



DÉCOUVREZ LE PROGRAMME
ANIMATIONS - ACTIVITÉS - RESTAURATION

*Vivez la magie
de Noël*

Un Noël inoubliable à Center Parcs !

Du 16 au 25 décembre 2019

Cet hiver, **Center Parcs** vous invite à célébrer un Noël traditionnel enchanté. C'est avec émerveillement que petits et grands découvriront le décor féerique et les illuminations de Noël. Repas de fête, visite du Père Noël, atelier créatif, décoration du sapin en famille, tout sera prêt pour vous recevoir.

Et pour combler toutes vos envies, des menus de fête seront concoctés pour une dégustation dans nos restaurants ou même directement dans vos cottages !

Profitez du savoureux **dîner du réveillon** au restaurant buffet le soir du 24 décembre et vivez **la magie de Noël** grâce aux animations proposées aux enfants.

Et après avoir déballé **les cadeaux** au petit matin, rendez-vous autour du déjeuner de Noël composé de **délicieux assortiments !** Un Noël des plus traditionnels pour un bonheur naturel. Des ateliers sont également proposés aux enfants et avec un peu de chance, le Père Noël viendra peut-être s'asseoir à votre table...



DANS LES RESTAURANTS
CENTER PARCS,
tous les enfants
de 0 à 3 ans inclus
mangent
gratuitement !*

* Valable sur les buffets à volonté et sur un menu spécifique enfant de - 4 ans dans les restaurants en service à table, sous réserve de consommer un repas adulte sur place.

De quoi amuser petits et grands...

Plein d'émerveillements pour vos enfants pendant l'atelier créatif !



Laissez-vous enchanter par les nouvelles décorations hivernales

Parcourez le domaine avec Orry et ses Amis pendant la Parade de l'Hiver pour les enfants



Participez à l'atelier maquillage artistique et Glitter Tatoo pour les enfants*

Participez au Quand j'serai grand, j'serai Lutin de Noël, pour les enfants de 4 à 10 ans !*



En famille ou entre amis, participez au Grand Quiz interactif de l'Hiver



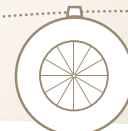
Réservez un **Sapin de Noël** et son **kit de décoration** directement dans votre cottage**



Pour les plus petits, retrouvez **Orry et ses amis** aux côtés du Père Noël



Repartez avec une photo d'un souvenir inoubliable de vos enfants sur les genoux du **Père Noël**.



Sans oublier, les **activités et animations** proposées dans nos Domaines.

*Activité payante. **Uniquement en prévente. Renseignez-vous auprès de la réception afin de connaître les horaires et détails des activités et animations.

... et ravir les papilles de tous les gourmands !

À Noël, le mot plaisir est de rigueur ! Quoi de mieux qu'un buffet offrant une multitude de mets aussi délicieux les uns que les autres ?

~ Buffet de Noël ~

Coupe de champagne (pour les adultes)
Coupe de Champomy® (pour les enfants)

Entrées

Soupe de courge butternut - coco, graines torrifiées
Panier de coquillages et fruits de mer
Saumon gravlax au fenouil et poivre de Timut
Foie gras maison et condiments
Tartare de saumon et concombre
Plateau de charcuterie
Salade de petit épeautre, fève, vinaigrette aux agrumes
Salade de magret fumé, pomme de terre, gésiers, sauce moutarde à l'ancienne et miel
Salade d'écrevisses à la mangue et sésame
Salade de chou, saumon fumé, pomme et noix

Plats

Chapon rôti et sauce au foie gras
Sauté de chevreuil au pinot noir
Pavé de Sandre en croûte acidulée
Faux filet de bœuf rôti frotté au romarin
Saumon, sauce au beurre blanc

Garnitures de fête

Écrasé de pommes de terre
Haricots verts noisette
Panais fondants au jus d'orange
Tombée de champignons
Poêlée d'orge perlé aux artichauts et trompettes de la mort

Fromages

Plateau de fromages, assortiment de fruits secs
Gelée de coing

Desserts

Verrine Agrumes: sablé aux zests de citron vert, crémeux agrumes et streusel noisette orange
Tiramisu aux parfums de Noël
Tapioca au lait de coco et coulis de mangue
Verrine ganache de chocolat, orange et sablé
Verrine à la pomme, cannelle, mousse caramel et pain d'épices
Mousse au chocolat et toppings
Fontaine à chocolat et gourmandises
Corbeille de fruits d'hiver

Café



Et pour les enfants

Damier de clubs saumon et jambon
Rôti de veau et son jus
Fagots de haricots verts
Sapin feuilleté Nutella® et Smarties®

(Attention : les enfants ont aussi accès au buffet complet)

Profitez de réductions sur nos menus

en réservant jusqu'à 48h avant votre arrivée au **0891 700 800** ou sur **my.centerparcs.fr**
*0,25€ TTC/min de France métropolitaine

Le soir du 24 décembre à partir de 19h30, dans notre restaurant buffet*

~ Adulte ~
70€
en prévente

au lieu de ~~80€~~ au restaurant !
Eaux minérales et gazeuses, sodas et café inclus dans le menu

~ Enfant ~
19€
en prévente

au lieu de ~~22€~~ au restaurant !
Eaux minérales et gazeuses, sodas et café inclus dans le menu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

~ Déjeuner buffet de Noël ~

Eaux minérales et gazeuses, jus de fruits, sodas et boissons chaudes inclus

Entrées

Bar à œufs : œufs à la coque, œufs au plat, brouillés à l'huile d'olive saveur truffe
Onctueuse crème de thon, échalote et aneth
Rillettes de canard
Saumon mariné à l'aneth
Foie gras maison aux fruits secs & condiments
Salade aux deux saumons
Salade d'écrevisses aux agrumes, boulgour et tomates cerises
Salade Dieppoise
Salade de quinoa, grenade, saumon fumé, crevette, sauce mangue coco
Semoule aux fruits secs, vinaigrette framboise et vanille

Plats

Chapon rôti et jus de cuisson
Petit burger de bœuf sauce barbecue
Sauté de gibier, sauce aux airelles
Cabillaud sauce dieppoise
Saumon en croûte de pâte feuilletée

Garnitures de fête

Carotte glacées
Onctueux de panais à l'huile de noisette
Grenailles rôties au thym
Tombée de champignons
Butternut rôti

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

*Renseignez-vous sur les horaires exacts auprès du personnel du restaurant buffet.

Fromages
Plateau de fromages
Assortiment de fruits secs, Gelée de coing

Desserts

Tarte aux agrumes acidulés
Tarte soufflée au chocolat
L'Eton mess aux fruits frais
Tiramisu classique au café
Panna cotta au fruit de la passion
Fondant chocolat coeur coulant caramel pointe de fleur de sel
Salade de fruits
Fontaine au chocolat et ses gourmandises
Fromage blanc & toppings

Et pour les enfants
Damier de club saumon & jambon
Rôti de bœuf en tradition (beurre, ail thym et laurier)
Fagots de haricots verts
Sapin feuilleté Nutella® et Smarties®
Les enfants ont aussi accès au buffet adulte



Prenez la pose aux côtés du **Père Noël**



Ateliers culinaires autour du chocolat pour les enfants



Maquillage gratuit pour les enfants (sauf Bois aux Daims)

Le matin de Noël est synonyme de magie ! Venez vous restaurer autour d'un déjeuner royal réunissant toute votre famille après avoir débarrassé vos cadeaux au pied du sapin.

Le matin du 25 décembre à partir de 11h30, dans notre restaurant buffet*

~ Adulte ~
55€
en prévente

au lieu de ~~65€~~ au restaurant !
Eaux minérales et gazeuses, jus de fruits, sodas et boissons chaudes inclus

~ Enfant ~
14€
en prévente

au lieu de ~~18€~~ au restaurant !
Eaux minérales et gazeuses, jus de fruits, sodas et boissons chaudes inclus

Livraison au cottage les 24 & 25 décembre - midi et soir

Partagez un repas de Noël des plus traditionnels et délicieux en famille, au chaud dans votre cottage.

Menu cottage en fête

Adulte

Mise en bouche
Duo de verrines

Entrée

Foie gras entier et chutney de mangue aux épices

Plat

Suprême de poulet, sauce aux girolles
Poêlée de pommes de terre grenailles et girolles à l'ail et persil

Fromages

Assiette de fromages et sa salade de jeunes pousses

Dessert

Tartelette citron et fruits frais



Enfant

Mise en bouche
Verrine

Entrée

Rillettes de sandre accompagnées de toast

Plat

Cuisse de poulet rôtie aux herbes, jus de cuisson
Purée de pomme de terre et fagot d'haricots verts

Dessert

Sapin de chocolat, coulis de fruits rouges
et meringue



Chapon

Chapon entier

Chapon entier et ses pommes de terre grenailles
à l'huile d'olive et au romarin

Demi-chapon

Demi-chapon et ses pommes de terre grenailles
à l'huile d'olive et au romarin



Livraison au cottage du 21 décembre au 5 janvier - midi et soir

Installez-vous bien au chaud au coin d'un feu de cheminée dans votre cottage, et faites-vous livrer une pierrade festive pour célébrer Noël comme il se doit.

Pierrade de la mer

Adulte & Enfant

(Commande minimum de 2 personnes adultes)

Saumon, Saint-Jaques, crevettes, filets de rouget
Poêlée 4 saisons
Sauce au Beaufort de Venise



37€ en prévente au lieu de 45€

19€ en prévente au lieu de 22€

Sapin de Noël

1 sapin de Noël et
1 kit de décoration

Pierrade festive terre

Adulte & Enfant

(Commande minimum de 2 personnes adultes)

Aiguillettes de poulet marinées à la purée de champignons à la truffe
Magret de canard, Rumsteak, Noix de veau, Gratin dauphinois
Poêlée gourmande aux crosnes sauce béarnaise, sauce au poivre
et sauce moutarde à l'ancienne



31€ en prévente au lieu de 37€

16€ en prévente au lieu de 19€

Adulte
47€

en prévente
au lieu de 56€

Enfant
16€

en prévente
au lieu de 19€



Chapon

Pour 8 à 10 personnes

75€

en prévente
au lieu de 88€

Demi-Chapon

Pour 4 à 6 personnes

48€

en prévente
au lieu de 57€

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ
PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

* Tarif par personne. Minimum de commande : 2 personnes adultes



**DU 15 NOVEMBRE 2019
AU 2 FÉVRIER 2020**

Cet hiver, **Center Parcs** se transforme en un monde **merveilleux** et **enchanté**. N'attendez plus pour profiter de tout ce qui vous attend : des activités et animations sous le signe du partage, pensées pour **toute la famille**, au coeur de nos domaines boisés aux mille lumières. Venez passer **une expérience magique, inoubliable et chaleureuse** tous ensemble !

**Informations
et réservations**

au **0 891 700 800**

(0,25€/min de France métropolitaine)

ou sur **www.centerparcs.fr**