



Programme du 31 décembre 2012

## SUR LE PODIUM

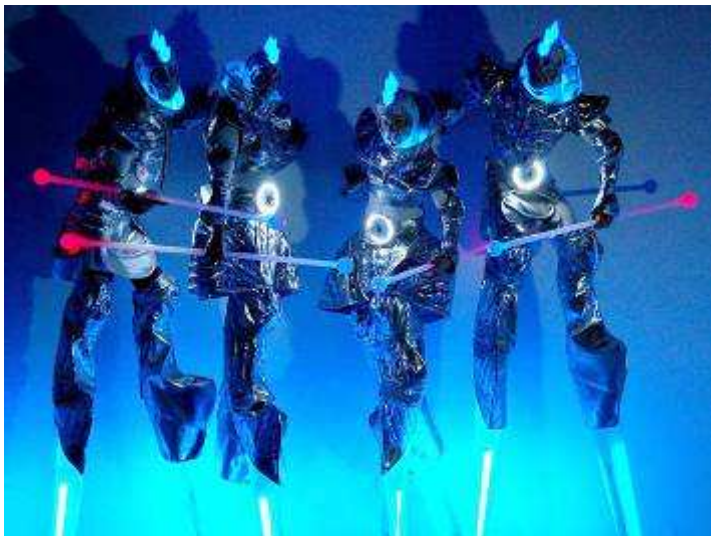
### *La Khriss Dance Party*

Khriss et ses deux danseuses apprennent aux petits comme aux grands à danser de façon interactive. Retrouvez leur bonne humeur communicative sur notre Podium et au Billy Bob's.

De 18h30 à 19h00

De 20h30 à 21h00

## DANS LA RUE DU DISNEY VILLAGE



### *Les Cybers*

Ce spectacle déambulatoire futuriste met en scène des êtres cybernétiques aux silhouettes lumineuses qui dansent et jonglent dans un ballet de fumée et de lumières.

De 19h30 à 20h00

De 20h30 à 21h00

De 22h00 à 22h30



Programme du 31 décembre 2012

## DANS LA RUE DU DISNEY VILLAGE



### *Les Androïdes*

Au détour d'une rue, les visiteurs pourront croiser cette nouvelle génération de robots éco-responsables qui roulent, parlent et dansent. Humour et interactions seront au rendez-vous.

De 19h00 à 19h30

De 20h00 à 20h30

De 21h00 à 21h30

## AUTOUR DU LAC

Venez vivre les dernières secondes de l'année face à un feu d'artifice éblouissant !





## Programme du 31 décembre 2012

### RESTAURANTS et LEURS ANIMATIONS

Amis et familles sont les bienvenus pour partager les derniers moments de l'ultime soirée de l'an 2012 dans une ambiance festive et musicale. Accès gratuit.

#### ► Billy Bob's

► A partir de 19h30, retrouvez une atmosphère festive au Billy Bob's avec la « Khriss Dance Party ». Ce trio de danseurs mettra à contribution petits et grands.

**Ambiance survoltée garantie avec le concert du groupe Space Gomez à partir de 22h45.**  
Enfin, la soirée DJ permettra de danser jusqu'à tard dans la nuit.

#### ► Restaurant *la Grange*\* au Billy Bob's

A la veille de cette nouvelle année 2013, le restaurant La Grange met en scène un buffet spécial Réveillon\* et pour divertir les invités, un magicien, un sculpteur de ballons et du maquillage pour enfant seront présents.

18h30 : Adultes 109 € ;                      Enfants 39 €  
21h30 : Adultes 139 € ;                      Enfants 59 €

#### ► Sports Bar

Soirée dansante avec une Vidéo Jockey Party au Sports Bar à partir de 21h30. Accès gratuit.

#### ► Restaurant *The Steakhouse*\*

Pour la Saint Sylvestre, le restaurant *The Steakhouse* propose un magicien, un sculpteur de ballon, un maquilleur et une animation musicale à partir de 18h30.

18h30 : Adultes 119 € ;                      Enfants 39 €  
21h30 : Adultes 149 € ;                      Enfants 59 €

\*Réservation conseillée : 01.60.30.40.50

**La Grange à Billy Bob's Country Western Saloon**  
**Menu Adulte 1er service**

**Entrées**

Saumon fumé et sa crème de wasabi  
Marbré de foie gras, compotée d'oignons au vin rouge  
Plateau de charcuterie fumée AOC  
Terrine de Saint-Jacques, sauce curry Madras  
Plateau de poissons fumés  
Verrine de quinoa à l'huile des Baux-de-Provence  
Verrines crabe avocat et coulis de piquillos  
Verrine de tartare de saumon  
Assortiment de salade verte Bouquet de crevettes roses et bulots

**Plats**

Cochon de lait fumé au bois de hêtre  
Filet de dinde farci aux marrons et sa sauce aux airelles  
Cuisse de boeuf rôtie aux herbes et son jus  
Magret de canard sauce framboise  
Veau rôti et sa crème de morilles  
Mini filet de bar, légumes minestrone à la coriandre et aux pleurotes, sauce au curry vert  
Filet de rouget sur lit de poireaux, sauce Coteaux du Layon

**Accompagnements**

Gratin de pommes de terre aux cèpes  
Légumes oubliés au beurre de roquette  
Riz safrané  
Sélection de fromages affinés et fruits secs

**Desserts**

Sélection de desserts du Nouvel An Cascade de fruits frais Fontaine au chocolat  
Café et mignardises

**Boissons Adulte 1er service**

**VIN ROUGE**

Bordeaux Dourthe n°1

**VIN BLANC**

Bordeaux G. Lalande

**CHAMPAGNE**

Chanoine Brut Grande Réserve

**1 coupe de champagne par personne**

**1/2 bouteille de vin par personne (blanc ou rouge)**

eau

**La Grange à Billy Bob's Country Western Saloon**  
**Menu Adulte 2e service**

**Entrées**

Saumon fumé et sa crème de wasabi  
Marbré de foie gras, compotée d'oignons au vin rouge  
Plateau de charcuterie fumée AOC  
Terrine de Saint-Jacques, sauce curry Madras  
Plateau de poissons fumés  
Verrine de quinoa à l'huile des Baux-de-Provence  
Verrines crabe avocat et coulis de piquillos  
Verrine de tartare de saumon  
Assortiment de salades vertes  
Foie gras de canard et chutney de figues  
Le banc de fruits de mer Crevettes roses, bulots  
Pincés de crabe, huîtres

**Plats**

Cochon de lait fumé au bois de hêtre  
Filet de dinde farci aux marrons et sa sauce aux airelles  
Cuisse de boeuf rôtie aux herbes et son jus  
Magret de canard sauce framboise  
Veau rôti et sa crème de morilles  
Mini filet de bar, légumes minestrone à la coriandre et aux pleurotes, sauce au curry vert  
Filet de rouget sur lit de poireaux, sauce Coteaux du Layon  
Fricassée de Saint-Jacques à la provençale Estouffade de sanglier aux châtaignes

**Accompagnements**

Gratin de pommes de terre  
Légumes oubliés aux herbes  
Risotto crémeux aux cèpes  
Pommes Anna  
Sélection de fromages affinés et fruits secs

**Desserts**

Sélection de desserts du Nouvel An  
Café et mignardises  
Boissons Adulte 2e service  
**VIN ROUGE** Bordeaux Dourthe n°1  
**VIN BLANC** Bordeaux G. Lalande  
**CHAMPAGNE** Chanoine Brut Grande Réserve  
**1 coupe de champagne par personne**  
**1/2 bouteille de vin par personne (blanc ou rouge)**  
eau

**The Steakhouse**  
**Menu Adulte 1er service**

Mise en bouche  
Cheese-cake au saumon fumé parfumé à l'aneth  
Médaille de veau, écrasée de pommes de terre à la noisette et champignons  
des  
bois

Sélection de fromages affinés et pain aux noix  
Dessert du Nouvel An  
Café et mignardises

**Menu Adulte végétarien**  
**1er service**

Mise en bouche  
Pithiviers aux champignons des bois  
Risotto au safran, pointes d'asperges vertes  
Fromages  
Dessert du Nouvel An  
Café et mignardises

**Menu Enfant 1er service**

Mise en bouche  
Rillettes de saumon fumé en sapin de Noël, guirlande de vinaigrette au citron  
Filet de chapon rôti farci aux châtaignes, mousseline de vitelottes et petits  
légumes  
Dessert du Nouvel An  
Sucreries de mon enfance Boissons

**Adulte 1er service**

VIN ROUGE  
Bordeaux Dourthe n°1  
VIN BLANC  
Chablis La Pierrelée AOC La Chablisienne  
CHAMPAGNE  
Tsarine Cuvée Premium  
1 coupe de champagne par personne  
1/2 bouteille de vin par personne (blanc ou rouge)  
eau

**The Steakhouse**  
**Menu Adulte 2e service**

Mise en bouche  
Cheese-cake au saumon fumé parfumé à l'aneth  
Saint-Jacques au pain d'épices, saveur mandarine  
Médaille de veau, écrasée de pommes de terre à la noisette  
et champignons des bois

Sélection de fromages affinés et pain aux noix  
Dessert du Nouvel An  
Café et mignardises

**Menu Adulte végétarien 2e service**

Mise en bouche  
Pithiviers aux champignons des bois  
Panzerotti aux cèpes et émulsion de crème de potiron  
Risotto au safran, pointes d'asperges vertes  
Fromages  
Dessert du Nouvel An  
Café et mignardises

**Menu Enfant 2e service**

Mise en bouche  
Rillettes de saumon fumé en sapin de Noël,  
guirlande de vinaigrette au citron  
Filet de chapon rôti farci aux châtaignes, mousseline de vitelottes et petits  
légumes  
Dessert du Nouvel An  
Sucreries de mon enfance  
Boissons Adulte 2e service  
VIN ROUGE  
Bordeaux Dourthe n°1  
VIN BLANC  
Chablis La Pierrelée AOC La Chablisienne  
CHAMPAGNE  
Tsarine Cuvée Premium  
1 coupe de champagne par personne  
1/2 bouteille de vin par personne (blanc ou rouge)  
eau



Programme Wild West Show – Décembre 2013

BUFFALO BILL'S  
**WILD WEST SHOW**  
DÎNER-SPECTACLE

**Du 22 décembre au 6 janvier, une ambiance de Noël se met en scène au Dîner-Spectacle : les décors et quelques surprises dans le spectacle transportent les spectateurs dans une grande fête western version Noël !**

Plus d'informations sur le communiqué de presse.



**La Légende de Buffalo Bill...avec Mickey  
et ses amis !**

**Menu Adulte 1er et 2e service**

Nachos  
Chili du campement  
Poêlon des fêtes :  
Suprême de chapon farci aux châtaignes, jus aromatisé à la  
truffe  
Boudin blanc  
Mignon de porc mariné aux épices  
Pommes de terre rôties au thym  
Poêlée de légumes aux marrons  
Dessert de Noël  
Café et pièce en chocolat

**Menu Adulte végétarien 1er et 2e service**

Nachos  
Chili végétarien et pain du campement  
Poêlon des fêtes :  
Tortellini au fromage, sauce verte  
Asperges vertes et pleurotes  
Pommes de terre rôties au thym  
Poêlée de légumes aux marrons  
Dessert de Noël  
Café et pièce en chocolat

**Menu Enfant 1er et 2e service**

Poêlon des fêtes :  
Suprême de volaille et sa crème de champignons  
Pommes de terre rôties au thym  
Poêlée de légumes aux marrons  
Dessert de Noël