

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 :

Champagne + Amuse-bouche + Entrées + Plats + Fromages + Desserts + Café et mini cannelé

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*

Sauté de gibier au pinot noir

Cabillaud (pêche durable MSC) en croûte acidulée

Bœuf Stroganov

Lieu (pêche durable MSC) et sauce homardine à l'estragon et écrevisse

•

GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et ciboulette

Tombée de champignons (paris, pleurottes 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

L'Eton mess aux fruits frais de saison

Fondant chocolat cœur coulant au salidou

Verrine Agrumes : orange, crémeux à l'orange, streusel à la cannelle

Verrine : compotée de pomme à la cannelle, crème pâtissière au caramel et pain d'épices

Verrine : ganache de chocolat, orange et sablé

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

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*

Bœuf Stroganov

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

Cuisses de grenouille en persillade

•

GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Pommes de terre écrasées à l'huile
d'olive et ciboulette

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Tombée de champignons
(paris, pleurottes 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^{er} 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^{er} 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 de Noël, 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 **0 891 701 600** (0,25 € TTC/min)

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 Nouvel an

Pour le dîner du 31 décembre à partir de 19h30

INCLUS :

Champagne + Amuse-bouche + Entrées + Plats + Fromages + Desserts + Café et mini cannelé

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*

Sauté de gibier au pinot noir

Cabillaud (pêche durable MSC) en croûte acidulée

Bœuf Strogonov

Lieu (pêche durable MSC) et sauce homardine à l'estragon et écrevisse

•

GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et ciboulette

Tombée de champignons (paris, pleurottes 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

L'Eton mess aux fruits frais de saison

Fondant chocolat cœur coulant au salidou

Verrine Agrumes : orange, crémeux à l'orange, streusel à la cannelle

Verrine : compotée de pomme à la cannelle, crème pâtissière au caramel et pain d'épices

Verrine : ganache de chocolat, orange et sablé

Fontaine chocolat et toppings*

Adulte

En prévente 60 € / Sur place 69 €

Enfant

En prévente 19 € / Sur place 22 €

*Offre de substitution disponible et variable selon les parc



Au restaurant

Menu Réveillon 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

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

•

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

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 Nouvel an

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

INCLUS :

Entrées + Plats + Desserts

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*

Bœuf Stroganov

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

Cuisses de grenouille en persillade

•

GARNITURES DE FÊTES

Haricots verts noisette

Pommes de terre écrasées à l'huile
d'olive et ciboulette

Gratin de panais au cantal AOP et cèpes

Tombée de champignons
(paris, pleurottes 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^{er} 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^{er} 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 **0 891 701 600** (0,25 € TTC/min)

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 + Amuses-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 + Amuses-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^{er} 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^{er} 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-tuille 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^{er} 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^{er} 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 Parc au
[0 891 701 600](#) (0,25 € TTC/min)

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 Parc au
[0 891 701 600](#) (0,25 € TTC/min)

Sur place pendant votre séjour



À la réception

BONNES FÊTES À CENTER PARCS

