

# *New Year's Character Buffet Party Disney's Hotel New York*

## **Type : Buffet**

Service .....	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	259€
Menu enfant <i>Children's menu</i> .....	79€

## **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*
- Atelier maquillage  
*Face painting*
- Ambiance musicale « live »  
*Live musical ambiance*



# *New Year's Character Buffet Party*

## **Entrées**

- Velouté de céleri aux châtaignes (crème fouettée aux champignons des bois)
- Banc de fruits de mer et huîtres
- Trilogie de saumon (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka
- Salade des fêtes
- Mesclun de salade, fruits secs, œufs de cailles, magret de canard fumé, croûtons, dés de roquefort, marrons, vinaigrette à l'huile de truffes
- « Petites pièces des fêtes » :
- Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits secs
- Croustade de crabe aux agrumes
- Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras
- Croustade au tarama d'oursin
- Mousse de chèvre au piment d'Espelette
- Tartare de dorade au yuzu, espuma à la vanille

## **Plats**

- Suprême de pintade, farce fine, marrons braisés, réduction au vin de cassis
- Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto
- Médaille de lotte et coquillages, riz sauvage, beurre blanc au champagne
- Pâtes farcies aux écrevisses, crème réduite à l'huile de noisette
- Fricassée de St-Jacques, petits légumes, jus d'étrilles
- Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux morilles, poêlée de haricots verts et tomates confites
- Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin et tomates confites, polenta
- Filet d'oie glacé au miel et épices douces, chutney de poires

## **Accompagnements**

- Poêlée de légumes au beurre d'échalotes
- Mijotée de pommes de terre aux cèpes

## **Buffet enfant**

- Saumon fumé et tagliatelles de concombre
- Sélection de charcuteries fines
- Mini brochettes de tomates et mozzarella
- Petites gougères à l'emmental
- Cocktail de crevettes en verrine
- Suprême de volaille farçi aux petits légumes
- Pommes de terre noisette
- Poêlée d'haricots verts et tomates confites
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette
- Cassolette de conchiglie au basilic

## **Fromages**

- Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

## **Desserts**

- Le grand buffet des desserts du Nouvel An

## **Boissons Adulte**

- ½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
- et 1 coupe de champagne par personne, eau
- Vin blanc :
- Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne
- Vin rouge :
- Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
- Champagne :
- Tsarine Cuvée Premium

## **Boissons Enfant**

- Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

# *New Year's Character Buffet Party*

## **Starters**

*Cream of celery soup with chestnuts (whipped cream with wild mushrooms)*  
*Seafood and oyster bar*  
*Trio of salmon (smoked, marinated, gravadlax), mini blinis, apple salad with dill, vodka cream*  
*New Year Salad*  
*Mesclun salad, dried fruits, quail's eggs, smoked duck breast, croutons, Roquefort cubes, chestnuts, truffle oil vinaigrette*  
*Little festive bites:*  
*Foie gras ingot with Sauternes, dried fruit chutney*  
*Crab croustade with citrus fruits*  
*Mini morel mushroom cupcake, foie gras ganache*  
*Sea urchin taramasalata croustade*  
*Goat's cheese mousse with Espelette pepper*  
*Sea bream tartare with yuzu, vanilla foam*

## **Main Dishes**

*Guinea fowl supreme, fine stuffing, braised chestnuts, blackcurrant wine reduction*  
*White pudding with truffles, caramelised apples, port jus*  
*Monkfish and shellfish medallion, wild rice with champagne beurre blanc*  
*Crayfish-filled pasta, hazelnut oil cream reduction*  
*King scallop fricasee, baby vegetables, swimmer crab jus*  
*Fillet of beef "plancha", rich jus with morel mushrooms, pan-fried green beans and confit tomatoes*  
*Roast rack of lamb, simple rosemary and confit tomato jus, polenta*  
*Goose fillet glazed with honey and mild spices, pear chutney*

## **Side Dishes**

*Pan-fried vegetables in shallot butter*  
*Slow-cooked potatoes with porcini mushrooms*

## **Children's Buffet**

*Smoked salmon with cucumber tagliatelle*  
*Selection of fine cold meats*  
*Mini tomatoes and mozzarella skewers*  
*Small emmental gougères*  
*Prawn cocktail verrine*  
*Stuffed chicken supreme with baby vegetables*  
*Noisette potatoes*  
*Pan-fried green beans and confit tomatoes*  
*Roast cod loin, beurre blanc with chives*  
*Conchiglie casserole with basil*

## **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

## **Desserts**

*New Year's dessert buffet*

## **Adult Drinks**

*½ bottle of wine (white or red)*  
*and one glass of champagne per person, water*  
*White wine:*  
*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*  
*Red wine:*  
*Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild*  
*Champagne:*  
*Tsarine Cuvée Premium*

## **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*

