



Une expérience  
étincelante !



© Disney 2017

# Menu

Le Disneyland® Hotel vous propose une expérience exceptionnelle qui vous fera vivre, ainsi qu'à vos convives, une soirée inoubliable !

## Au Café Fantasia

Mickaël Sachet et son équipe « d'Artistes\* » se feront un plaisir de vous confectionner le cocktail de votre choix ou de vous faire découvrir leurs créations du moment.

\*Les Artistes :

Julie Delavenna

Meilleure Apprentie de France Bar 2013

Yann Maier

Meilleur Apprenti de France Arts de la Table 2016

Marilyn Clercy

1<sup>ère</sup> du Grand Prix Havana Club 2012

Samantha Icard

3<sup>ème</sup> du Disneyland® Paris Shaker Challenge 2015

2<sup>ème</sup> du Disneyland Paris Shaker Challenge 2012 et 2013

2<sup>ème</sup> de la Coupe Scott 2012

1<sup>ère</sup> du Shaker des Écoles Hôtelières 2009

Frédéric Queinec

1<sup>er</sup> Toutes catégories du Disneyland Paris Shaker Challenge 2006

## Au California Grill

Laurent Lesage, notre Chef et Robert Henry, notre Manager de Salle, vous invitent à un voyage culinaire, mêlant plats d'exception et vins parfaitement accordés.

## Au Castle Club

Les équipes de Chantale Leroux, pionnière des concierges « Clés d'Or » de France prolongeront votre soirée en apothéose dans un lieu unique, à la fois romantique et féérique, devant le spectacle *Disney Illuminations* créé spécialement pour Disneyland® Paris.

Dégustez les meilleurs produits de notre restaurant sous forme d'un menu dégustation.

Le menu se compose de :

Amuse-bouche féérique

Entrée

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Parade de desserts

Café

Accord mets et vins :

3 verres de vin (8 cl) pour accompagner votre menu

et

Eau minérale (50 cl)

Prolongez votre soirée devant le spectacle *Disney Illuminations* !

Une coupe de Champagne  
Cuvée Disneyland Paris « brut » (10 cl)  
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

ou

Une coupe de Champagne  
Lanson « brut » Rosé Label (10 cl)

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.