

# MENUS DE FÊTES

**Center Parcs & Villages Nature® Paris**

**Offre de restauration aux domaines Center Parcs :**

- Offre de Noël.....pages 3 à 6
- Offre du Nouvel An.....pages 7 à 12

**Offre de restauration à Villages Nature Paris® :**

- Offre de Noël.....pages 13 à 15
- Offre du Nouvel An.....pages 16 à 18

**Informations réservation prévente.....page 19**

# NOËL

Center Parcs

L'offre de restauration ci-dessous est à réserver selon vos envies  
et à déguster au restaurant ou à votre cottage selon les forfaits.

Nous vous invitons à les réserver avant votre arrivée pour bénéficier de réduction et vous garantir la disponibilité de l'offre.  
Veuillez également à consulter les conditions de services en amont et pendant votre séjour.



offre de restauration



Au restaurant



En livraison à  
votre hébergement



## Au restaurant

### Buffet réveillon de Noël

Pour le dîner du 24 décembre à partir de 19h30

#### INCLUS :

Amuse-bouche + Entrées + Plats + Fromages + Desserts  
+ Boissons (Champagne, vins, softs, eau plate et eau pétillante)

#### MISE EN BOUCHE

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

•

#### ENTRÉES

Foie gras maison et chutney de figues\*

Saumon gravlax au fenouil et poivre de Timut\*

Tartare de daurade à la mangue et coriandre

Bouquet de crevettes, langoustine et bulots accompagné de mayonnaise aux herbes

Pâté en croûte de volaille aux marrons et toast truffé

Mini tourte aux ris de veau et foie gras

Cassolette de volaille aux morilles et foie gras

#### PLATS

Chapon rôti et sauce au foie gras\*

Civet de cerf aux griottes

Cabillaud (pêche durable MSC) en croûte acidulée

Mijoté d'agneau aux épices

•

#### GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Purée de pommes de terre

Tombée de champignons (paris, pleurotes et girolles)

Butternut rôti

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

#### FROMAGES

Brillat Savarin et salade de jeunes pousses, noisette et huile de noisette

•

#### DESSERTS

Salade de fruits frais

Corbeille de fruits festive

Bûche bavaroise aux fruits exotiques

Bûche craquante chocolat

Verrine framboise : Crème mascarpone, brisures et purée de framboise

Verrine mousse au chocolat, amandes caramélisées, ganache et copeaux de chocolat noir

Verrine vanille caramel : Crèmeux vanille, caramel et noisettes caramélisées

Verrine passion : Meringue, préparation de fruits de la passion avec coulis mangue passion

Fontaine chocolat et toppings\*

**Adulte**

**En prévente 60 € / Sur place 69 €**

**Enfant**

**En prévente 19 € / Sur place 22 €**



### Buffet déjeuner de Noël

Pour le déjeuner du 25 décembre à partir de 11h30

#### INCLUS :

Entrées + Plats + Desserts

+ Boissons (Champagne, vins, softs, eau plate et eau pétillante)

#### ENTRÉES

Entrée de saison\*

Foie gras maison et chutney figue

Rémoulade, pomme granny Smith  
et saumon

Bouquet de crevettes et  
mayonnaise

Pâté en croûte de volaille aux  
marrons et pain toasté

#### PLATS

Plat de saison\*

Mijoté d'agneau aux épices

Chapon rôti et sauce au foie gras

Boudin blanc sauce à la truffe

Koulibiac du poisson de saison des  
Petits Bateaux

Normands, à la purée de champignons  
à la truffe

•

#### GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Purée de pommes de terre

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Tombée de champignons  
(paris, pleurotes et girolles)

Carottes multicolores glacées

#### DESSERTS

Dessert de saison \*

Plateau de fromages

Corbeille de fruits festive

Salade de fruits frais

Bûche au chocolat

Bûche fruits rouges

Galette à la frangipane

Fontaine chocolat et toppings

**Adulte**

**En prévente 36 € / Sur place 40 €**

**Enfant**

**En prévente 16 € / Sur place 19 €**

\*Offre de substitution disponible et variable selon les domaines





## Menu cottage

Pour le **dîner du 24 décembre** / Pour le **déjeuner du 25 décembre**

### INCLUS :

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert**

### Menu Adulte

#### MISE EN BOUCHE

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

•

#### ENTRÉE

Foie gras entier et chutney de mangue aux épices

•

#### PLAT \*

Suprême de volaille, sauce aux girolles,  
fagot de haricots verts et gratin dauphinois

•

#### FROMAGE

Plateau de fromages : Brillat Savarin IGP,  
Roquefort AOP, Comté AOP, salade et fruits secs

•

#### DESSERT

Bûche bavaroise craquante au chocolat

### Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

#### ENTRÉE

Damier de club au saumon et jambon de dinde

•

#### PLAT

Suprême de poulet, purée verte à la cive, poêlée de  
girolles

•

#### DESSERT

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

**En prévente 49 € / Sur place 56 €**

**En prévente 16 € / Sur place 19 €**

\*Offre de substitution : Filet de Saint Pierre snacké, purée verte à la cive, poêlée de girolles



### Chapon rôti

24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Chapon rôti entier  
Pour 8 à 10 personnes

Accompagné de pommes de terre  
grenaille à l'huile d'olive et au romarin

En prévente 75 €  
Sur place 88 €

### Demi Chapon rôti

24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Demi-chapon rôti  
Pour 4 à 6 personnes

Accompagné de pommes de terre  
grenaille à l'huile d'olive et au romarin

En prévente 48 €  
Sur place 57 €

### Pierrade Marine

Du 18 décembre au 10 janvier

#### Adultes & enfants

Commande minimum de 2 personnes adultes

Saumon  
Saint-Jacques  
Crevettes  
Filets de rouget  
Poêlée 4 saisons  
Sauce beurre blanc

Adulte : en prévente 37 € / sur place 45 €  
Enfant : en prévente 19 € / sur place 22 €

### Pierrade Festive

Du 18 décembre au 10 janvier

#### Adultes & enfants

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,  
sauce à l'échalote  
Sauce moutarde à l'ancienne

Adulte : en prévente 31 € / sur place 37 €  
Enfant : en prévente 16 € / sur place 19 €

### Sapin de Noël

Du 17 décembre 2021 au 2 janvier 2022

1 sapin de Noël 85 à 100cm + 1 kit de décoration + 1 pied bûche en bois

Réservez un Sapin de Noël en prévente pour qu'il soit livré à votre hébergement le jour de votre arrivée.  
Vous n'aurez plus qu'à le décorer en famille !

34,90 €



# NOUVEL AN

## Center Parcs

L'offre de restauration ci-dessous est à réserver selon vos envies et à déguster au restaurant ou à votre cottage selon les forfaits.

Nous vous invitons à les réserver avant votre arrivée pour bénéficier de réduction et vous garantir la disponibilité de l'offre. Veuillez également à consulter les conditions de services en amont et pendant votre séjour.



offre de restauration



Au restaurant



En livraison à  
votre hébergement



## Au restaurant

### Buffet réveillon du Nouvel an

Pour le dîner du 31 décembre à partir de 19h30

#### INCLUS :

Amuse-bouche + Entrées + Plats + Fromages + Desserts

+ Boissons (Champagne, vins, softs, eau plate et eau pétillante)

#### MISE EN BOUCHE

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

•

#### ENTRÉES

Foie gras maison et chutney de figues\*

Saumon gravlax au fenouil et poivre de Timut\*

Tartare de daurade à la mangue et coriandre

Bouquet de crevettes, langoustine et bulots accompagné de mayonnaise aux herbes

Pâté en croûte de volaille aux marrons et toast truffé

Mini tourte aux ris de veau et foie gras

Cassolette de volaille aux morilles et foie gras

#### PLATS

Chapon rôti et sauce au foie gras\*

Civet de cerf aux griottes

Cabillaud (pêche durable MSC) en croûte acidulée

Mijoté d'agneau aux épices

•

#### GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Purée de pommes de terre

Tombée de champignons (paris, pleurotes et girolles)

Butternut rôti

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

#### FROMAGES

Brillat Savarin et salade de jeunes pousses, noisette et huile de noisette

•

#### DESSERTS

Salade de fruits frais

Corbeille de fruits festive

Bûche bavaroise aux fruits exotiques

Bûche craquante chocolat

Verrine framboise : Crème mascarpone, brisures et purée de framboise

Verrine chocolat : Mousse au chocolat noir, amandes caramélisées, ganache copeaux de chocolat noir

Verrine vanille caramel : Crèmeux vanille, caramel et noisettes caramélisées

Verrine passion : Meringue, préparation de fruits de la passion avec coulis mangue passion

Fontaine chocolat et toppings\*

#### Adulte

En prévente 60 € / Sur place 69 €

#### Enfant

En prévente 19 € / Sur place 22 €





## Au restaurant

### Menu réveillon du Nouvel an

Pour le dîner du 31 décembre à partir de 19h30

#### Menu Adulte

##### MISE EN BOUCHE

Vichyssoise à la coriandre, queue d'écrevisses, quenelle de crème et chips de coriandre

•

##### ENTRÉE

Foie gras entier maison et chutney de figue

•

##### PLAT \*

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

•

##### FROMAGE

Brillat Savarin truffé : Brillat Savarin affinée IGP et purée de champignons à la truffe, salade de jeunes pousses aux noisettes torréfiées

•

##### DESSERT

La sphère en chocolat : Cœur croustillant spéculos amande, quenelle de crème glacée caramel, crumble de cacao et tuile aux amandes.

•

##### CAFÉ

#### Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

##### ENTRÉE

Bouquet de crevettes et mayonnaise (non décortiquées)

•

##### PLAT

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

•

##### DESSERT

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

##### INCLUS :

Coupe de champagne

(cocktail sans alcool pour les enfants)

+ Amuse-bouche + Entrées + Plats +

Fromages + Desserts + Café et mini

cannelé

En prévente 85 € / Sur place 97 €

En prévente 19 € / Sur place 22 €

\*Offre de substitution : Filet de Saint Pierre snacké, purée verte à la cive, poêlée de girolles



Menu non disponible au domaine Les Hauts de Bruyères



### Buffet déjeuner du Nouvel an

Pour le déjeuner du 1er Janvier à partir de 11h30

#### INCLUS :

Entrées + Plats + Desserts

+ Boissons (Champagne, vins, softs, eau plate et eau pétillante)

#### ENTRÉES

Entrée de saison\*

Foie gras maison et chutney figue

Rémoulade, pomme granny Smith  
et saumon

Bouquet de crevettes et  
mayonnaise

Pâté en croûte de volaille aux  
marrons et pain toasté

#### PLATS

Plat de saison\*

Mijoté d'agneau aux épices

Chapon rôti et sauce au foie gras

Boudin blanc sauce à la truffe

Kouloubiac du poisson de saison des  
Petits Bateaux

Normands, à la purée de champignons  
à la truffe

•

#### GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Purée de pommes de terre

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Tombée de champignons  
(paris, pleurotes et girolles)

Carottes multicolores glacées

#### DESSERTS

Dessert de saison \*

Plateau de fromages

Corbeille de fruits festive

Salade de fruits frais

Bûche au chocolat

Bûche fruits rouges

Galette à la frangipane

Fontaine chocolat et toppings

**Adulte**

**En prévente 36 € / Sur place 40 €**

**Enfant**

**En prévente 16 € / Sur place 19 €**

\*Offre de substitution disponible et variable selon les domaines



### Menu cottage

Pour le dîner du 31 décembre / Pour le déjeuner du 1er janvier

INCLUS :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

#### Menu Adulte

##### MISE EN BOUCHE

Salade d'écrevisses à la mangue et sésame

•

##### ENTRÉE

Foie gras entier et chutney de mangue aux épices

•

##### PLAT \*

Suprême de volaille, sauce aux girolles,  
fagot de haricots verts et gratin dauphinois

•

##### FROMAGE

Plateau de fromages: Brillat Savarin IGP,  
Roquefort AOP, Comté AOP, salade et fruits secs

•

##### DESSERT

Bûche bavaroise craquante au chocolat

#### Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

##### ENTRÉE

Damier de club au saumon et jambon de dinde

•

##### PLAT

Suprême de poulet, purée verte à la cive, poêlée de  
girolles

•

##### DESSERT

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

En prévente 49 € / Sur place 56 €

En prévente 16 € / Sur place 19 €

\*Offre de substitution disponible et variable selon les domaines



### Chapon Rôti

24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Chapon rôti entier  
Pour 8 à 10 personnes

Accompagné de pommes de terre  
grenaille à l'huile d'olive et au romarin

**En prévente 75 €**  
**Sur place 88 €**

### Demi Chapon Rôti

24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Demi chapon rôti  
Pour 4 à 6 personnes

Accompagné de pommes de terre  
grenaille à l'huile d'olive et au romarin

**En prévente 48 €**  
**Sur place 57 €**

### Pierrade Marine

Du 18 décembre au 10 janvier

#### Adultes & enfants

Commande minimum de 2 personnes adultes

Saumon  
Saint-Jacques  
Crevettes  
Filets de rouget  
Poêlée 4 saisons  
Sauce beurre blanc

**Adulte : en prévente 37 € / sur place 45 €**  
**Enfant : en prévente 19 € / sur place 22 €**

### Pierrade Festive

Du 18 décembre au 10 janvier

#### Adultes & enfants

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,  
sauce à l'échalote  
Sauce moutarde à l'ancienne

**Adulte : en prévente 31 € / sur place 37 €**  
**Enfant : en prévente 16 € / sur place 19 €**



## Réservation prévente

Profitez des prix prévente en réservant *les Buffets Nouvel an, Menus cottages, Chapon et Pierrade* avant votre jour d'arrivée

**Comment réserver :**

- Depuis votre **espace client personnel** disponible dans [l'appli Center Parcs](#) ou [My.centerparcs.fr](#)
- Ou par téléphone en contactant le **call center Center Parcs** au **01 73 27 55 91**



# NOËL

Villages Nature® Paris

L'offre de restauration ci-dessous est à réserver selon vos envies  
et à déguster au restaurant ou à votre hébergement selon les forfaits.

Nous vous invitons à les réserver avant votre jour d'arrivée pour vous garantir la disponibilité de l'offre.  
Veuillez également à consulter les conditions de services en amont et pendant votre séjour.



offre de restauration



Au restaurant



A l'Hébergement



### Menu réveillon de Noël

Pour le dîner du 24 décembre à partir de 19h30

#### Menu Adulte (à partir de 14 ans)

INCLUS :

Cocktail du jour + Amuse-bouche + 2 Entrées + 1 Plat + Desserts + Café et coupe de champagne

##### COCKTAIL DU JOUR

##### Trilogie d'amuses bouches

Mini éclair à la mousse de saumon citronnée  
Brochette poulet marinée citron yuzu et nori  
Verrine de betterave-chantilly mascarpone à la menthe

##### 2 ENTRÉES

Foie gras aux épices-chutney de potiron-brioche toastée  
Velouté de carottes & butternut à l'orange, espuma au parmesan, pesto de roquette, chips de jambon

##### PLATS

Suprême de volaille  
Bouillon aux herbes  
Fricassée de champignons  
Cromesquis de pomme de terre et mozzarella  
Gambas rôti-tuile de salicorne

ou

Risotto aux girolles  
Saint jacques snackées  
Légumes de saison, pesto de roquette, tuile de salicorne

##### DESSERT

Cheesecake à la crème de marron et noix de pécan, caramel au sel de Guérande, suprême d'orange

CAFE ET COUPE DE CHAMPAGNE

#### Menu Ado (8 à 13 ans)

INCLUS :

Cocktail de jus de fruits + Amuse-bouche + 1 Entrée + 1 Plat + Dessert

##### COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

##### TRILOGIE D'AMUSES BOUCHES

Croquette de poulet  
Brochette mozzarella jambon  
Billes de fromage frais aux herbes

##### ENTRÉE

Velouté de carottes & butternut à l'orange

##### PLAT

Ballotine de volaille au comté façon cordon bleu  
Frites de patates douces-ketchup maison

##### DESSERT

Chessecake Nutella, tuile aux agrumes

#### Menu Enfant (3 à 7 ans)

INCLUS :

Cocktail de jus de fruits + 1 Plat + Dessert

##### COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

##### PLAT

Ballotine de volaille au comté façon cordon bleu  
Frites de patates douces-ketchup maison

##### DESSERT

Cheesecake Nutella, tuile aux agrumes

**Adulte**  
**109€**

**Ado**  
**49€**

**Enfant**  
**29€**



### Plateau festif Le Cheverny

Du 1<sup>er</sup> décembre 2021 au 2 janvier 2022

**Adultes & enfants**  
3 entrées + 1 Plat

Bloc de foie gras de canard (30%  
morceaux) (50g)

Duo de gambas & mangue (40g)

Fraicheur saumon roquette basilic (70g)

Chapon à la crème de morilles et bloc de  
foie gras de canard (325g)

Ecrasé de pomme de terre au bloc de foie  
gras de canard (90g)

**32,90 € par personne**

### Plateau festif Le Chantilly

Du 1<sup>er</sup> décembre 2021 au 2 janvier 2022

**Adultes & enfants**  
4 entrées + 2 Plats

Bloc de foie gras de canard (30%  
morceaux) (50g)

Duo de gambas & mangue (40g)

Fraicheur saumon roquette basilic (70g)

Œuf de Noël au saumon & truffe (35g)

Chapon à la crème de morilles et bloc de  
foie gras de canard (325g)

Noix de St Jacques aux petits légumes et  
ses gambas (200g)

Ecrasé de pomme de terre au bloc de foie  
gras de canard (90g)

**39,90 € par personne**



### Récupérez vos plateaux festifs au supermarché Franprix

Réservez vos plateaux festifs en prévente avant le 27  
décembre et récupérez les pendant votre séjour au  
supermarché Franprix !

### Sapin de Noël

Du 17 décembre 2021 au 2 janvier 2022

**1 sapin de Noël 85 à 100cm + 1 kit de décoration + 1 pied bûche en bois**

Réservez un Sapin de Noël en prévente pour qu'il soit livré à votre hébergement le jour de votre arrivée.  
Vous n'aurez plus qu'à le décorer en famille !

**34,90 €**





# NOUVEL AN

Villages Nature® Paris

L'offre de restauration ci-dessous est à réserver selon vos envies  
et à déguster au restaurant ou à votre hébergement selon les forfaits.

Nous vous invitons à les réserver avant votre jour d'arrivée pour vous garantir la disponibilité de l'offre.  
Veuillez également à consulter les conditions de services en amont et pendant votre séjour.



offre de restauration



Au restaurant



A l'Hébergement



### Menu réveillon du Nouvel an

Pour le dîner du 31 décembre à partir de 19h30

#### Menu Adulte (à partir de 14 ans)

##### INCLUS :

Cocktail du jour + Amuse-bouche + 2 Entrées + 1 Plat + Dessert + Café et coupe de champagne

##### COCKTAIL DU JOUR

##### TRIOLOGIE D'AMUSES BOUCHES :

Mini éclair à la mousse de saumon citronnée  
Brochette poulet marinée citron yuzu et nori  
Verrine de betterave-chantilly mascarpone à la menthe

##### 2 ENTRÉES

Foie gras aux épices-chutney de potiron-brioche toastée  
Velouté de carottes & butternut à l'orange, espuma au parmesan, pesto de roquette, chips de jambon

##### PLATS

Suprême de volaille  
Bouillon aux herbes  
Fricassée de champignons  
Cromesquis de pomme de terre et mozzarella  
Gambas rôti-tuile de salicorne

ou

Risotto aux girolles  
Saint jacques snackées  
Légumes de saison, pesto de roquette, tuile de salicorne

##### DESSERT

Cheesecake à la crème de marron et noix de pécan, caramel au sel de Guérande, suprême d'orange

CAFE ET COUPE DE CHAMPAGNE

#### Menu Ado (8 à 13 ans)

##### INCLUS :

Cocktail de jus de fruits + Amuse-bouche + 1 Entrée + 1 Plat + Dessert

##### COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

##### Trilogie d'amuses bouches :

Croquette de poulet  
Brochette mozzarella jambon  
Billes de fromage frais aux herbes

##### ENTRÉE

Velouté de carottes & butternut à l'orange

##### PLAT

Ballotine de volaille au comté façon cordon bleu  
Frites de patates douces-ketchup maison

##### DESSERT

Cheesecake Nutella, tuile aux agrumes

#### Menu Enfant (3 à 7 ans)

##### INCLUS :

Cocktail de jus de fruits + 1 Plat + Dessert

##### COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

##### PLAT

Ballotine de volaille au comté façon cordon bleu  
Frites de patates douces-ketchup maison

##### DESSERT

Cheesecake Nutella, tuile aux agrumes

Adulte  
109€

Ado  
49€

Enfant  
29€





### Plateau festif Le Cheverny

Du 1<sup>er</sup> décembre 2021 au 2 janvier 2022

#### Adultes & enfants 3 entrées + 1 Plat

Bloc de foie gras de canard (30%  
morceaux) (50g)

Duo de gambas & mangue (40g)

Fraicheur saumon roquette basilic (70g)

Chapon à la crème de morilles et bloc de  
foie gras de canard (325g)

Ecrasé de pomme de terre au bloc de foie  
gras de canard (90g)

**32,90 € par personne**

### Plateau festif Le Chantilly

Du 1<sup>er</sup> décembre 2021 au 2 janvier 2022

#### Adultes & enfants 4 entrées + 2 Plats

Bloc de foie gras de canard (30%  
morceaux) (50g)

Duo de gambas & mangue (40g)

Fraicheur saumon roquette basilic (70g)

Œuf de Noël au saumon & truffe (35g)

Chapon à la crème de morilles et bloc de  
foie gras de canard (325g)

Noix de St Jacques aux petits légumes et  
ses gambas (200g)

Ecrasé de pomme de terre au bloc de foie  
gras de canard (90g)

**39,90 € par personne**



### Récupérez vos plateaux festifs au supermarché Franprix

Réservez vos plateaux festifs en prévente avant le 27  
décembre et récupérez les pendant votre séjour au  
supermarché Franprix !

# Réservation

Offre de Fêtes

Center Parcs

*En prévente avant le jour de votre arrivée pour bénéficier des avantages tarifaires*



Soit en ligne depuis votre espace client personnel  
disponible dans  
[l'appli Center Parcs](#) ou [My.centerparcs.fr](#)



Soit par téléphone en appelant le Call  
Center Center Parcs au  
[01 73 27 55 91](#)

*Sur place pendant votre séjour*



À la réception



Au desk Delivery

Offre de Fêtes

Villages Nature® Paris

*En prévente avant le jour de votre arrivée pour vous garantir la disponibilité de l'offre*



Soit en ligne depuis votre espace client personnel  
disponible dans  
[l'appli Villages Nature](#) ou [My.centerparcs.fr](#)



Soit par téléphone en appelant le Call  
Center Center Parcs au  
[01 73 27 55 91](#)

*Sur place pendant votre séjour*



À la réception

# BONNES FÊTES À CENTER PARCS

