

VIENNA HOUSE
MAGIC CIRCUS
PARIS



CHRISTMAS END NEW YEARS EVE 2016 CELEBRATION

AT VIENNA HOUSE MAGIC CIRCUS PARIS

Buffet du Réveillon de Noël Christmas Eve Buffet

24 Décembre 2016 24th December 2016

49,50 €* par Adulte, 15.00 €* par Enfant

EUR 49.50* per Adult, EUR 15.00* per Child

SELECTION D'ENTREES STARTERS

Foie Gras de Canard et chutney de figues

Foie gras terrine with fig chutney

Méli-mélo de crudités et salades maisons aux saveurs de saisons

Medley of fresh homemade seasonal flavors salads

Le Saumon fumé et sa crème aigre au sirop d'érable

Smoked salmon and maple syrup sour cream

Jambon rôti aux herbes, marmelade d'oignons rouges

Herbs roasted ham and red onion marmalade

Jambon cru de pays et pastrami accompagnés de légumes grillés

Traditional ham and pastrami with grilled vegetables

NOS PLATS DE NOËL ET ACCOMPAGNEMENTS CHRISTMAS MAIN COURSES AND SIDE DISHES

Pintade rôtie au marron et sirop d'érable

Guinea fowl roasted with chestnut and maple syrup

Roti de bœuf à la coupe périgourdin pommes grenailles et sauté de champignons

Roasted beef Perigord style with grenaille potatoes and mushrooms sautéed

Pavé de lieu noir rôti risotto aux pointes d'asperges vertes

Roasted coalfish risotto with green asparagus tips

RONDE DES FROMAGES DE NOS REGIONS FRENCH CHEESES SELECTION

Tour de France des fromages, salade et accompagnements

Discovery route of French cheeses, lettuce and side dishes

NOS DOUCEURS SUCREES ET MAGIQUES



OUR SWEET AND MAGIC DESSERTS

Salade de fruits frais, sirop à la menthe

Fresh fruit salad, mint syrup

Les bûches de Noël du chocolat aux fruits rouges

Chocolate Christmas log with red fruit

Mignardises et friandises

Sweets and Treats

La ronde des desserts du Père Noël

Santa Claus desserts selection

**Prix TTC par personnes, service inclus, hors boisson Price per person, service included, drinks not included*



Buffet de Noël Christmas Buffet

25 Décembre 2016 **25th December 2016**

35,00 €* par Adulte, 15.00 €* par Enfant

EUR 35.00* per Adult, EUR 15.00* per Child

SELECTION D'ENTREES STARTERS

Le Minestrone de volaille au pesto Rosso

Minestrone chicken with pesto Rosso

Saumon farci aux petits légumes

Salmon stuffed with vegetables

Rosace de jambon de pays ou fumé

Selection of traditional ham

Salade bar de crudités fraîcheur

Fresh salad bar

NOS PLATS DE NOËL ET ACCOMPAGNEMENTS

CHRISTMAS MAIN COURSES AND SIDE DISHES

Mijoté de bœuf aux airelles

Beef stew with cranberries

Rôti de dinde farci au marron, jus réduit de champignons

de saisons et pommes grenailles et échalote confite

Roast turkey with chestnut, reduced juice of seasons mushrooms; grenaille potatoes and shallot confit

Risotto forestier

Mushrooms risotto

Trio de choux de saison, pommes grenailles confites aux herbes fraîches

Trio of season cabbage, confit a grenaille potatoes with fresh herbs

Pot-au-feu de légumes

Vegetables pot-au-feu

NOS DOUCEURS SUCREES ET MAGIQUES

OUR SWEET AND MAGIC DESSERTS

Boléro chocolat et marron

Chocolate Bolero and chestnut

Paris Brest au pralin et mille-feuille vanille

Praline Paris-Brest and vanilla millefeuille

Buchettes assorties aux fruits

Selection of fruit mini log

RONDE DES FROMAGES DE NOS REGIONS

FRENCH CHEESES SELECTION

Plateau de fromages régionaux

Selection of regional French cheeses

**Prix TTC par personnes, service inclus, hors boisson Price per person, service included, drinks not included*



Buffet du Réveillon du Nouvel An New Year Eve Buffet

31 Décembre 2016 31th December 2016

59,00 €* par Adulte, 15.00 €* par Enfant

EUR 59.00* per Adult, EUR 15.00* per Child

SELECTION D'ENTREES STARTERS

Le saumon dans tous ses états : fumé, en tartare, cuit à la parisienne et en rillettes
Salmon in all its moods: smoked, tartare, cooked Parisian style and rillettes

Autour du canard : foie gras maison, magret fumé, terrine en croûte

Around the Duck: foie gras, smoked duck breast, terrine en croute

Méli-mélo de crudités et salades maisons aux couleurs de la nouvelle année

Medley of fresh homemade seasonal flavors salads New Year's style

Bouquet de crevettes roses

Bunch of prawns

NOS PLATS DE NOËL ET ACCOMPAGNEMENTS CHRISTMAS MAIN COURSES AND SIDE DISHES

Chapon rôti farci aux airelles, jus réduit de champignons de saisons et pommes grenailles

Roast capon stuffed with cranberries, reduced juice of season's mushrooms and grenaille potatoes

Roti de bœuf au jus au vin d'Irancy, et pommes grenailles

Beef roasted with Irancy wine jus and grenaille potatoes

Tronçon de saumon à l'Américaine et risotto au jus de truffe

Salmon American style and truffle juice risotto

RONDE DES FROMAGES DE NOS REGIONS REGIONAL FRENCH CHEESES SELECTION

Plateau de fromages régionaux

Selection of regional French cheeses

NOS DOUCEURS SUCREES ET MAGIQUES OUR SWEET AND MAGIC

DESSERTS

Le cube chocolat et pistache

Chocolate and pistachio Cube

Dôme impératrice mangue et fruit de la passion

Empress mango and passion fruit Dome

Salade de fruits frais sirop à la menthe

Fresh fruit salad, mint syrup

Cascade de fruits frais de saison

Fresh seasonal fruit selection



**Prix TTC par personnes, service inclus, hors boisson Price per person, service included, drinks not included*

Buffet du Nouvel An New Year ve Buffet



1 Janvier 2017 1st January 2016

35,00 €* par Adulte, 15.00 €* par Enfant

EUR 35.00* per Adult, EUR 15.00* per Child

SELECTION D'ENTREES STARTERS

Velouté d'asperges vertes
Asparagus cream soup
Terrine de saumon fumé
Smoked salmon terrine

Rosace de dinde fumée sauce érable
Smoked with maple sauce turkey selection
Salad bar de crudités et salades maison
Fresh homemade salad bar

NOS PLATS DE NOËL ET ACCOMPAGNEMENTS CHRISTMAS MAIN COURSES AND SIDE DISHES

Pavé de saumon beurre nantais
Salmon steak with Nantais butter style
Travers de porc grillé Tex Mex
Grilled spare ribs Tex Mex style
Fricassé de volaille à l'estragon
Chicken fricassee with tarragon

Riz pilaf
Rice pilaf
Poêlée de légumes verts
Fried green vegetables
Pommes grenailles rôties au jus
Roasted Grenailles Potatoes

RONDE DES FROMAGES DE NOS REGIONS REGIONAL FRENCH CHEESES SELECTION

Plateau de fromages régionaux
Selection of regional French cheeses

NOS DOUCEURS SUCREES ET MAGIQUES OUR SWEET AND MAGIC DESSERTS

Meli melo de Tartelette aux fruits
Fruit tartlet medley
Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise
Chocolate cake and custard
Ile flottante et mousse au chocolat

Ile flottante and chocolate mousse
Salade de fruits frais, sirop menthe
Fresh fruit salad, mint syrup
Mignardises et friandises
Sweets and Treats



**Prix TTC par personnes, service inclus, hors boisson Price per person, service included, drinks not included*

CONTACT

Pour réserver votre soirée, merci de contacter
To book your night please contact

Service Réservation Reservation Department

Tel.: +33 1 64 17 90 38

E-Mail: reservation.magiccircus-paris@viennahouse.com



viennahouse.com