

Inventions

Disneyland Hotel

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	229€ (Premier service / First seating)
.....	279€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (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 les Personnages Disney, le Père Noël
Meet and greet with Disney characters, Santa Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



Inventions

Premier Service

Entrées

Mise en bouche de Noël
Rillettes de saumon au citron vert et à l'aneth
Déclinaison de poissons fumés et marinés (saumon, gravelax, flétan, maquereau)
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Terrines de jarret de bœuf et canard façon opéra
Salade de queues de gambas, vinaigrette d'agrumes
Jambon speck et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Avocat, betterave et crème à la vodka façon capuccino
Rosace de tomates et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive vierge
Asperges vertes, salsa de tomates et câpres capucine
Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits)
Jambon cuit aux herbes
Salade d'avocat aux agrumes
Brochettes d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et foie gras de canard
Mélimélo de jeunes pousses et Parmigiano Reggiano

Le Banc de Fruits de Mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huitres, queue de homard, moules marinées, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
À la tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, jus au vin rouge californien
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes fruit et pain d'épice
Estouffade de gibier au miel et Cranberry
Noisettes de veau grillées aux cèpes et marrons
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde et estragon
St-Jacques et pinces de homard à la crème de corail de homard
Filet de bar rôti, beurre au Champagne
Suprême de volaille aux morilles et Jurançon

Accompagnements

Etuvée de choux vert paysanne aux marrons / Fricassée de cèpes et de girolles, pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes / Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Gratin de pommes de terre / Poires confites au vin de Bourgogne et cannelle

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et confit de fruits

Desserts

Corbeille de fruits / Bûches de Noël / Sélection de desserts de Noël / Macarons fins, mendiants et fruits déguisés
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 AOC ou Savigny Les Beaune AOC -

Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 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

Christmas amuse-bouche
Salmon rillette with lime and dill
Medley of smoked and marinated fish (salmon, gravadlax, halibut, mackerel)
Duck foie gras duo and fruit chutney
Opera-style beef shin and duck terrines
King prawn tail salad with citrus vinaigrette
Speck ham and bread sticks with fleur de sel
Flaked crab with vegetable confit
Avocado, beetroot and cappuccino-style vodka cream
Tomato and Mozzarella di Bufala rosette with virgin olive oil
Green asparagus, tomato salsa and nasturtium capers
Antipasti (stuffed peppers, artichokes, caramelised onions)
Cooked ham with herbs
Avocado and citrus salad
Quail's egg skewers
Southwestern salad with smoked duck breast and duck foie gras
Tossed baby leaf salad 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, Californian red wine jus
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, apples and gingerbread
Braised game with honey and cranberry
Grilled veal noisettes with porcini mushrooms and chestnuts
Roast rack of lamb, mustard seed sauce and tarragon
Scallops and lobster claws in lobster coral cream
Roast fillet of sea bass, champagne butter
Chicken supreme with morel mushrooms and Jurançon wine

Side Dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts / Porcini and chanterelle mushroom fricassee with pine nuts
Pan-fried traditional vegetables, herb butter / Creamy risotto with broad beans and parmesan
Potato gratin / Caramelised pears with Burgundy and cinnamon

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 / Yule logs / Selection of Christmas desserts / Dainty macarons, mendiants and marzipan fruits
Coffee

Adult Drinks

1/2 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 AOC 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

Inventions

Deuxième Service

Entrées

Rillettes de saumon au citron vert et à l'aneth
Déclinaison de poissons fumés & marinés (saumon, gravelax, flétan, maquereau)
Duo de foie gras de canard et chutney de fruits
Terrine de jarret de bœuf et canard façon opéra
Salade de queues de gambas, vinaigrette d'agrumes
Jambon speck et gressins à la fleur de sel
Émietté de crabe aux légumes confits
Avocat, betterave et crème à la vodka façon capuccino
Rosace de tomates et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive vierge
Asperges vertes, salsa de tomates et câpres capucine
Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits)
Jambon cuit aux herbes
Salade d'avocat aux agrumes
Brochettes d'œufs de caille
Salade du Sud-Ouest au magret fumé et foie gras de canard
Méli-mélo de jeunes pousses et Parmigiano Reggiano

Le Banc de Fruits de Mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huitres, queue de homard, moules marinées, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Consommé de bœuf et légumes aux truffes
À la tranche : Train de côte de bœuf rôti aux baies de genièvre, jus au vin rouge californien
Boudin blanc truffé flambé au calvados, pommes fruit et pain d'épice
Estouffade de gibier au miel et cranberry
Noisettes de veau grillées aux cèpes et châtaignes
Carré d'agneau rôti, sauce à la graine de moutarde et estragon
St-Jacques et pinces de homard à la crème de corail de homard
Filet de bar rôti, beurre au Champagne
Suprême de volaille aux morilles et Jurançon

Accompagnements

Étuvée de choux vert paysanne aux marrons / Fricassée de cèpes et de girolles, pignons de pin
Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes / Risotto crémeux aux fèves et parmesan
Gratin de pommes de terre / Poires confites au vin de Bourgogne et cannelle

Buffet Enfant

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

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs

Desserts

Corbeille de fruits / Bûches de Noël / Sélection de desserts de Noël / Macarons fins Mendiants et fruits déguisés
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 AOC ou Savigny Les Beaune AOC -

Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter ou St Joseph « La Grande Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 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 rilette with lime and dill
Medley of smoked and marinated fish (salmon, gravadlax, halibut, mackerel)
Duck foie gras duo and fruit chutney
Opera-style beef shin and duck terrines
King prawn tail salad with citrus vinaigrette
Speck ham and bread sticks with fleur de sel
Flaked crab with vegetable confit
Avocado, beetroot and cappuccino-style vodka cream
Tomato and Mozzarella di Bufala rosette with virgin olive oil
Green asparagus, tomato salsa and nasturtium capers
Antipasti (stuffed peppers, artichokes, caramelised onions)
Cooked ham with herbs
Avocado and citrus salad
Quail's egg skewers
Southwestern salad with smoked duck breast and duck foie gras
Tossed baby leaf salad 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, Californian red wine jus
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, apples and gingerbread
Braised game with honey and cranberry
Grilled veal noisettes with porcini mushrooms and chestnuts
Roast rack of lamb, mustard seed sauce and tarragon
Scallops and lobster claws in lobster coral cream
Roast fillet of sea bass, champagne butter
Chicken supreme with morel mushrooms and Jurançon wine

Side Dishes

Rustic braised green cabbage with chestnuts / Porcini and chanterelle mushroom fricassee with pine nuts
Pan-fried traditional vegetables, herb butter / Creamy risotto with broad beans and parmesan
Potato gratin / Caramelised pears with Burgundy and cinnamon

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 dried fruits

Desserts

Fruit basket / Yule logs / Selection of Christmas desserts / Dainty macaroons, mendiants and marzipan fruits
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 AOC 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