



2017  
Réveillons  
Disneyland Paris

Have a  
Merry  
Holly Jolly  
Christmas  
M



Brochure réservée à usage interne – Ne pas distribuer / *Reserved for internal use – Do not distribute*

Les menus et animations présentés dans cette brochure ne sont pas contractuels et peuvent être sujets à modification sans préavis.  
*The menus and animations presented in this brochure are not contractual and may be subject to change without prior notice.*



# Réveillons de Noël

## Christmas Eve Dinners

### Buffets

Parc Disneyland® : Plaza Gardens Restaurant .....	5
Parc Disneyland® : Agrabah Café.....	11
Disney's Sequoia Lodge® : Hunter's Grill.....	17
Disney's Newport Bay Club® : Cape Cod.....	23
Disneyland® Hotel : Inventions.....	29

### Services à table Table Service Restaurants

Parc Disneyland® : Captain Jack's - Restaurant des Pirates.....	35
Parc Disneyland® : Walt's – an American Restaurant .....	41
Disneyland® Hotel : California Grill .....	45
Disneyland® Hotel : The Founders Restaurant.....	51

### Expérience Personnages Disney Disney Character Experience

Auberge de Cendrillon.....	55
Disney's Hotel New York® : Christmas Character Buffet Party.....	59
Buffalo Bill's Wild West Show .....	63

		1 <sup>er</sup> service : 18h30 / 1 <sup>st</sup> seating: 6:30pm		2 <sup>e</sup> service : 21h30 / 2 <sup>nd</sup> seating: 9:30pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney®	Auberge de Cendrillon	Service unique à 18h30 / Single seating at 6.30pm		329€	99€
	Captain Jack's – Restaurant des Pirates	189€	59€	209€	59€
	Plaza Gardens Restaurant	179€	49€	199€	59€
	Walt's – an American Restaurant	199€	59€	219€	69€
Disney Village®	Buffalo Bill's Wild West Show	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		139€	69€
Hôtels Disney®	Hunter's Grill	179€	49€	199€	59€
	Cape Cod	179€	49€	199€	49€
	Christmas Characters Buffet Party	Service unique à 20h / Single seating at 8pm		279€	79€
	Inventions	249€	69€	299€	89€
	California Grill	269€	69€	349€	89€
	The Founders Restaurant	Service unique à 20h30 / Single seating at 8:30pm		750€	130€

		1 <sup>er</sup> service : 18h00 / 1 <sup>st</sup> seating: 6:00pm		2 <sup>e</sup> service : 19h00 / 2 <sup>nd</sup> seating: 7:00pm		3 <sup>e</sup> service : 20h00 / 3 <sup>rd</sup> seating: 8:00pm	
		Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child	Adulte / Adult	Enfant / Child
Parcs Disney®	Agrabah Café	179€	49€	179€	49€	179€	49€



*Buffets*

# Plaza Gardens Restaurant Parc Disneyland®

## Type : Buffet

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>Child menu</i> .....	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

## Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

## 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

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Pirocs Cress

**Atelier de découpe :** jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

### Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

### Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

**À la tranche :** Volaille rôtie réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons

Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

### Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

### Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

### Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles

Penne, sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# Plaza Gardens Restaurant

## First Seating

### Starters

Selection of mixed salads

Red mullet with herbs and spices, Espelette pepper and Piro's Cress basil

Sliced meats: Pata Negra ham, Capicollo, Italian salami, Swiss dried beef

Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted chutneys

Sliced salmon marinated in gin and lime, mini blinis and yuzu emulsion

Selection of savoury verrines

Toasted focaccia with bacon, sundried tomatoes and black "tapenade"

### Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

### Main courses

Cream of butternut soup with a hint of chestnut

Carvery: Roasted chicken, Crozes Hermitage reduction - Roast prime rib, Madagascar pepper sauce

Roast rack of lamb, tarragon and mustard sauce

American-style squid and octopus fricassee

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

Simmered game with chestnuts

Roasted duck breast, sweet and sour sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

White truffled pudding flambéed with Calvados, roast potatoes

Black rice with prawns

### Side Dishes

Potato and morels "au gratin" - Old-fashioned vegetables, white butter sauce with fennel seeds

New potatoes with speck and confit onion - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne with hazelnut oil

### Cheese

Selection of fully-matured cheese with a selection of bread

### Desserts

Fruit basket - Selection of Yule logs - Selection of Christmas desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

### Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes

Penne Bolognese - Duo of green beans and yellow beans with parsley

### Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

# Plaza Gardens Restaurant

## Deuxième Service

### Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Piros Cress

Atelier de découpe : jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

Foie gras de canard au Sauterne, marmelade d'oignons, briochette au sel de Guérande

Déclinaison de poisson fumés : espadon et thon fumés, flétan et ses perles d'œufs de hareng

### Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

### Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

À la tranche : Volaille rôtie, réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons - Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Saint-Pierre en croûte d'herbes, beurre aux agrumes, émulsion au combava

Calamarata aux cèpes et truffes

### Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

### Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

### Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles - Penne sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# Plaza Gardens Restaurant

## Second Seating

### Starters

Selection of mixed salads

Red mullet with herbs and spices, Espelette pepper and Piro's Cress basil

**Sliced meats:** Pata Negra ham, Capicollo, Italian salami, Swiss dried beef

Scallop terrine, balsamic vinegar, herb cream sauce

Pigeon terrine and assorted chutneys

Sliced salmon marinated in gin and lime, mini blinis and yuzu emulsion

Selection of savoury verrines

Toasted focaccia with bacon, sundried tomatoes and black "tapenade"

Duck foie gras, onion chutney, small brioche with Guérande salt

Selection of smoked fish: swordfish and smoked tuna, halibut and herring eggs

### Seafood

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

### Main courses

Cream of butternut soup with a hint of chestnut

**Carvery:** Roasted chicken, Crozes Hermitage reduction - Roast prime rib, Madagascar pepper sauce

Roast rack of lamb, tarragon and mustard sauce

American-style squid and octopus fricassee

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

Simmered game with chestnuts - Roasted duck breast, sweet and sour sauce

Scallop and crayfish panciotti, marinara sauce

White truffled pudding flambéed with Calvados, roast potatoes

Black rice with prawns

John Dory in a herb crust, citrus butter, combava emulsion

Porcini mushrooms, calamata and truffles

### Side Dishes

Potato and morels "au gratin" - Old-fashioned vegetables, white butter sauce with fennel seeds

New potatoes with speck and confit onion - Flavoured Camargue rice

Lamb's lettuce and beetroot julienne with hazelnut oil

### Cheese

Selection of fully-matured cheese with a selection of bread

### Desserts

Fruit basket - Selection of Yule logs - Selection of Christmas desserts

Chocolate fountain, fruit skewers, marshmallows and sweets - Coffee

### Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Child Buffet

Breaded fish fillet - Star-shaped rösti potatoes

Penne Bolognese - Duo of green beans and yellow beans with parsley

### Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



# Agrabah Café

## Parc Disneyland®

### Type : Buffet

Service .....	18h / 6 p.m.
.....	19h / 7 p.m.
.....	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	179€
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	49€

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

### Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney  
*Meet and greet with Disney characters*
- Trio musical  
*Musical trio*



# Agrabah Café

## Entrées

**Assortiment de mezze froids :** Tzatziki, Tarama aux oeufs de saumon, Houmous, Dolma (plat à base de feuilles de vigne farcies), Caviar d'aubergines

**Assortiment de viandes froides orientales :** Soudjouk arménien (saucisson de boeuf), Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)  
Viande des grisons

Foie gras de canard en gelée de Sauternes aux figues noisette  
Salade de Noël aux fruits secs et croûtons de pain d'épices  
Dos de saumon mi-fumé, blinis, crème à la vodka et aneth

## Le banc de fruits de mer

Bouquet de crevettes - Huîtres - Pincés de tourteau

## Plats

**À la tranche :** Méchoui d'agneau au four

**Assortiment de mezze chauds :** Beurek au fromage, Falafel sauce Tahini, Ich el boulboul  
Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)

Fricassée de lotte, sauce crustacé  
Tajine de joue de bœuf aux 7 épices libanaises  
Choux farci de veau à l'orientale

## Accompagnements

Légumes oubliés au curry et gingembre - Riz basmati au safran  
Poêlée de légumes grillés à la coriandre - Haricots verts aux amandes

## Fromages

Roue de Brie - Assortiment de fromages orientaux

## Desserts

Atelier de crêpes marocaines (miel, sucre, confiture de pétales de rose, sauce chocolat)  
Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande - Assortiment de pâtisseries orientales - Assortiment de bûches de Noël  
Semoule à la cardamome - Salade d'orange à la cannelle - Gâteau moelleux au chocolat  
Cascade de bonbons - Corbeille de fruits frais - Thé à la menthe (servi à table)

## Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

### Vin rouge

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

## Buffet enfant

Hérisson de tomates cerise et Mozzarella di buffala - Kefta (boulettes de viande) - Pâtes farcies, sauce tomate

## Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# Agrabah Café

## Starters

Selection of cold mezze: Tzatziki, Taramasalata with salmon roe, Hummus, Dolma (stuffed vine leaves), Eggplant caviar

Selection of cold Middle Eastern meats: Armenian sujuk (beef sausage), Basturma (dried beef with Armenian spices)  
Swiss Dried beef

Duck foie gras in Sauternes gelée with figs  
Christmas salad with dried fruits and gingerbread croutons  
Mild-smoked salmon fillet, blinis, vodka and dill cream sauce

## Seafood

Prawns - Oysters - Crab claws

## Main courses

Carvery: Sliced oven-roasted lamb mechoui

Selection of hot mezze: Cheese borek, Falafel with tahini sauce, Ich el boulboul  
Djoudjeh (free-range chicken kebab marinated in yogurt and turmeric)

Monkfish fricassee, shellfish sauce  
Beef cheek tajine with 7 Lebanese spices  
Middle-Eastern-style veal-stuffed cabbage

## Side Dishes

Old-fashioned vegetables with curry and ginger - Basmati rice with saffron  
Pan-sautéed grilled vegetables with coriander - Green beans with almonds

## Cheese

Brie - Middle-east cheese selection

## Desserts

Selection of Moroccan crepes (honey, sugar, rose petal jam, chocolate sauce)  
Dried fruits with marzipan - Selection of Middle Eastern pastries - Selection of Yule logs  
Semolina with cardamom - Orange salad with cinnamon - Chocolate fondant cake  
Sweets - Fresh fruit basket - Mint tea

## Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

### White wine

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

### Red wine

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

## Child Buffet

Cherry tomato and buffalo Mozzarella hedgehog - Kefta (meatballs) - Stuffed pasta, tomato sauce

## Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink



# 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> .....	179€ (Premier service / First seating)
.....	199€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### 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, beurre, citron, crème d'herbes

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard

**Assortiment de verrines :** Salade de crevettes, mangue et agrumes

Saint-Jacques marinées à l'infusion de combava

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika

Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,

bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

### Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

### Plats

**À la tranche :** Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

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

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Cabillaud et crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Ravioles aux cèpes et au Parmesan

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël - Sélection de desserts de Noël - Café

### Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rôsti étoiles - Tagliatelles, sauce tomate

Haricots verts - Mini Cheeseburger

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# *Hunter's Grill*

## **First Seating**

### **Starters**

*Selection of smoked and marinated fish, butter, lemon, herb cream  
Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon  
Duck foie gras*

**Selection of verrines:** *Prawn salad with mango and citrus fruit  
Scallops marinated in combava*

*Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil  
Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil  
Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce  
Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions  
Game terrine*

*Salad bar (lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes,  
carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives)  
Selection of mixed salads  
Glazed salmon in aspic*

### **Seafood**

*Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimps, crab claws*

### **Main courses**

**Carvery:** *Sliced rib steak, Périgourdine sauce  
Rump of veal, morel mushroom sauce, fresh pasta  
Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory  
Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto  
Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes and chestnuts  
Duckling fillet with cranberries and maple syrup, green beans with garlic butter  
Sauté of game, potato and Comté cheese "au gratin"  
Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables  
Vegetarian cannelloni, pepper coulis  
Porcini mushrooms and Parmesan ravioli*

### **Cheese**

*Selection of fully-matured cheese*

### **Desserts**

*Fruit basket - Yule log - Selection of Christmas desserts - Coffee*

### **Adult Drinks**

*1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

#### **White wine**

*Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

#### **Red wine**

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

### **Child Buffet**

*Veal escalope cordon bleu - Breaded fish - Star-shaped rösti potatoes  
Tagliatelle, tomato sauce - Green beans - Mini Cheeseburger*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

# Hunter's Grill

## Deuxième Service

### Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard, confit d'oignons et canneberges

**Assortiment de verrines :** Salade de crevettes, mangue et agrumes

Saint-Jacques marinées à l'infusion de combava

Homard arlequin, perles d'agrumes

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

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika

Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,

bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

### Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

### Plats

**À la tranche :** Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médaillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

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

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Cannelloni végétarien, coulis de poivron

Ravioles aux cèpes et au Parmesan

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël - Sélection de desserts de Noël - Fontaine de chocolat - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rösti étoiles - Tagliatelles, sauce tomate

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *Hunter's Grill*

## **Second Seating**

### **Starters**

*Selection of smoked and marinated fish, butter, lemon, herb cream*

*Monkfish terrine, mayonnaise, cocktail sauce, lemon*

*Duck foie gras, confit onions and cranberries*

**Selection of verrines:** *Prawn salad with mango and citrus fruit*

*Scallops marinated in combava*

*Arlequin lobster, citrus fruit pearls*

*Swiss dried beef, vegetables marinated in truffle oil*

*Gourmet salad, smoked duck breast and walnut oil*

*Avocado panna cotta, tomato tartare, paprika cream sauce*

*Selection of cooked meats, gherkins, pickled onions*

*Game terrine*

*Salad bar (lettuce, tomatoes, green asparagus, marinated artichokes,  
carrot sticks, cauliflower, croutons, feta, olives)*

*Selection of mixed salads*

*Glazed salmon in aspic*

### **Seafood**

*Langoustines, prawns, whelks, oysters, sand shrimps, crab claws*

### **Main courses**

**Carvery:** *Sliced rib steak, Périgourdine sauce*

*Rump of veal, morel mushroom sauce, fresh pasta*

*Capon, porcini mushroom stuffing, braised chicory*

*Monkfish medallion with chorizo, creamy baby vegetables risotto*

*Normandy-style truffled black pudding, mashed potatoes*

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

*Sauté of game, potato and Comté cheese "au gratin"*

*Cod, green asparagus cream sauce, pan-sautéed vegetables*

*King prawns with saffron, gnocchi and squid ink*

*Vegetarian cannelloni, pepper coulis*

*Porcini mushroom and Parmesan ravioli*

### **Cheese**

*Selection of fully-matured cheese*

### **Desserts**

*Fruit basket - Yule log - Selection of Christmas desserts - Chocolate fountain - Coffee*

### **Adult Drinks**

***1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water***

**Champagne**

*Tsarine Cuvée Premium*

**White wine**

*Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne*

*or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

**Red wine**

*Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception*

*or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter*

### **Child Buffet**

*Veal escalope cordon bleu - Breaded fish - Star-shaped rösti potatoes - Tagliatelle, tomato sauce*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*



# Cape Cod

## Disney's Newport Bay Club®

### Type : Buffet

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>Child menu</i> .....	49€ (Premier service / First seating)
.....	59€ (Deuxième service / Second seating)

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

### Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël  
*Meet and greet with Disney characters, Santa Claus*
- Ateliers récréatifs pour les enfants  
*Entertaining workshops for children*



# Cape Cod

## Premier Service

### Entrées

Atelier poissons fumés et marinés  
(saumon aux épices, saumon à l'orange,  
découpe de poissons fumés, saumon)  
Assortiment de verrines fraîcheur - Atelier salade cocktail de crevettes  
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons  
Bar à salades  
Salade de pommes de terre, saumon fumé et oeufs de saumon  
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

### Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

### Plats

Soupe de poissons - Soupe de légumes  
**À la tranche :** Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon  
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes - Boudin blanc truffé  
Dos de saumon - Filet de rouget à la plancha

### Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois  
Pommes de terre rôties - Légumes verts

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Corbeille de fruits - Bûche de Noël  
Sélection de desserts de Noël - Café

### Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

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

### Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail  
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade  
Gâteau de crevette et avocat - Bouchée de volailles  
Brochettes de boulettes - Pommes rösti étoilées - Pizza  
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake « Petit moussaillon »  
Chouquettes - Assortiment de glaces

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

# *Cape Cod*

## **First Seating**

### **Starters**

Selection of smoked marinated fish  
(salmon with spices, salmon with orange,  
sliced smoked fish, salmon)  
Selection of cold verrines - Prawn cocktail  
Selection of cooked meats - Game terrine - Fish terrine  
Salad bar  
Potato salad, smoked salmon and salmon roe  
Gourmet salad with smoked duck breast and foie gras - Russian salad

### **Seafood**

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

### **Main courses**

Fish soup - Vegetable soup  
Carvery: Steak cut - Duck confit with Chinon sauce  
Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing - Truffled white pudding  
Salmon fillet - Grilled fillet of red mullet

### **Side Dishes**

Selection of vegetables - Small dauphine-style creamy potatoes "au gratin"  
Roasted potatoes - Green vegetables

### **Cheese**

Selection of fully-matured cheese

### **Desserts**

Fruit basket - Yule log  
Selection of Christmas desserts - Coffee

### **Adult Drinks**

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

#### **White wine**

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### **Red wine**

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

### **Child Buffet**

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine  
Mini cooked meats skewer - Mini salad ball  
Prawn and avocado cake - Chicken nibbles  
Meatball skewer - Star-shaped rösti potatoes / Pizza  
Marshmallow lollipops with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake  
Small chou pastries - Selection of mini ice creams

### **Child Drink**

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

# Cape Cod

## Deuxième Service

### Entrées

Atelier poissons fumés et marinés  
(saumon aux épices, saumon à l'orange, saumon fumé)  
Assortiment de verrines fraîcheur  
Atelier salade cocktail de homard  
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons  
Bar à salades  
Salade de pomme de terre, saumon fumé et oeufs de saumon  
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

### Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

### Plats

Soupe aux palourdes (Clam showder) - Soupe de légumes  
**À la tranche** : Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon  
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes - Boudin blanc truffé  
Risotto aux champignons - Pièce de veau, sauce à la truffe  
Filet de rouget et crevettes à la plancha

### Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois  
Pommes de terre rôties - Légumes verts

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Atelier bar à fruits - Bûche de Noël  
Sélection de desserts de Noël - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de Champagne et 1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

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

### Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail  
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade  
Gâteau de crevette et avocat - Bouchée de volailles  
Brochettes de boulettes - Pommes rösti étoilées - Pizza  
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake «Petit mousaillon»  
Chouquettes - Assortiment de glaces

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# *Cape Cod*

## **Second Seating**

### **Starters**

Selection of smoked marinated fish  
(salmon with spices, salmon with orange, smoked salmon)

Selection of cold verrines

Lobster cocktail

Selection of cooked meats - Game terrine - Fish terrine

Salad bar

Potato salad, smoked salmon and salmon roe

Gourmet salad with smoked duck breast and foie gras - Russian salad

### **Seafood**

Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters - Sand shrimps - Crab claws

### **Main courses**

Fish soup - Vegetable soup

**Carvery:** Steak cut - Confit duck, Chinon sauce

Fillet of sea bream - Capon, porcini mushroom stuffing - Truffled White pudding

Mushroom Risotto - Veal, truffled sauce

Grilled fillet of red mullet and shrimp

### **Side Dishes**

Selection of vegetables - Small Dauphine-style creamy potatoes "au gratin"

Roasted potatoes - Green vegetables

### **Cheeses**

Selection of fully-matured cheese

### **Desserts**

Fruit salad bar - Yule log

Selection of Christmas desserts - Coffee

### **Adult Drinks**

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

#### **Champagne**

Tsarine Cuvée Premium

#### **White wine**

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### **Red wine**

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

### **Child Buffet**

Tomato and Mozzarella skewer - Prawn cocktail verrine

Mini cooked meats skewer - Mini salad ball

Prawn and avocado cake - Chicken nibbles

Meatball skewer - Star-shaped rösti potatoes - Pizza

Marshmallow lollipop with fruit coulis - "Petit mousaillon" cake

Small chou pastries - Selection of ice creams

### **Child Drink**

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



# Inventions

## Disneyland® Hotel

### Type : Buffet

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	249€ (Premier service / First seating)
.....	299€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

### Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney, le Père Noël  
*Meet and greet with Disney characters, Santa Claus*
- Ateliers récréatifs pour les enfants  
*Entertaining workshops for children*



# *Inventions*

## **Premier Service**

### **Entrées**

Mise en bouche

Sélection de poissons fumés, chantilly wasabi,  
sauce gravelax, mini blinis

Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits,  
brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue

Jambon de Parme, anti pasti

Meli-melo de salade aux mendiants, huile de truffe

Gourmande d'haricots verts, oeufs de caille, magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges de Noël, sauce vierge

Cappuccino de céleri

### **Le banc de fruits de mer**

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots

Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pincés de crabe

### **Plats**

Velouté de butternut aux cèpes

**À la tranche :** Pièce de volaille rôtie, jus corsé à la truffe

Boudin blanc truffé, pommes cannelle

Estouffade de gibier au miel et canneberges

Médaille de veau grillé, sauce à la graine de moutarde

Carré d'agneau rôti, polenta aux tomates

Navarin de Saint-Jacques et homard aux petits légumes

Filet de bar et coquillages, sauce Champagne

Fondant de chapon farci aux cèpes, mijoté de marrons

### **Accompagnements**

Purée de céleri à l'huile de noisette - Fricassée de cèpes et girolles, pignons de pins

Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes

Pâtes farcies, coulis de piquillos - Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

### **Fromages**

Sélection de fromages affinés

### **Desserts**

Corbeille de fruits - Sélection de desserts de Noël - Café

### **Boissons Adulte**

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

#### **Champagne**

Cuvée de Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

#### **Vin blanc**

Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

#### **Vin rouge**

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

### **Buffet Enfant**

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

### **Boisson Enfant**

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *Inventions*

## **First Seating**

### **Starters**

*Mise en bouche*

*Selection of smoked fish, wasabi whipped cream,  
gravelax sauce, small blinis  
Foie gras, fruit chutney, small brioche with Guérande salt  
Prawn salad, mango salsa  
Parma ham, antipasti  
Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette  
Gourmet green beans, quail eggs, smoked duck breast  
Crab remoulade with citrus fruit  
Asparagus, virgin sauce  
Celery cappuccino*

### **Seafood**

*Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters  
Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws*

### **Main courses**

*Butternut cream with porcini mushrooms  
Carvery: Sliced roast chicken, rich truffle sauce  
Truffled white pudding, apples with cinnamon  
Wild game estouffade with honey and cranberry  
Grilled veal medallion, mustard seed sauce  
Roast rack of lamb, polenta and tomatoes  
Scallops and lobster stewed with baby vegetables  
Fillet of sea bass, Champagne sauce  
Capon with porcini mushrooms stuffing, chestnut stew*

### **Side Dishes**

*Celery mash with hazelnut oil  
Fricassee of porcini mushrooms and chanterelles, pine nuts  
Pan-sautéed old-fashioned vegetables, herb butter  
Stuffed pasta, piquillo pepper coulis  
Potato and Cantal AOC cheese "au gratin"*

### **Cheese**

*Selection of fully-matured cheeses*

### **Desserts**

*Fruit basket, Yule log - Selection of Christmas dessert*

### **Adult Drinks**

**1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per person, mineral water**

#### **Champagne**

*Cuvée de Disneyland® Paris  
Imagined and tailored by Maison Lanson*

#### **White wine**

*Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre*

#### **Red wine**

*Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild*

### **Child Buffet**

*Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets  
Meatballs, tomato sauce*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*

# Inventions

## Deuxième Service

### Entrées

Mise en bouche

Sélection de poissons fumés, chantilly wasabi,  
sauce gravelax, mini blinis

Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits,  
brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue

Jambon de Parme, anti pasti

Meli-melo de salades aux mendiants, huile de truffe

Gourmande d'haricots verts, oeufs de caille, magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges de Noël, sauce vierge

Cappuccino de céleri

### Le banc de fruits de mer

Homard - Langoustines - Crevettes roses - Bulots

Huîtres - Moules marinées - Crevettes grises - Pincés de crabe

### Plats

Velouté de butternut aux cèpes

**À la tranche :** Pièce de volaille rôtie, jus corsé à la truffe

Boudin blanc truffé, pommes cannelle

Estouffade de gibier au miel et canneberges

Médaille de veau grillé, sauce à la graine de moutarde

Carré d'agneau rôti, polenta aux tomates

Navarin de Saint-Jacques et homard aux petits légumes

Filet de bar et coquillages, sauce Champagne

Fondant de chapon farci aux cèpes, mijoté de marrons

### Accompagnements

Purée de céleri à l'huile de noisette - Fricassée de cèpes et girolles, pignons de pins

Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes - Pâtes farcies, coulis de piquillos

Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Corbeille de fruits - Sélection de desserts de Noël - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

#### Champagne

Cuvée de Disneyland® Paris

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

#### Vin blanc

Petit Chablic AOC - P. Aegerter

#### Vin rouge

Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter

### Buffet Enfant

Mini cheeseburger - Pizza - Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *Inventions*

## **Second Seating**

### **Starters**

*Mise en bouche*

*Selection of smoked fish, wasabi whipped cream,  
gravelax sauce, small blinis  
Foie gras, fruit chutney, small brioche with Guérande salt  
Prawn salad, mango salsa  
Parma ham, antipasti  
Mixed salad shoots with mendiants, truffle oil vinaigrette  
Gourmet green beans, quail eggs, smoked duck breast  
Crab remoulade with citrus fruit  
Asparagus, virgin sauce  
Celery cappuccino*

### **Seafood**

*Lobster - Langoustines - Prawns - Whelks - Oysters  
Marinated mussels - Sand shrimps - Crab claws*

### **Main courses**

*Butternut cream with porcini mushrooms  
Carvery: Sliced roast chicken, rich truffle sauce  
Truffled white pudding, apples with cinnamon  
Wild game estouffade with honey and cranberries  
Grilled veal medallion, mustard seed sauce  
Roast rack of lamb, polenta and tomatoes  
Scallops and lobster stewed with baby vegetables  
Fillet of sea bass, Champagne sauce  
Capon with porcini mushrooms stuffing, chestnut stew*

### **Side Dishes**

*Celery mash with hazelnut oil  
Fricassee of porcini mushrooms and chanterelles, pine nuts  
Pan-sautéed old-fashioned vegetables, herb butter  
Stuffed pasta, piquillo pepper coulis  
Potato and Cantal AOC cheese "au gratin"*

### **Cheese**

*Selection of fully-matured cheese*

### **Desserts**

*Fruit basket - Selection of Christmas desserts - Coffee*

### **Adult Drinks**

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per person, mineral water*

#### **Champagne**

*Cuvée de Disneyland® Paris  
Imagined and tailored by Maison Lanson*

#### **White wine**

*Petit Chablic AOC - P. Aegerter*

#### **Red wine**

*Chorey-les-Beaunes - P. Aegerter*

### **Child Buffet**

*Mini cheeseburger - Pizza - Chicken nuggets  
Meatballs, tomato sauce*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*



*Services à table*  
*Table Service*



# Captain Jack's Restaurant des Pirates Parc Disneyland®

## Type : Service à table *Table service*

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	189€ (Premier service / <i>First seating</i> )
.....	209€ (Deuxième service / <i>Second seating</i> )
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	59€ (Premier service / <i>First seating</i> )
.....	59€ (Deuxième service / <i>Second seating</i> )

## Réductions / *Discounts*

Passeport Magic + / Passeport Infinity

## 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*



# Captain Jack's

## Premier Service

### Menu Adulte

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques aux cèpes et homard

Suprême de pintade fermière aux fruits secs,

mousseline de patates douces, jus de volaille aux airelles et truffe noire

Fromage

Dessert de Noël

### Menu Végétarien

Amuse-bouche

Bavarois d'avocat aux agrumes, salade de racines, vinaigrette passion

Parmentier de patates douces et christophines aux légumes confits, crème d'ail fumé et truffe noire

Fromage

Dessert de Noël

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

**Champagne**

Tsarine Cuvée Premium

**Vin blanc**

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

**Vin rouge**

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

### Menu Enfant

Amuse-bouche

Trilogie de tomates et oeufs de caille

Filet de volaille pané, coco râpée et frites de patates douces

Dessert de Noël

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *Captain Jack's*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Amuse-bouche*

*Scallop terrine with lobster and porcini mushrooms*

*Free-range guinea fowl supreme with dried fruit, sweet potato mash,  
chicken gravy with wild cranberries and black truffles*

*Cheese*

*Christmas dessert*

### **Vegetarian Menu**

*Amuse-bouche*

*Avocado Bavarois infused with citrus fruit, root vegetable salad, passion fruit vinaigrette*

*Sweet potato and chayote cottage pie with slow cooked vegetables,  
garlic cream sauce and black truffles*

*Cheese*

*Christmas dessert*

### **Adult Drinks**

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

*Champagne*

*Tsarine Cuvée Premium*

*White wine*

*Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

*Red wine*

*Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

### **Child Menu**

*Amuse-bouche*

*Tomato trio with quail eggs*

*Breaded chicken cutlet, shaved coconut and sweet potato chips*

*Christmas dessert*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

# Captain Jack's

## Deuxième Service

### Menu Adulte

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques aux cèpes et homard

Gambas rôties à l'huile de truffe, crumble de coco-courge Butternut et truffe noire

Suprême de pintade fermière aux fruits secs,  
mousseline de patates douces, jus de volaille aux airelles

Fromage

Dessert de Noël

### Menu Végétarien

Amuse-bouche

Bavarois d'avocat aux agrumes, salade de racines, vinaigrette passion

Tofu rôti à l'huile de truffe, crumble coco-courge Butternut et truffe noire

Parmentier de patates douces et christophines aux légumes confits, crème d'ail fumé

Fromage

Dessert de Noël

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

### Menu Enfant

Amuse-bouche

Trilogie de tomates et oeufs de caille

Crème de volaille, tomates croustillantes et tuiles de parmesan

Filet de volaille pané, coco râpée et frites de patates douces

Dessert de Noël

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# Captain Jack's

## Second Seating

### Adult Menu

Amuse-bouche

Scallop terrine with lobster and porcini mushrooms

King prawns roasted in truffle oil, coconut and butternut crumble with black truffles

Free-range guinea fowl supreme with dried fruit,  
sweet potato mash, chicken jus with cranberries

Cheese

Christmas dessert

### Vegetarian Menu

Amuse-bouche

Avocado Bavarois infused with citrus fruit, root vegetable salad, passion fruit vinaigrette

Tofu roasted in truffle oil, coconut and butternut crumble with black truffles

Sweet potato and chayote cottage pie with slow cooked vegetables, garlic cream sauce and black truffles

Cheese

Christmas dessert

### Adult Drinks

1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Red wine

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

### Child Menu

Amuse-bouche

Tomato trio with quail eggs

Chicken creamy, crispy tomatoes and crispy Parmesan biscuit

Breaded chicken cutlet, shaved coconut and sweet potato chips

Christmas dessert

### Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



# Walt's

*an American Restaurant*

*Parc Disneyland®*

## Type : Service à table / Table service

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	199€ (Premier service / First seating)
.....	219€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	59€ (Premier service / First seating)
.....	69€ (Deuxième service / Second seating)

## Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

## 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*
- Duo Musical *Musical Duet*



# Walt's - an American Restaurant

## Premier Service

### Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices  
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade  
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts  
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien  
Fromage  
Dessert de fêtes et mignardises

### Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites  
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto  
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de choux verts,  
réduction de balsamique  
Fromage  
Dessert de fêtes et mignardises

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Cuvée Disneyland® Paris  
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

#### Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

#### Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild  
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

### Menu Enfant

#### Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit  
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes  
Feuilleté de fromage étoilé  
Dessert des petits-bambins  
Mignardises de mon enfance

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# *Walt's - an American Restaurant*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*“Parfait” egg, creamy chicken emulsion with hints of gingerbread  
European lobster tart, onion compote with beetroot, pomegranate caramel  
Grilled matured beef, confit potatoes, chartreuse of green cabbage  
and chestnut ragout with truffles and Californian Cabernet gravy  
Cheese  
Festive dessert and petits-fours*

### **Vegetarian Menu**

*Blini with a cream of confit tomatoes  
Polenta tempura with truffles, vincotto caramel  
Chestnut ragout with truffles in green cabbage cannelloni,  
balsamic reduction  
Cheese  
Festive dessert and petits-fours*

### **Adult Drinks**

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

#### **Champagne**

*Cuvée Disneyland® Paris  
Imagined and tailored by Maison Lanson*

#### **White wine**

*Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

#### **Red wine**

*Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

### **Child Menu**

#### **Amuse-bouche**

*Wild prawn tart, avocado and confit lemons  
Braised ham raviolo, lardons and porcini mushrooms emulsion  
Star-shaped cheese puff  
Little ones' dessert  
Petits-fours from my childhood*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*“Home-Made” dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*

# Walt's - an American Restaurant

## Deuxième Service

### Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices  
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade  
Filet de Saint-Pierre au poivre de Tasmanie, écumes de yuzu et de courge Butternut en deux façons  
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts  
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien  
Fromage  
Dessert de fêtes et mignardises

### Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites  
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto  
Vichyssoise de pommes de terre et choux-fleurs servis tièdes, émulsion au cresson  
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de chou vert, réduction de balsamique  
Fromage  
Dessert de fêtes et mignardises

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Cuvée Disneyland® Paris  
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

#### Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

#### Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild  
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

### Menu Enfant

#### Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit  
Filet de bar, fèves de soja et petits pois au beurre,  
écrasée de pommes de terre et beurre de tarama de caviar  
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes  
Feuilleté de fromage étoilé  
Dessert des petits-bambins  
Mignardises de mon enfance

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *Walt's - an American Restaurant*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*"Parfait" egg, creamy chicken emulsion with hints of gingerbread  
European lobster tart, onion compote with beetroot, pomegranate caramel  
John Dory fillet with Tasmanian pepper, two-way yuzu and butternut squash foam  
Grilled matured beef, confit potatoes, chartreuse of green cabbage  
and chestnut ragout with truffles and Californian Cabernet gravy  
Cheese  
Festive dessert and petits-fours*

### **Vegetarian Menu**

*Blinis with a cream of confit tomatoes  
Polenta tempura with truffles, vincotto caramel  
Warm potato and cauliflower vichyssoise, watercress emulsion  
Chestnut ragout with truffles in green cabbage cannelloni, balsamic reduction  
Cheese  
Festive dessert and petits-fours*

### **Adult Drinks**

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water*

*Champagne  
Cuvée Disneyland® Paris  
Imagined and tailored by Maison Lanson*

*White wine  
Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne  
or Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet*

*Red wine  
Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance  
or Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

### **Child Menu**

*Amuse-bouche  
Wild prawn tart, avocado and confit lemons  
Sea bass fillet, soybeans and peas in butter sauce,  
mashed potatoes and taramasalata caviar butter  
Braised ham raviolo, lardons and porcini mushrooms emulsion  
Star-shaped cheese puff  
Little ones' dessert  
Petits-fours from my childhood*

### **Child Drink**

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*



# California Grill

## Disneyland® Hotel

### Type : Service à table / Table service

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte / Adult menu.....	269€ (Premier service / First seating)
.....	349€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant / Child menu.....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### 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*
- Ateliers récréatifs pour les enfants  
*Entertaining workshops for children*



# California Grill

## Premier Service

### Menu Adulte

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisettes grillées  
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette aux biscuits de Reims

Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël, châtaignes en mousseline,  
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire

Fromages affinés

Dessert de Noël

Café et mignardises

### Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette

Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes

Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes en mousseline,  
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire

Fromage végétarien

Dessert de Noël

Café et mignardises

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

**Champagne**

Moët&Chandon

Grand Vintage 2009

**Vin blanc**

Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick

ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable

ou Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC - «Côte de Léchet»

**Vin rouge**

Bourgogne - Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour

ou États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley

ou Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

### Menu Enfant

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisette

Dos de saumon mariné à l'aneth, blinis tiède et sucrine à l'huile de pistache

Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël,  
pommes de terre confites au beurre de baratte, jus de volaille

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# California Grill

## First Seating

### Adult Menu

*Cream of pumpkin and European lobster with dried caviar shavings and hazelnut oil*

*Goose foie gras cooked with champagne, mango and hibiscus condiment,  
Reims biscuit small brioche*

*Roasted guinea fowl leg in a Christmas spice crust, muslin chestnuts,  
cabbage leaves and black truffle shavings*

*Fully-matured cheese*

*Christmas dessert*

*Coffee and petits-fours*

### Vegetarian Menu

*Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil*

*Celery risotto with morels and green asparagus*

*Quinoa, lentils and red rice with tofu, muslin chestnuts,  
cabbage leaves and black truffle shavings*

*Vegetarian cheese*

*Christmas dessert*

*Coffee and petits-fours*

### Adult Drinks

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per person, mineral water*

#### **Champagne**

*Moët&Chandon*

*Grand Vintage 2009*

#### **White wine**

*Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick*

*or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable*

*or Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC - «Côte de Léchet»*

#### **Red wine**

*Bourgogne - Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour*

*or États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley*

*or Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac*

### Child Menu

*Cream of pumpkin and European lobster with dried caviar shavings and hazelnut oil*

*Dill marinated salmon fillet, warm blinis, salad shoots with pistachio oil*

*Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, confit potatoes with churned butter, poultry jus*

*Christmas dessert*

*Childhood sweets*

### Child Drink

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes

# California Grill

## Deuxième Service

### Menu Adulte

Crème de potimarron et noix de Saint-Jacques, râpé de caviar séché  
et huile de noisettes grillées  
Foie gras d'oie au champagne, condiment mangue-hibiscus, briochette aux biscuits de Reims  
Homard européen grillé à l'huile de vanille Bourbon, Mac'n'cheese aux cèpes  
Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël, châtaignes en mousseline,  
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire  
Fromages affinés  
Dessert de Noël - Café et mignardises

### Menu Végétarien

Crème de potimarron, cèpes grillés et huile de noisette  
Millefeuille de tomates au soja, raifort et mesclun d'herbes fraîches  
Risotto de céleri aux morilles et asperges vertes  
Quinoa, lentilles et riz rouge au tofu, châtaignes,  
effeuillé de choux et copeaux de truffe noire  
Fromage végétarien  
Dessert de Noël - Café et mignardises

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

**Champagne**  
Moët&Chandon  
Grand Vintage 2009

**Vin blanc**  
Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick  
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable  
ou Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC - «Côte de Léchet»

**Vin rouge**  
Bourgogne - Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour  
ou États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley  
ou Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac

### Menu Enfant

Crème de potimarron et homard européen, râpé de caviar séché et huile de noisette  
Dos de saumon mariné à l'aneth, blinis tiède et sucrine à l'huile de pistache  
Homard européen grillé à l'huile de vanille Bourbon, Mac'n'cheese aux cèpes  
Cuisse de pintade chaponnée rôtie en croûte d'épices de Noël,  
pommes de terre confites au beurre de baratte, jus de volaille  
Dessert de Noël - Sucreries de mon enfance

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# California Grill

## Second Seating

### Adult Menu

*Cream of pumpkin and scallops with dried caviar shavings and hazelnut oil*  
*Goose foie gras cooked with champagne, mango and hibiscus condiment, Reims biscuit small brioche*  
*European lobster grilled with Bourbon vanilla oil, Mac'n'cheese with porcini mushrooms*  
*Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, muslin chestnuts,  
cabbage leaves and black truffle shavings*  
*Fully-matured cheese*  
*Christmas dessert - Coffee and petits-fours*

### Vegetarian Menu

*Cream of pumpkin, grilled porcini mushrooms and hazelnut oil*  
*Tomato millefeuille, soy with horseradish reduction, salad shoots with fresh herbs*  
*Celery risotto with morels mushrooms and green asparagus*  
*Quinoa, lentils and red rice with tofu, chestnuts, cabbage leaves, black truffle shavings*  
*Vegetarian cheese*  
*Christmas dessert - Coffee and petits-fours*

### Adult Drinks

*1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per person, mineral water*

#### *Champagne*

*Moët&Chandon*

*Grand Vintage 2009*

#### *White wine*

*Bordeaux - Sauternes AOC - Château du Haut Pick*

*or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable*

*or Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC - «Côte de Léchet»*

#### *Red wine*

*Bourgogne - Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru AOC - Domaine Latour*

*or États-Unis - Louis M. Martini - Cabernet sauvignon - Napa Valley*

*or Bordeaux - Pauillac AOC - Château d'Armailhac*

### Child Menu

*Cream of pumpkin and European lobster, dried caviar shavings and hazelnut oil*  
*Dill marinated salmon fillet, warm blinis and salad shoots with pistachio oil*  
*European lobster grilled with Bourbon vanilla oil, Mac'n'cheese with porcini mushrooms*  
*Roasted leg of guinea fowl in a Christmas spice crust, confit potatoes with churned butter, poultry jus*  
*Christmas dessert*  
*Childhood sweets*

### Child Drink

*Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink*

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*



# *The Founders Restaurant*

## *Disneyland® Hotel*

**Type : Dîner Spectacle / Dinner Show**

Service ..... 20h30 / 8:30 p.m.

Menu adulte *Adult menu* ..... 750€

Menu enfant *Child menu* ..... 130€

### **Réductions / Discounts**

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### **Demandes spécifiques / Special requests**

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*
- Animations *Entertainment*
- Rencontre avec les Personnages Disney  
*Meet and greet with Disney characters*



# The Founders Restaurant

## Menu Adulte

Saint-Jacques, espuma de coco-combava et caviar Beluga  
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre, caramel Amarena et jeunes pousses  
Homard européen, huile de vanille Bourbon, jeunes carottes, daikon et fine gelée au jasmin et tuile corail  
Bar de ligne laqué au soja, panais et truffe noire  
Champagne et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or  
Chapon de Challans en deux services  
Filet poché et croûte de pain d'épices, potimarron et truffe d'Alba  
- Cuisse rôtie au beurre d'Isigny, morilles et châtaignes  
Fromages affinés des régions françaises  
Dessert de Noël - Café et mignardises

## Menu Végétarien

Navet rôti, espuma de coco-combava et citron caviar  
Potimarron en velouté et cèpes grillés à l'huile de noisette  
Carottes, huile de vanille Bourbon, fine gelée au jasmin et tuile aux herbes  
Légumes oubliés - poêlée au soja et râpé de truffe noire  
Champagne et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or  
Morilles en deux services  
Risotto au céleri et truffe d'Alba - Fricassée aux châtaignes et jeunes pousses  
Fromages affinés des régions françaises  
Dessert de Noël - Café et mignardises

## Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

### Champagne

**KRUG**

« Grande Cuvée »

### Vin blanc

Alsace - Gewurtzraminer Vendanges Tardives 2013 - Domaine Schlumberger  
ou Bourgogne - Corton Charlemagne Grand Cru - AOC 2006 - Louis Latour  
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC 2012 - Château de Sancerre - « Cuvée du Connetable »

### Vin rouge

Bourgogne - Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOC 2013 - Vieilles Vignes  
ou Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé

## Menu Enfant

Saint-Jacques, espuma de coco-combava et caviar Beluga  
Foie gras d'oie au cacao fumé au bois de hêtre, caramel Amarena et jeunes pousses  
Homard européen, huile de vanille Bourbon, jeunes carottes, daikon et fine gelée au jasmin et tuile corail  
Bar de ligne laqué au soja, panais et truffe noire  
Limonade et hibiscus en granité, framboise et feuille d'or  
Chapon de Challans en deux services  
Filet poché et croûte de pain d'épices, potimarron  
- Cuisse rôtie au beurre d'Isigny, morilles et châtaignes

## Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# *The Founders Restaurant*

## **Adult Menu**

Scallops, coconut-combava foam and Beluga caviar  
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots  
European lobster, Bourbon vanilla oil, baby car rots, daikon and jasmine aspic with coral biscuit  
Sea bass glazed in soy, parsnip and black truffle  
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf  
Challans capon in two courses  
Poached fillet in a gingerbread crust, pumpkin and Alba truffle  
- Roasted cutlet in Isigny butter, morel mushrooms and chestnut  
French fully-matured cheese  
Christmas dessert - Coffee and petits-fours

## **Vegetarian Menu**

Roasted turnip, coconut-combava foam and lemon caviar  
Cream of pumpkin, grilled procini mushrooms with hazelnut oil  
Carrots, Bourbon vanilla oil, jasmine aspic with a herb biscuit  
Old-fashioned vegetables pan-sautéed soy, and black truffle shavings  
Champagne and hibiscus granita, raspberry and gold leaf  
Morel mushroom in two courses  
Celery risotto and Alba truffle - Chestnut fricassee and salad shoots  
French fully-matured cheese  
Christmas dessert - Coffee and petits-fours

## **Adult Drinks**

**1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per person, mineral water**

### **Champagne**

**KRUG**

« Grande Cuvée »

### **White wins**

Alsace - Gewurtzraminer Vendanges Tardives 2013 - Domaine Schlumberger  
or Bourgogne - Corton Charlemagne Grand Cru - AOC 2006 - Louis Latour  
or Vallée de la Loire - Sancerre AOC 2012 - Château de Sancerre - « Cuvée du Connetable »

### **Red wine**

Bourgogne - Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOC 2013 - Vieilles Vignes  
or Bordeaux - Haut-Médoc AOC 2007 - Château La Lagune - 3<sup>er</sup> Grand Cru Classé

## **Child Menu**

Scallops, coconut-combava foam and Beluga caviar  
Goose foie gras with beech tree smoked cocoa, Amarena caramel and salad shoots  
European lobster, Bourbon vanilla oil, baby car rots, daikon and jasmine aspic with a coral biscuit  
Sea bass glazed in soy, parsnip and black truffle  
Lemonade and hibiscus granita, raspberry and gold leaf  
Challans capon in two courses  
Poached fillet in a gingerbread crust, pumpkin  
- Roasted cutlet in Isigny butter, morel mushrooms and chestnuts

## **Child Drink**

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



*Expérience  
Personnages Disney  
Disney Character Experience*

# Auberge de Cendrillon

## Parc Disneyland®

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

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

Menu adulte / *Adult menu* ..... 329€

Menu enfant / *Child menu* ..... 99€

### Réductions / *Discounts*

Passeport Magic + / *Passeport Infinity*

### 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  
Terre Mer de homard et betteraves,  
salade de légumes croquants et sa vinaigrette de fruits rouges  
Médaille de lotte et gambas rôties, sauce homardine  
Suprême de chapon fermier farci, sauce aux morilles,  
purée de céleri, citrouille et légumes  
Fromage  
Dessert de Noël

## Menu Végétarien

Mise en bouche  
Asperges vertes et son mesclun d'herbes, vinaigrette à la truffe  
Risotto aux champignons des bois et morilles  
Parmentier de potimarron et seitan  
Fromage  
Dessert de Noël

## Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

**Champagne**  
Cuvée de Disneyland® Paris  
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

**Vin blanc**  
Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet »  
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »

**Vin rouge**  
Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune  
ou Bourgogne - Choresy-les-Beaune - P. Aegerter

## Menu Enfant

Mise en bouche  
Coeur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel  
Petites ravioles, crème de Parmesan  
Suprême de poulet fermier, jus corsé, risotto crémeux aux légumes  
Fromage  
Dessert de Noël

## Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# *Auberge de Cendrillon*

## **Adult Menu**

*Amuse-bouche*

*Lobster and beetroot surf & turf,  
crunchy vegetable salad with a red fruit dressing  
Monkfish medallion and roasted king prawns, lobster sauce  
Stuffed free-range capon supreme, morel sauce,  
celery puree, pumpkin and vegetables*

*Cheese*

*Christmas dessert*

## **Vegetarian Menu**

*Amuse-bouche*

*Green asparagus and mixed leaf salad, truffle vinaigrette  
Wild morel mushroom risotto  
Pumpkin and seitan cottage pie*

*Cheese*

*Christmas dessert*

## **Adult Drinks**

**1 glass of Champagne and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water**

**Champagne**

**Cuvée de Disneyland® Paris**

*Imaginée et élaborée par la Maison Lanson*

**White wine**

**Bourgogne - Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC « Côte de Léchet »**

**or Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre « Cuvée du Connétable »**

**Red wine**

**Bordeaux - Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune**

**or Bourgogne - Chorey-les-Beaune - P. Aegerter**

## **Child Menu**

*Amuse-bouche*

*Mild-smoked fillet of salmon, herb cream sauce and salted brioche  
Small ravioli, Parmesan cream  
Free-range chicken supreme, gravy and creamy vegetable risotto*

*Cheese*

*Christmas dessert*

## **Child Drink**

**Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink**

*"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.*

*Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes*



# *New Year's Character Buffet Party*

## *Disney's Hotel New York®*

### **Type : Buffet**

Service .....	20h / 8 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	279€
Menu enfant <i>Child menu</i> .....	79€

### **Réductions / Discounts**

Passeport Magic+ / Passeport Infinity

### **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*



# Christmas Character Buffet Party

## Entrées

Trilogie de saumons (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka

**Gourmande de Noël :** mesclun de salade, fruits secs, œufs de caille, magret de canard fumé, croûtons, dés de roquefort, vinaigrette de truffe

### Petites pièces de fêtes :

Lingot de foie gras aux figues et pain d'épices - 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 - Céviché de thon au yuzu, espuma à la vanille

## Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Bigorneaux - Pincés de tourteaux

## Plats

Bisque de homard crémée et accompagnements

Volaille farcie, jus court et endives braisées

Boudins blancs truffés, pommes fruit caramélisées

Fricassée de lotte et Saint-Jacques, sauce américaine, riz sauvage aux herbes

Mezzaluna de saumon fumé, crème réduite à l'huile de noisette

Gambas rôties aux aromates, linguine à l'encre de seiche

Filet de bœuf « plancha », jus corsé aux morilles, méli-mélo de pois gourmands et haricots verts

Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin, fondant d'artichaut et tomates confites

Noisette de veau aux girolles et marrons braisés

Fondant de chapon farci aux cèpes

## Accompagnements

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

## Fromages

Sélection de fromages affinés

## Desserts

Le grand buffet des desserts de Noël

## Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par personne, eau minérale

### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

### Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

### Vin rouge

Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

## Buffet enfant

Saumon fumé, concombre à la crème, Sélection de charcuteries fines

Mini brochette de tomate mozzarella, Petites gougères à l'emmental

Cocktail de crevettes en verrine, Suprême de volaille, sauce aux champignons

Pommes de terre noisette, Poêlée d'haricots verts et tomates confites

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette, Fagottini aux 4 fromages

Buffet de desserts et friandises

## Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# Christmas Character Buffet Party

## Starters

Salmon trio (smoked, marinated, gravlax), mini blinis, potato salad with dill, vodka cream sauce

**Christmas variety platter:** salad shoots, dry fruits, quail eggs, smoked duck breast, croutons, Roquefort cubes, truffle vinaigrette

### Festive dishes:

Block of foie gras with figs and gingerbread

Crab croustade with citrus

Small morel mushroom cupcake, foie gras ganache

Sea urchin taramasalata croustade

Goat cheese mousse with Espelette pepper

Tuna ceviche with yuzu, vanilla foam

## Seafood

Langoustines, Prawns, Whelks, Oysters, Winkles, Crab claws

## Main courses

Creamy lobster bisque and accompaniments

Stuffed chicken, jus and braised endives

White pudding with truffles and caramelised apples

Monkfish and scallop fricassée, sauce américaine, wild rice with herbs

Smoked salmon mezzaluna pasta, reduced cream sauce with hazelnut oil

Roasted king prawns with herbs and spices, linguini with squid ink

Grilled steak, morel reduction, mix of mangetouts and green beans

Roast rack of lamb with rosemary jus, artichoke fondant and tomato confit

Boneless fillet of veal with girolle mushrooms and braised chestnuts

Capon, porcini mushrooms stuffing

## Side dishes

Pan-sautéed vegetables with shallot butter

Potato stew with porcini mushrooms

## Cheese

Selection of fully-matured cheese

## Desserts

Grand buffet of Christmas desserts

## Adult Drinks

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

### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

### White wine

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

### Red wine

Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

## Child Buffet

Smoked salmon, creamy cucumber salad - Selection of fine cooked meats

Mini tomato and mozzarella skewer - Mini Emmental cheese puffs

Prawn cocktail verrine - Chicken supreme, mushroom sauce - Noisette potatoes

Pan-sautéed green beans and confit tomato

Roasted fillet of cod, white butter sauce with chives - Fagottini, 4 cheese sauce

Desserts and sweets buffet

## Child Drink

Vittel® or Minute Maid® or Refreshing Drink

"Home-Made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes



# Buffalo Bill's

## Wild West Show

**Type : Dîner Spectacle / Dinner Show**

Service ..... 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* ..... 139€

Menu enfant *Child menu* ..... 69€

Supplément de 15€ par personne pour la 1<sup>ère</sup> catégorie  
*15€ extra per person for 1<sup>st</sup> category*

### Réductions / Discounts

Passeport Magic + / Passeport Infinity

### Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*



# Buffalo Bill's Wild West Show

## Menu Adulte

Nachos

Chili authentique et pain du campement

### Poêlon des fêtes :

Cuisse de pintade farcie au foie gras et marrons

Boudin aux pommes,

Fondant de poulet jaune, pomme et spéculoos,

Pommes de terre et marrons rôtis au thym

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert de Noël

Café ou thé, pièce en chocolat

## Menu Végétarien

Nachos

Chili végétarien et pain du campement

### Poêlon des fêtes :

Fricassée de pleurotes et asperges vertes

Fiochettini au Gorgonzola, crème de Parmesan

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Pommes de terre rôties au thym

Poêlée de légumes de saison et ses marrons

Dessert de Noël

Café ou thé, pièce en chocolat

## Menu Enfant

### Poêlon des fêtes :

Fondant de poulet jaune, pomme et speculoos

Pommes de terre Rösti étoiles

Épi de maïs grillé et parfumé au sirop d'érable

Dessert de Noël et pièce en chocolat

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant



# *Buffalo Bill's Wild West Show*

## **Adult Menu**

*Nachos*

*Authentic chilli and cornbread*

### **Christmas casserole:**

*Leg of guinea fowl stuffed with foie gras and chestnuts*

*White pudding with apples*

*Chicken piece fondant, apple and speculoos*

*Thyme-roasted potatoes and chestnuts*

*Grilled corn with maple syrup*

*Christmas dessert*

*Coffee or tea, chocolate coin*

## **Vegetarian Menu**

*Nachos*

*Vegetarian chilli and cornbread*

### **Festive casserole:**

*Oyster mushrooms and green asparagus fricassee*

*Fiocchettini with Gorgonzola and Parmesan cream,*

*Grilled corn with maple syrup*

*Thyme-roasted potatoes and chestnuts,*

*Pan-sautéed vegetables with chestnuts*

*Christmas dessert*

*Coffee or tea, chocolate coin*

## **Menu Infant**

### **Festive casserole:**

*Chicken piece fondant, apple and speculoos,*

*Star-shaped Rösti potatoes*

*Grilled corn with maple syrup*

*Christmas dessert, chocolate coin*

