

Boissons Adulte

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

Vin blanc : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire ou Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne

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

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

First Seating

Starters

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

Seafood Bar

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

Main Dishes

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

Side Dishes

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

Children's Buffet

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

Cheeses

Selection of cheeses and candied fruits

Desserts

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

Adult Drinks

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

White wine : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne

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

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Inventions

Deuxième Service

Entrées

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

Le banc de fruits de mer

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

Plats

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

Accompagnements

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

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et confit de cerise

Desserts

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

Boissons Adulte

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

Vin blanc : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire ou Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne

Vin rouge : Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux ou Savigny Les Beaune AOC -

Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

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

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Inventions

Second Seating

Starters

Salmon Bellevue

Opera-style beef shin and duck terrines

Lightly cooked red mullet with herbs and balsamic vinegar

Foie gras mousse in a dariole mould with Sauternes

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

Smoked salmon, light cream and lemon beads

Salmon tartare and lime-marinated sea bream

Duck foie gras and apple chutney

Chicken terrine marbled with duck liver and morello cherries

Goat's cheese marinated in truffle oil and pink peppercorns

Green asparagus, chervil cream

Avocado, tomato and cappuccino-style vodka cream

Cooked ham with herbs

Quail's egg skewer

Green bean salad with smoked duck breast and hazelnut oil

Young shoots tossed with Parmigiano Reggiano

Seafood Bar

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

Main Dishes

Beef and vegetable consommé with truffles

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

Pan-fried duck fillet, honey and peach sauce

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

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

Chicken supreme with morel mushrooms and broad beans

Roast fillet of sea bass, saffron cream

Périgord-style stuffed quail, jus of candied grapes

Monkfish and roast king scallop with pumpkin and caramelised onions

Side Dishes

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

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

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

Children's Buffet

Potato croquettes

Mini burger and hot dog

Honey-roast barbecue chicken drumsticks

Viennese fish fillet, herb butter

Cheeses

Selection of cheeses and cherry preserve

Desserts

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

Adult Drinks

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

White wine : Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire or Chablis 1^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne

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

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

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

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



Services à table
Table Service