



Season's Greetings

Disneyland
PARIS

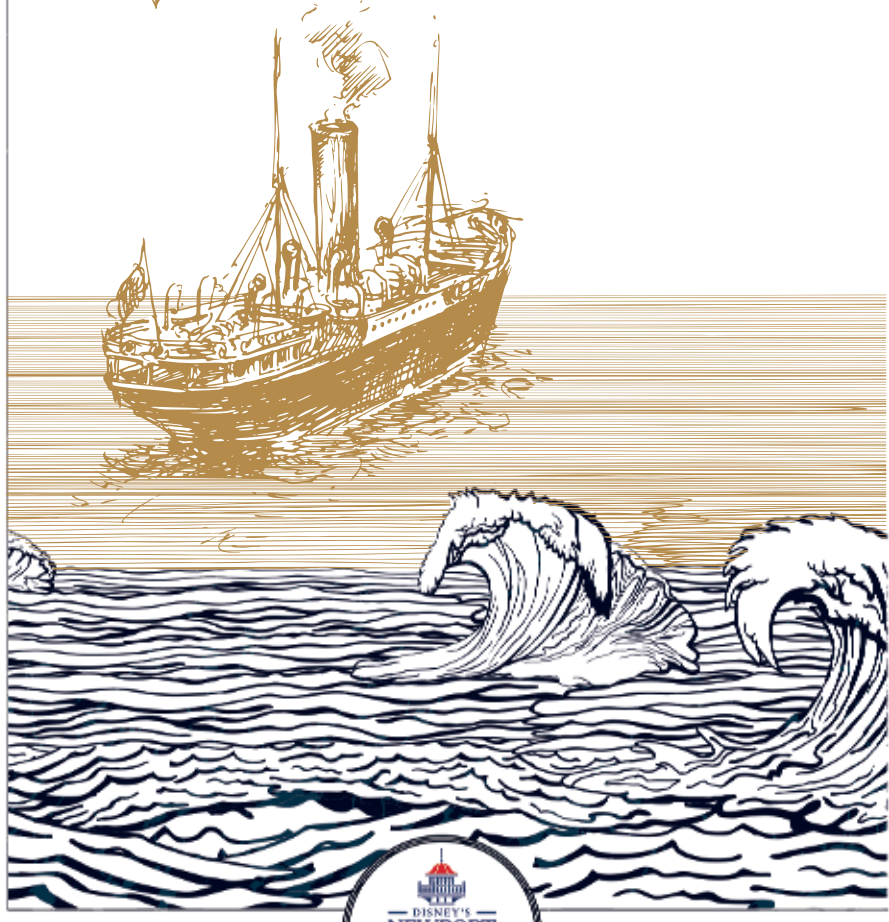


Occidens

© Disney 12/2018 - 2^{ème} Service



EMANU



Oriens



Menu Adulte

Entrées

Saumon fumé - Saumon à l'orange
Atelier tartare d'Espadon - Saumon aux épices

Assortiment de charcuteries et foie gras :
Rosette - Chorizo tranché - Jambon de pays
Terrines de gibier - Foie gras nature

Terrine de duo de poissons - Terrine de Saint-Jacques
Terrine de lotte - Moules de Nouvelle-Zélande, sauce vierge
Assortiments de salade - Salade de crabe aux agrumes
Salade de crudités - Salade de pois chiches aux épices

Le banc de fruits de mer

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

Soupes

Bisque de homard - Soupe de marrons

Plats

Confit de canard, sauce Chinon - Filet de dorade
Chapon au vin jaune et morilles - Boudin blanc truffé - Risotto aux champignons
Sauté de chevreuil aux champignons des bois et éclats de châtaignes

À la tranche

Veau, sauce à la truffe - Gambas à la plancha

Accompagnements

Mini gratin dauphinois - Assortiment de légumes
Panciotti aux Saint-Jacques - Pommes de terre rôties

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits
Sélection de desserts du nouvel an

Boissons

Une coupe de Champagne Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut
- Imaginée et élaborée par la Maison Lanson
et 1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

Blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne
ou Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet - Languedoc

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

Menu Enfant

Bouchées de poulet - Brochettes de boulette - Dos de saumon
Pizza - Légumes verts - Pommes de terre frites
Salade de pâtes trois couleurs tomates confites et poulet
Sélection de fromages affinés
Corbeille de fruits - Sélection de desserts du nouvel an

Boisson

Vittel® ou Jus de fruits Minute Maid® ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté.

Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

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

Adult Menu

Starters

Smoked salmon - Salmon in an orange marinade
Swordfish tartare - Spiced salmon

Selection of charcuterie and foie gras:
Rosette (pure pork sausage) - Sliced chorizo
Cured ham - Game terrine - Foie gras

Duo of fish terrine - Scallop terrine
Monkfish terrine - New Zealand mussels with sauce vierge
Selection of salads - Crab and citrus fruit salad
Raw vegetables - Spicy chickpea salad

Seafood bar

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

Soups

Lobster bisque - Chestnut soup

Main Courses

Duck confit, reduced chinon wine sauce - Fillet of sea bream
Capon in a yellow wine and morel sauce - White pudding with truffles
Mushroom risotto - Sautéed venison with wild mushrooms and crushed chestnuts

Carvery

Veal with truffle sauce - Grilled king prawns

Side dishes

Mini gratin dauphinois - Selection of vegetables
Scallop panciotti - Roast potatoes

Cheese

Selection of mature cheese

Desserts

Fruit basket
Selection of Christmas desserts

Drinks

A glass of Champagne Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut
- Imagined and elaborated by the Maison Lanson
and a 1/2 bottle of wine (red or white) per person, mineral water

White: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne
ou Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet - Languedoc

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

Child Menu

Chicken bites - Meatball skewers - Salmon fillet
Pizza - Green vegetables - Fried potatoes
Tricolore pasta salad roast tomatoes and chicken
Sélection de fromages affinés
Fruit basket - Sélection de desserts du nouvel an

Drink

Vittel® or Minute Maid® fruit juice or Cold drink

*Made from concentrated fruit juice.

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. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

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