

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	159€ (Premier service / First seating)
.....	189€ (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 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

Premier Service

Entrées

- Banc de l'écailler (Huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche) et condiments
Assortiment de salades composées
Antipasti (artichauts à l'huile, poivrons marines, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis)
Velouté de potiron aux copeaux de cèpes
Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola
Terrine de St-Jacques, crème aux herbes
Pâté en croute au foie de canard
Saumon mariné aux épices douces à la découpe, mini blinis et émulsion au wasabi
Rouget aux aromates
Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Plats

- Volaille fermière du Maine, jus réduit au Porto
Faux filet sauce au foie gras
Gigot d'agneau, jus à la menthe ananas
Boudin blanc truffé flambé au Calvados, pommes rôties et châtaignes
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine
Filet de dorade sauce vierge, coquillages sautés et palourdes
Mitonnée de chevreuil aux marrons
Filet de canette rôtie aux fruits rouges
Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan
Risotto aux fruits de mer

Accompagnements

- Gratin de pomme de terre aux morilles
Légumes d'antan beurre blanc aux herbes
Pommes amandine confites à l'ail et au romarin
Riz parfumé de Camargue

Buffet Enfant

- Filet de poisson pané
Pomme paillason
Pâtes sauce bolognaise
Duo de haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

- Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

- Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits de saison
Assortiment de bûches de Noël
Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries
Café, mignardises et pâtes de fruits

Boissons Adulte

- ½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau
Vin blanc : Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
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

Plaza Gardens Restaurant

First Seating

Starters

Seafood bar (oysters, langoustines, prawns and shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade) and condiments
Selection of mixed salads
Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)
Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings
Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola
King scallop terrine, herb cream
Duck liver in a pastry case
Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion
Red mullet with herbs
Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Main Dishes

Free-range Maine chicken, port jus reduction
Sirloin steak with foie gras sauce
Leg of lamb, pineapple mint sauce
White pudding with truffles, flambéed with Calvados, roast potatoes and chestnuts
American-style fricassee of squid and king prawns
Fillet of sea bream with sauce vierge, sautéed shellfish and clams
Slow-cooked venison with chestnuts
Roast duckling fillet with red fruits
Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan
Seafood risotto

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms
Traditional vegetables with herb beurre blanc
Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary
Camargue aromatic rice

Children's Buffet

Breaded fish fillet
Potato pancake
Pasta bolognese
Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Cascade of seasonal fruits
Selection of Yule logs
Chocolate fountain, fresh fruit skewers, marshmallows and sweets
Coffee, petits fours and fruit jellies

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water
White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Red wine: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
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

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Banc de l'écailler (Huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche) et condiments
Assortiment de salades composées
Antipasti (artichaut à l'huile, poivrons marines, oignons confit, batoun de chèvre, piquillos farcis)
Velouté de potiron aux copeaux de cèpes
Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola
Terrine de St-Jacques, crème aux herbes
Pâté en croûte au foie de canard
Saumon mariné aux épices douces, mini blinis et émulsion au wasabi
Rouget aux aromates
Tartines de focaccia au speck et tomate séchées
Foie gras de canard, confiture d'oignons, brioche au sel de Guérande
Déclinaison de poissons fumés (espadon, flétan, maquereau au poivre) et perles de caviar de hareng

Plats

Volaille fermière, jus réduit au Porto
Faux filet sauce au foie gras
Gigot d'agneau, jus à la menthe ananas
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine
Filet de dorade sauce vierge, coquillage saute et palourdes
Mitonnée de chevreuil aux marrons
Boudin blanc truffé flambé au Calvados, pommes rôties et châtaignes
Dos de cabillaud au crumble de chorizo au jus d'étrille
Filet de canette rôtie aux fruits rouges
Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan
Risotto aux fruits de mer

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles / Légumes d'antan, beurre blanc aux herbes
Pommes amandine confites à l'ail et au romarin / Riz parfumé de Camargue

Buffet enfant

Filet de poisson pané
Pomme paillason
Pâte sauce bolognaise
Duo de haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix
Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits de saison
Assortiment de bûches de Noël
Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow
Café, mignardises et pâtes de fruits

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau
Vin blanc: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012
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

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating

Starters

Seafood bar (oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade) and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)

Cream of pumpkin soup with porcini mushroom shavings

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola

King scallop terrine, herb cream

Duck liver in a pastry case

Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion

Red mullet with herbs

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Medley of smoked fish (swordfish, halibut, peppered mackerel) and herring caviar

Main Dishes

Free-range chicken, Port jus reduction

Sirloin steak with foie gras sauce

Leg of lamb, pineapple mint sauce

American-style fricassee of squid and king prawns

Fillet of sea bream with sauce vierge, sautéed shellfish and clams

Slow-cooked venison with chestnuts

White pudding with truffles, flambéed with Calvados, roast potatoes and chestnuts

Cod loin and chorizo crumble with swimmer crab jus

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

Seafood risotto

Side dishes

Potato gratin with morel mushrooms / Traditional vegetables with herb beurre blanc

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary / Camargue aromatic rice

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

Desserts

Selection of Christmas desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of Yule logs

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee, petits fours and fruit jellies

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

White wine: Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux - 2012

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

