

Hunter's Grill

Disney's Sequoia Lodge

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

Passport Dream / Passport 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
- Maquillage et atelier créatif pour les enfants
Face-painting and creative workshop for children
- Décor d'hiver exclusif *Special holiday decor*



Hunter's Grill

Premier Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : saumon, flétan, thon, gravelax
« Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, pinces de tourteau

Terrine de lotte

Foie gras de canard, confiture d'abricot, poivre et pain d'épices

Assortiment de verrines

Salade d'écrevisses mangue et agrumes

Pétoncles marinées wakamé et perles

Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre

Assortiment de charcuteries

Terrine de chevreuil aux cranberries

Salad'bar : Salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnet de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives

Assortiment de salades composées

Saumon farci en bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées

Médailillon de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail

Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté

Panzerotti aux cèpes et crème de parmesan

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes noisette

Tagliatelles sauce tomate

Haricots verts

Mini Cheese burger

Suprême de volaille

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Assortiments de tartes (pecan, fruits rouges, poire, citron)

Cheesecake / Entremet chocolat

Mum cake blanc / Buche de Noël

Entremet pistache framboise / Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

Pâtes de fruits et pain d'épices

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau

Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Vin rouge : Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Hunter's Grill

First Seating

Starters

Medley of smoked and marinated fish: salmon, halibut, tuna and gravadlax

"Catch of the day": Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws

Monkfish terrine

Duck foie gras, apricot and pepper jam, and gingerbread

Assortment of verrines

Crayfish, mango and citrus salad

Scallops marinated in wakame and roe

Grisons dried meat, vegetables marinated in truffle oil

Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil

Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream

Selection of cold meats

Venison terrine with cranberries

Salad bar: Lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives

Selection of mixed salads

Salmon Bellevue

Main Dishes

Entrecôte with Périgord sauce

Roast veal fillet, morel mushroom sauce, fresh pasta

Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives

Monkfish medallion with chorizo, Thai rice

Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes

Duckling fillet with cranberries and maple syrup, green beans with garlic butter

Sautéed venison, potato gratin with comté cheese

Panzerotti with porcini mushrooms, with parmesan and porcini mushroom cream

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cod, cream of green asparagus, pan-fried mixed vegetables

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Noisette potatoes

Tagliatelle with tomato sauce

Green beans

Mini cheeseburger

Chicken Supreme

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon)

Cheesecake / Chocolate mousse cake

White Mum cake / Yule log

Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad

Basket of exotic fruits

Fruit jellies and gingerbread

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red) per person, water

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

*Red wine: Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Hunter's Grill

Deuxième Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés : saumon, flétan, thon, gravelax
« Retour de pêche » : Huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, pincés de tourteau
Terrine de lotte
Foie gras de canard, confiture d'abricot, poivre et pain d'épices
Assortiment de verrines :
(Salade d'écrevisses mangue et agrumes
Pétoncles marinées wakamé et perles Homard, chutney de cèleri et pomme granny,
émulsion au lait de coco Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe
Salade gourmande, magret fumé et huile de noix Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre)
Assortiment de charcuteries
Terrine de chevreuil aux cranberries
Salad'bar: Salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnet de carottes,
chou-fleur, croûtons, féta, olives, vinaigrette, sauce blue cheese
Assortiment de salades composées
Saumon farci en bellevue

Plats

Entrecôte sauce périgourdine
Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches
Suprême de poulet farci aux morilles, châtaignes, endives braisées
Médaille de lotte au chorizo, riz thaï
Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre d'ail
Sauté de chevreuil, gratin de pommes de terre au comté
Panzerotti aux cèpes et crème de parmesan
Cannelloni végétarien, coulis de poivrons
Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés
Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Buffet Enfant

Filet de poisson pané
Pommes noisette
Tagliatelles sauce tomate
Haricots verts
Mini Cheese burger
Suprême de volaille

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Assortiments de tarte (pecan, fruits rouges, poire, citron)
Cheesecake / Entremet chocolat / Mum cake blanc / Bûche de Noël
Entremet pistache framboise / Salade de fruits / Corbeille de fruits exotiques / Pâtes de fruits et pain d'épices
Assortiments de verrines : Champagne/fruits rouges, piña colada, mojito / Fontaine de chocolat / Fruits et bonbons

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau
Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc
Vin rouge : Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
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

Hunter's Grill

Second Seating

Starters

Medley of smoked and marinated fish: salmon, halibut, tuna and gravadlax

Catch of the day: seafood stall

Oysters, langoustines, prawns, whelks, crab claws

Monkfish terrine

Duck foie gras, apricot and pepper jam, and gingerbread

Selection of verrines:

(Crayfish, mango and citrus salad Scallops marinated in wakame and roe Lobster with celery and Granny Smith chutney, coconut milk emulsion Grisons dried meat, vegetables marinated in truffle oil Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil Avocado and pico de gallo panacotta, sour cream)

Selection of cold meats

Venison terrine with cranberries

Salad bar: Lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes, carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives, vinaigrette, blue cheese sauce

Selection of mixed salads

Salmon Bellevue

Main Dishes

Entrecôte with Périgord sauce

Roast veal fillet, morel mushroom sauce, fresh pasta

Chicken supreme stuffed with morel mushrooms, chestnuts, braised endives

Monkfish medallion with chorizo, Thai rice

Normandy-style black pudding with truffles, mashed potatoes

Duckling fillet with cranberries and maple syrup, green beans with garlic butter

Sautéed bison, potato gratin with comté cheese

Panzerotti with porcini mushrooms, with parmesan and porcini mushroom cream

Vegetarian cannelloni, pepper coulis

Cod, cream of green asparagus, pan-fried mixed vegetables

King prawns with saffron, gnocchi and squid ink

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Noisette potatoes

Tagliatelle with tomato sauce

Green beans

Mini cheeseburger

Chicken Supreme

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Desserts

Selection of tarts (pecan, red fruits, pear, lemon)

Cheesecake / Chocolate mousse cake / White Mum cake / Yule log

Pistachio and raspberry mousse cake / Fruit salad / Basket of exotic fruits / Fruit jellies and gingerbread

Selection of verrines: Champagne/red fruits, piña colada, mojito / Chocolate fountain / Fruit and sweets

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) per person, water

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne ou Baie des Perles - AOP Languedoc

Red wine: Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Douthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

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

