



Menu Adulte

Foie gras
Rillettes de crabe aux agrumes avec son gressin
Légumes tournés torsadés, vinaigrette à la truffe
Brochettes de mangue et magret de canard au poivre timut sur lit de roquette
Tartare de thon - Saumon fumé et crème de raifort
Poulet aux baies de Goji
Terrine duo de poissons - Terrine panaché de lotte et saumon
Flétan fumé - Thon - Hareng au poivre - Hareng nature - Roll mops - Anchois nature
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran
Terrine de lapin - Terrine de canard confit, potimarron et trompettes
Fraîcheur de quinoa et tofu au fenouil et citron confit - Chorizo

Langoustines - Huîtres - Crevettes roses - Crevettes grises - Pincés de tourteaux
Bulots - Homard

Bisque de homard - Soupe de courges

Dinde entière farcie - Canard, sauce confit de Chinon
Filet de bar, sauce Champagne - Civet de cerf aux griottes
Filet de chapon aux morilles - Boudin blanc truffé - Lote façon armoricaine
Mitonné d'agneau aux fruits secs - Gambas snackées - Pièce de bœuf
Lentilles au curry vert et tofu fumé

Poêlée de légumes - Panciotti Saint Jacques
Risotto champignons - Riz - Pomme de terre rôties

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiment de mousses (chocolat, nougat)
Assortiment de tartelettes (banatoffee, citron, chocolat praliné)
Cheesecakes (nature, fruits rouges, citron)
Assortiment d'entremets (piña colada, cadre aux fruits rouges)
Forêt noire - Sélection de mini bûches (chocolat, caramélia, fruits rouges)
Assortiment de tartes (coco et brésilienne) - Île flottante
Cascade de fruits exotiques avec smoothies - Fontaine de chocolat avec fruits

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

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

Menu Enfant

Pic de tomates mozzarella - Crevettes cocktail - Brochettes de charcuterie
Boules de dips de légumes - Bouchées de volaille - Steak haché
Gratin Mickey - Légumes verts - Saumon - Chausson à la tomate et mozzarella
Pâtes bolognaises - Pousse pousse - Petits moussaillons

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* 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.

Adult Menu

Foie gras - Potted crab with citrus, breadsticks
Turned and twisted vegetables in a truffle vinaigrette
Mango and duck breast skewers with timut pepper on a bed of rocket salad
Tuna tartare - Smoked salmon and horseradish cream
Chicken with goji berries - Fish terrines
Duo of fish terrine - Monkfish and salmon combo terrine - Flaked halibut
Tuna - Herring with black pepper - Plain herring - Rollmops - Anchovies
Pata negra ham - Cured ham - Madiran-style wild venison terrine
Rabbit terrine - Duck confit, pumpkin and horns of plenty terrine
Quinoa salad, tofu with fennel and confit lemon - Chorizo

Langoustines - Oysters - Prawns - Shrimps - Crab claws
Whelks - Lobster

Lobster bisque - Pumpkin soup

Whole stuffed turkey - Duck, Chinon wine sauce
Fillet of bass, Champagne sauce - Venison and Morello cherry stew
Fillet of capon with morels - Truffled white pudding sausage
Armorican-style monkfish - Slow-cooked lamb with dried fruit
Pan-seared shrimp - Butcher's cut of beef - Green lentil and smoked tofu curry

Vegetable stir-fry - Scallop panciotti
Mushroom risotto - Rice - Roast potatoes

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of mousses (chocolate, nougat)
Assortment of tartlets (banoffee & banana, lemon, praline chocolate)
Cheesecakes (plain, red berries, lemon)
Assortment of desserts (piña colada, vegan red berries dessert)
Black forest - Selection of mini yule logs (chocolate, caramelia, red berries)
Assortment of tarts (coconut and Brazilian) - Floating island
Assortment of exotic fruit and smoothies - Chocolate fountain with fruit

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

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

Child Menu

Tomato and mozzarella bites - Prawn cocktail - Charcuterie skewers
Bowls of vegetable dips - Chicken bites - Hamburger - Gratin (Mickey)
Green vegetables - Salmon - Tomato and mozzarella turnover - Pasta bolognese
Pousse pousse dessert - Petits Moussaillons dessert

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* 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.



Disneyland
PARIS