

# Auberge de Cendrillon

**Type : Service à table** *Table service*

Service ..... 18h30 / 6.30 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* ..... 310€

Menu enfant / *Children's menu* ..... 99€

## 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 et le Père Noël  
*Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus*
- Magicien *Magician*



# *Auberge de Cendrillon*

## **Menu Adulte**

Mise en bouche

Homard européen, vinaigrette, espuma d'oursin, salade d'herbes et légumes croquants  
Médaille de lotte et Saint-Jacques, petits légumes et sauce safranée

Chapon de Noël en deux cuissons (cuisse farcie aux marrons en ballotine pochée et suprême rôti),  
mini-citrouille aux légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et Mignardises

## **Menu Enfant**

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Suprême de volaille fermière, polenta poêlée

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

## **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et mignardises

## **Boissons Adulte**

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

Vin blanc :

Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne  
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux  
ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter

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

# *Auberge de Cendrillon*

## **Adult Menu**

*Appetiser*

*European lobster, vinaigrette, sea urchin foam, salad leaves and crunchy vegetables*

*Monkfish medallion and scallops, baby vegetables and a saffron sauce*

*Christmas capon cooked two ways: ballotine of roasted leg stuffed with chestnuts and poached breast, with mini-pumpkin and heritage vegetables*

*Cheese plate:*

*Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Children's Menu**

*Appetiser*

*Mild-smoked salmon filet with a herb cream and savoury brioche*

*Scrambled eggs with Comté cheese*

*Free-range chicken supreme with pan-fried polenta*

*Festive Dessert*

*Old-fashioned sweets*

## **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Mixed leaf salad and green asparagus, truffle vinaigrette*

*Porcini mushroom risotto*

*Spinach and heritage vegetable pie*

*Cheese plate: Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

## **Adult Drinks**

*1/2 bottle of wine (white or red)*

*and one glass of champagne per person,  
water*

*White wine:*

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne  
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

*Red wine:*

*Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux  
or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter*

*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*

