

Programme du 24 et 25 Décembre 2014

Venez vivre la magie de Noël



dans nos restaurants ou dans votre cottage!

Profitez des promotions exceptionnelles
sur nos menus en réservant avant le 21/12/2014



Un Noël d'exception

La magie gourmande !

La féerie de Noël prend place sous le dôme de Center Parcs, le sapin géant s'habille de mille lumières, le parfum des mets enchanteurs chatouille les narines... Noël s'annonce magique et gourmand !

Bon à savoir :

Dans les restaurants Center Parcs, tous les enfants de 0 à 3 ans (inclus) mangent **gratuitement** ! **



Venez vite découvrir nos délicieux menus de fête à déguster **dans nos restaurants** ou **dans votre cottage** et

profitez de réductions

en réservant avant le 21/12/2014 au

0891 700 800*

ou sur

www.centerparcsshop.com

* 0,225€ TTC/min

Ces promotions sont applicables uniquement aux clients Center Parcs qui ont réservé un cottage durant la période des fêtes.

Nouveauté 2014 : Le chalet de Noël



Venez vivre la magie de Noël dans vos Center Parcs !

Durant toute la période de Noël, petits et grands pourront profiter en exclusivité des chalets de Noël ! Les délicieuses gaufres, barbes à papa, pommes d'amour et la multitude de bonbons colorés enchanteront le palais de vos enfants et rendront leur Noël inoubliable !

*** Valable sur les buffets à volonté et sur un menu spécifique enfant de moins de 3 ans (inclus) sur les autres restaurants*

À partir de 20h, le soir du 24 Décembre
dans nos restaurants

"Menu Paillettes"

Adulte



La coupe de Champagne

Le canard : foie gras, chutney d'oignon à l'orange, briochin au beurre demi-sel

Le veau juste rôti, réduction crémeuse aux morilles, fèves au beurre d'ail, cœur coulant aux morilles

La brebis façon mendiants sur mesclun

Pavlova mangue framboise

74,00 €
au lieu de

85,00 €

Boissons incluses dans les menus ⁽¹⁾



Enfant de 4 à 12 ans



Cocktail Pétillant

Saumon fumé du Cap'taine

Suprême de volaille crème arlequine
Gratin crémeux de pommes de terre

Gourmandise tout chocolat

17,00 €
au lieu de

20,00 €

Boissons incluses dans les menus ⁽¹⁾



⁽¹⁾ Eau minérale, sodas et café - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Buffet "Étoile de Noël"

À partir de 19h30, le soir du 24 Décembre
dans nos restaurants buffet à volonté

Buffet



Bisque de homard et croûtons
Verrines de tzatziki au saumon fumé
Crevettes roses et cocktail
Saumon en gelée et gravlax à la scandinave
Charcuteries festives
Salades composées et crudités en fête

Civet de chevreuil aux griottes
Chapon rôti doré,
Pommes de terre grenaille au romarin
Noix de veau rôtie
Dos de cabillaud façon crumble,
sauce au champagne
Poêlée de légumes d'antan,
haricots verts, cèpes et girolles

Étale du fromager, salade aux noix,
pains traditionnels

Bûches de Noël au chocolat de Tanzanie
et framboises
Salade de fruits exotiques et fruits frais

Adulte

63,00 €
au lieu de
72,00 €

Boissons incluses
dans les menus ⁽¹⁾

Enfant

de 4 à 12 ans

17,00 €
au lieu de
20,00 €

Boissons incluses
dans les menus ⁽¹⁾



⁽¹⁾ Eau minérale, sodas et café

Le Brunch de Noël

De 10h30 à 14h, le 25 Décembre dans
nos restaurants buffet à volonté



Pendant votre brunch,
le Père Noël vient vous souhaiter
un Joyeux Noël !

Buffet à volonté



La fourmée de pains spéciaux et viennoiseries
Les œufs dans tous leurs états
Les terrines et salaisons
Filet de saumon en gelée
Les salades composées et crudités

Noix de jambon de porc mariné au miel
à la tranche
Chapon sauce aux giroles
Faux filet rôti, sauce au poivre
Dos de cabillaud au beurre du jardin des sens

Plateau du fromager

Fontaine à chocolat et ses friandises
Farandole de pâtisseries tout chocolat

Adulte

28,00

au lieu de

34,00

Boissons incluses
dans les menus ⁽²⁾

Enfant
de 4 à 12 ans

13,00

au lieu de

16,00

Boissons incluses
dans les menus ⁽²⁾



En + pour les enfants



Atelier sucré :
Crêpes, Barbe à papa

⁽²⁾ Eau minérale, sodas et café - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Service Déli'very au cottage

Le soir du 24 et 25 Décembre, faites-vous livrer et profitez d'un repas gourmand et convivial dans la chaleur de votre cottage



Adulte



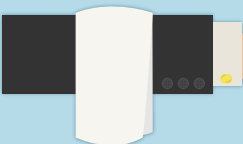
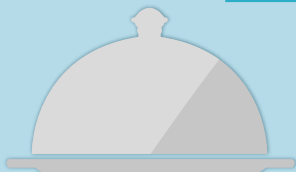
Trio de verrines
Bloc de foie gras de canard et son chutney

Suprême de volaille, sauce aux morilles
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives,
poêlée de légumes d'antan

Saint Nectaire, Fourme d'Ambert,
Effeuilé de mâche et noix

Inspiration Carré d'Or

44,00 €
au lieu de
53,00 €



Enfant de 4 à 12 ans



Lingot de saumon fumé

Suprême de volaille, crème forestière
Gratin dauphinois

Entremet façon Délice chocolat

15,00 €
au lieu de
18,00 €



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduit volontairement dans nos préparations. Dans notre cuisine, toutes ou une partie de ses substances allergènes sont présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre les préparations. L'effeuillage des substances allergènes est effectué, à date, sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Programme Delivery du 19 Décembre 2014 au 4 Janvier 2015*

En exclusivité cette année

Votre service Déli'very vous livre son coffret festif, raffiné et prêt à être dégusté ! Vous profiterez ainsi pleinement d'un moment en famille ou entre amis, dans la douceur de votre cottage.



44,00 €
au lieu de 53,00 €

Adulte



Bloc de foie gras de canard, chutney

Lotte à l'américaine, riz, poêlée des fêtes

OU

Civet de chevreuil, Gratin de pommes de terre et poêlée des fêtes

Roquette aux noix

Fourme d'Ambert et Saint Nectaire

Feuillantine tout chocolat

15,00 €
au lieu de 18,00 €

Enfant de 4 à 12 ans



Saumon fumé citron

Suprême de poulet forestier

Poêlée des fêtes,

Gratin de pommes de terre

Roquette, Mini Babybel

Délice chocolat



Livraison gratuite pour toute commande à partir de 50€ d'achat
*Coffret commercialisable du 19/12 au 04/01, hors 24/12 et hors 31/12



Chapon Rôti



Pour 8 à 10 personnes

Chapon simplement rôti aux légumes d'hiver
Garnitures : pommes de terre grenaille à l'huile d'olive et romarin

70,00 €
au lieu de
84,00 €



Pour 5 à 6 personnes

½ Chapon simplement rôti aux légumes d'hiver
Garnitures : pommes de terre grenaille à l'huile d'olive et romarin

45,00 €
au lieu de
54,00 €



Pierrade Festive



Pour 5 à 6 personnes

- minimum 2 personnes -

Aiguillettes de canard
Filet mignon de porc
Cœur rumsteck
Noix de veau
Gratin dauphinois et poêlée de légumes
Sauce au Roquefort, sauce au poivre
et sauce béarnaise

Adulte

29,00 €
au lieu de
35,00 €

Enfant
de 4 à 12 ans

15,00 €
au lieu de
18,00 €

