



# Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard,  
brisures de pain d'épices et compotée de poire au gingembre

Filet de Saint Pierre, palet de pommes de terre, crème et caviar Beluga

Coussin de pintade chaponnée et copeaux de truffe,  
légumes oubliés et jus corsé

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

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

Champagne  
Lanson Black Label Brut

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

Vin rouge  
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux  
ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

# Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

*Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche*

*\*Jus à base de concentré de fruits*



# *Adult Menu*

Amuse-bouche

Duck foie gras,  
crushed gingerbread and pear compote with ginger

Fillet of John Dory, potato cake, cream and Beluga caviar

Caponised guinea fowl in pastry with truffle shavings,  
forgotten vegetables and rich jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

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

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire  
or Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux  
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

# *Child Menu*

Amuse-bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*

*\*Made from concentrated fruit juice*



# Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Tofu mariné et frit, tartare de légumes  
et huile d'olive des Baux de Provence

Cannelloni de légumes oubliés et truffe noire

Quinoa aux morilles, potimarron roti et noisettes grillées

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

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

Champagne  
Lanson Black Label Brut

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

Vin rouge  
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux  
ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

# Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

*Vittel® ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Boisson fraîche*

*\*Jus à base de concentré de fruits*



# *Vegan Adult Menu*

Amuse bouche

Marinated and fried tofu, vegetable tartare  
with Baux de Provence olive oil

Forgotten vegetable and black truffle cannelloni

Quinoa with morels, roasted squash and toasted hazelnuts

Festive vegan special

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

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

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - Vallée de la Loire  
or Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC Côte de Léchet - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux  
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

## *Child Menu*

Amuse bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*

*\*Made from concentrated fruit juice*



# Auberge de Cendrillon

DISNEYLAND  
PARIS

