



DÉCOUVREZ LE PROGRAMME  
ANIMATIONS - ACTIVITÉS - RESTAURATION

**Vivez un  
jour de l'an  
d'exception**

# Vivez la magie d'un Nouvel An d'exception

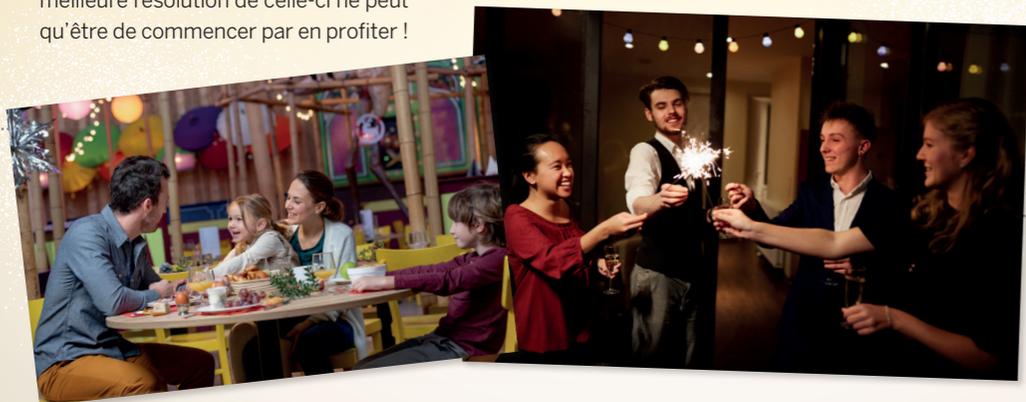
Du 26 décembre 2019 au 5 janvier 2020

Cet hiver, le réveillon le plus festif de l'année vous attend à Center Parcs.

Le passage à la nouvelle année se fera entouré de personnes exceptionnelles lors d'une soirée animée et musicale. Quel meilleur moyen de le célébrer qu'avec des animations, un groupe de musique, une soirée dansante et vos amis ?! La vie est une fête qui se concrétise chaque premier jour de l'année et la meilleure résolution de celle-ci ne peut qu'être de commencer par en profiter !

Cette année, venez passer un réveillon exceptionnel ! Laissez-vous tenter par notre **buffet du Nouvel An** ou profitez de notre **Menu de Fête au restaurant !** Et si vous souhaitez réveillonner comme à la maison, faites-vous livrer directement au cottage !

Le lendemain, ne manquez pas le **Déjeuner du Jour de l'An** qui vous attend pour bien commencer l'année.



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

# 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 durant la Parade de l'Hiver pour les enfants



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

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



Vivez un moment d'exception en musique durant un **Concert Live** suivi d'une soirée dansante



Faites le plein d'émotion pour la nouvelle année devant le **feu d'artifice\*\*** qui illuminera en couleurs le domaine



**Photocal de l'Hiver**  
Repartez avec une jolie photo dans un décor 100% hivernal et magique !



Venez tourner la **roue du marché de l'hiver!** Peut-être serez-vous l'heureux gagnant du jour?

\* 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.

\*\* Activité payante. Renseignez-vous auprès de la réception afin de connaître les horaires et détails des activités et animations.  
\*\* À l'exception du domaine du Bois aux Daims avec un spectacle de sons et lumières

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

Célébrez le passage de la nouvelle année, tout en vous régaland autour d'un buffet d'exception.

## Buffet du Nouvel An

Adulte & Enfant

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

### Entrées

Bisque onctueuse au lait de coco, salpicon de crevette  
Panier de coquillages et fruits de mer  
Saumon gravlax au Beume de Venise  
Tartare de daurade à la mangue et huile de vanille  
Plateau de charcuteries  
Pâté en croûte aux cailles et raisins de Corinthe  
Foie gras entier maison à la purée de champignons truffée & condiments  
Salade de chou, saumon fumé, pomme et noix  
Salade de magret fumé, pomme de terre, gésier, sauce moutarde à l'ancienne et miel  
Rémoulade, pomme granny smith et purée de champignons à la truffe  
Salade homardine, Salade de quinoa et fenouil

### Plats

Chapon rôti et sauce au champagne  
Sauté chevreuil sauce Pinot noir  
Dos de cabillaud en croûte de purée de champignons à la truffe et beurre blanc  
Faux-filet rôti à l'ail et thym  
Saumon beurre blanc Noilly Prat

### Garnitures de fête

Purée de vitelotte, Onctueux de panais à l'huile de noisette  
Poêlée de légumes à la coriandre et miel  
Rosti de pommes de terre au lard colonnata

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

### Desserts

Verrine 3 chocolats, tuile d'amande  
Poire pochée au vin chaud  
Chou praliné  
Verrine Agrumes : orange, crémeux à l'orange, streusel à la cannelle  
Ananas semi confit au thé vert à la menthe  
Tiramisu au dulce de leche  
Salade de fruits frais  
Fontaine de chocolat et gourmandises  
Corbeille de fruits d'hiver

### Café

### Et pour les enfants

Damier de clubs saumon et jambon  
Rôti de veau, douce sauce à la crème  
Fagots de haricots verts  
Sapin feuilleté Nutella® et Smarties®  
Les enfants ont aussi accès au buffet adulte

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



Contemplez le feu d'artifice en pleine nature !

Le soir du 31 décembre à partir de 19h30 dans notre restaurant buffet\*

Adulte  
85€  
en prévente

au lieu de 97€ 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

## Menu du Nouvel An

Adulte

Coupe de champagne

Mise en bouche

Vichyssoise à la coriandre, queue d'écrevisses, quenelle de crème aux herbes, tuile filet de parmesan

Entrée

Duo de foie gras entier maison : Royale de foie gras et fruits secs et tranche de foie gras et chutney de figue

Plat

Pavé de veau aux trompettes, purée verte à la cive, poêlée de girolles

Ou

Filet de Saint Pierre snacké, purée verte à la cive, poêlée de girolles

Fromages

Brillat Savarin à la crème et purée de champignons à la truffe aux noisettes torrifiées et sa salade de jeunes pousses

Dessert

Le citron, biscuit et lemon curd et ses fruits exotiques

Café



\*Renseignez-vous sur les horaires exacts auprès du personnel du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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

La soirée du réveillon du Nouvel An est le moment le plus festif de l'année. Quoi de mieux que de se retrouver en famille ou entre amis autour d'une table d'exception ?

## Menu du Nouvel An

Enfant

Coupe de Champomy®

Entrée

Bouquet de crevettes et mayonnaise

Plat

Rôti de veau en tradition, pommes boulangères, purée de carottes

Ou

Filet de Saint Pierre snacké, pommes boulangères, purée de carottes

Dessert

Cabosse au chocolat, cœur caramel et noisette  
Crème fouettée et meringue

Le soir du 31 décembre à partir de 19h30, dans notre restaurant\*

Adulte  
85€  
en prévente

au lieu de 97€ 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

Venez déjeuner pour commencer la nouvelle année en beauté, tout en profitant de vos proches.

## Déjeuner buffet du Jour de l'An

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

### Entrées

Bar à œufs : œufs à la coque, œufs au plat, œufs brouillés à l'huile d'olive saveur truffe  
Rillettes de thon à l'estragon  
Terrine de cerf et marron  
Pâté croûte volaille et champignon  
Saumon mariné à l'aneth  
Foie gras maison pressé aux fruits secs  
Salade Caesar au saumon  
Salade d'écrevisses aux agrumes, boulgour et tomates cerises  
Petit Taboulé aux herbes, poulet mariné à la sauce soja et huile de sésame  
Salade de quinoa, grenade, saumon fumé, crevette, sauce mangue coco

### Plats

Cuisses de grenouille en persillade  
Petit burger de bœuf sauce barbecue  
Sauté de gibier, sauce aux airelles  
Cabillaud sauce diéppoise  
Koulibiac de saumon à la purée de champignons à la truffe

### Garnitures de fête

Panais fondants au jus d'orange, Grenailles rôties au thym  
Champignons rôtis à l'ail, Butternut rôti, Carottes multicolores glacées

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

\*Renseignez-vous sur les horaires exacts auprès du personnel du restaurant buffet.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



### Fromages

Plateau de fromages  
Assortiment de fruits secs  
Gelée de coing

### Desserts

Tartelette façon crumble à la poire  
Tarte soufflée au chocolat  
L'Eton mess aux fruits frais  
Tiramisu à la pâte à tartiner speculoos  
Panna cotta au coulis de mangue et zest de citron vert  
Fondant chocolat cœur coulant chocolat blanc  
Fontaine au chocolat et ses gourmandises  
Salade de fruit  
Fromage blanc & toppings

**Le matin du 1<sup>er</sup> Janvier 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 dans le menu

~ Enfant ~  
**14€**  
en prévente

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



**Ateliers culinaires**  
autour du chocolat  
pour les enfants

**Maquillage gratuit**  
pour les enfants

### 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

## Livraison au cottage les 31 décembre & 1<sup>er</sup> janvier - midi et soir

Partagez un réveillon du Jour de l'An délicieux en famille, au chaud dans votre cottage

Contemplez le feu d'artifice en pleine nature !



## 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 giroles  
Poêlée de pommes de terre grenailles et giroles 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 pommes de terre et fagots d'haricots verts

### Dessert

Sapin au 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



### 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€



# 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, faites-vous livrer une pierrade festive pour célébrer la Nouvelle Année 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 Beauges-de-Venise



~ Adulte ~  
37€ en prévente au lieu de 45€

~ Enfant ~  
19€ en prévente au lieu de 22€

## ~ 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



~ Adulte ~  
31€ en prévente au lieu de 37€

~ Enfant ~  
16€ en prévente au lieu de 19€

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ  
PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://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 cœur 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](http://www.centerparcs.fr)**