

Bistrot Chez Rémy

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	59€ (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 des Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Magicien *Magician*
- Accordéoniste *Accordeon player*



Bistrot Chez Rémy

Premier Service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison
et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :
ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence
et tartare d'artichauts confits

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines maison,
poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :
ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

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 :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Bistrot Chez Rémy

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime

Fillet of beef Rossini-style, sautéed winter vegetables and dauphine potatoes

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetiser

Smoked salmon éclair with fromage frais

Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Carpaccio of green asparagus with Les Baux de Provence olive oil and preserved artichokes

Wild mushroom puff pastry parcel, home-made dauphine potatoes and sautéed winter vegetables

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

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:

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*

Bistrot Chez Rémy

Deuxième service

Menu Adulte

Amuse-bouche

Cœur de filet de saumon écossais et caviar, crème au raifort et citron vert

Homard rôti au beurre de clémentines et ses deux déclinaisons de céleri

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes de saison et pommes dauphines

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

Menu Enfant

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence, tartare d'artichauts confits

Ravioles aux truffes, salade d'herbes

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines maison, poêlée de légumes de saison

Trilogie de Brie de Melun :

ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et chocolats fins

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 :

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Bistrot Chez Rémy

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Fillet of Scottish salmon and caviar, horseradish cream and lime

Roasted lobster with clementine butter and its duo of celery

Fillet of beef Rossini-style, sautéed winter vegetables and dauphine potatoes

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

Children's Menu

Appetiser

Smoked salmon éclair with fromage frais

Free-range chicken supreme in jus, vegetables and braised apples

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Carpaccio of green asparagus with Les Baux de Provence olive oil and preserved artichokes

Truffle ravioli, mixed leaf salad

Wild mushroom puff pastry parcel, home-made dauphine potatoes and sautéed winter vegetables

Brie de Melun Trio:

chive, walnut, wasabi with sesame seeds

Festive Dessert

Coffee and fine chocolate

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:

*Cuvée Bistrot Chez Rémy - Fleur de Roc - Saint Emilion AOC -
Imaginée et créée par Cheval Quancard pour Disneyland Paris*

Champagne:

Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

*Vittel or Minute Maid fruit juice
or Refreshing drink*

