





Une gamme de menus à votre disposition

Les plats spéciaux Natama permettent de couvrir 16 allergies alimentaires et sont garantis par notre prestataire de service.

Un choix de 2 entrées, 4 plats et 3 desserts, vous sont proposés dans les restaurants cités en page 5. La liste des ingrédients utilisés est exhaustive (il n'y a pas d'ingrédients cachés).



Exemple d'un repas pour allergique

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de tomate:

Tomate, pomme de terre, huile d'olive vierge, sucre, basilic, sel, poivre.

Flan tomate haricots verts:

Coulis de tomate, haricots verts, tomates pelées concassées, farine de maïs, huile d'olive vierge extra 1ère pression à froid, sucre cristal, basilic, poivre noir, sel de mer.

PLATS AU CHOIX

Bœuf aux olives:

Pomme de terre, viande bovine cuite (jarret de bœuf, sel), tomate, carotte, olive, oignon, huile d'olive vierge, farine de riz, sucre, sel, romarin, thym, poivre.

Boulettes de bœuf, sauce napolitaine et riz parfumé :

Riz long grain précuit, boulette de bœuf cuite (viande bovine, sel), tomate, oignon, huile d'olive vierge, sucre, sel, thym, basilic, romarin.

Pâtes végétariennes :

Pâtes de maïs, carotte, poireau, champignon de Paris, brocoli, oignon, aubergine, huile d'olive vierge, sel, basilic, poivre.

Saucisses de veau et sa purée de pomme de terre courgette :

Pomme de terre, saucisse de veau cuite, eau, courgette, huile d'olive vierge, sel.

DESSERTS AU CHOIX

Délices de pêche:

Pomme, purée de pêche (pêche, sucre), sucre.

Pom'pom:

Pomme, sucre.

Poires caramélisées:

Poire Williams, sucre.

Vous trouverez ci-dessous la liste des aliments (allergènes) exclus de la préparation des menus

Amande	Tous les laits	Pistache
Arachide	Lactoproduits	Pois jaune
Avoine	Lupin	Poisson
Blé	Mollusques	Sésame
Céleri	Moutarde	Seigle
Crustacé	Noisette	Soja
Épeautre	Toutes les noix*	Sulfites
Fénugrec	Œuf	
Gluten	Orge	
Kamut	Ovoproduits	

^{*}Noix : noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland.

Où trouver ces menus?

Faites votre choix parmi notre propositon en page 3, disponible sans pré-réservation, dans les restaurants cités page suivante.

Pour déjeuner ou dîner dans un restaurant service à table ou buffet, nous vous recommandons de réserver votre table à l'avance, en contactant notre Centrale de Réservation des Restaurants au numéro: 01 60 30 40 50, et de mentionner votre type d'allergie à l'opérateur.

Dès votre arrivée, nous vous demandons de vous faire connaître auprès d'un responsable du restaurant qui vous proposera la sélection de menus dont il dispose.

Liste des restaurants

Parc Walt Disney Studios®

Service buffet :

Restaurant des Stars

Restauration rapide :

Restaurant En Coulisse Disney Blockbuster Café

Disney® Village

La Grange à

Billy Bob's Country Western Saloon Annette's diner

The Steakhouse restaurant

Café Mickey

New York Style Sandwiches La Légende de Buffalo Bill (dîner spectacle)

Parc Disneyland®

Service à table :

ADVENTURELAND®: Blue Lagoon Restaurant FRONTIERLAND®: Silver Spur Steakhouse

MAIN STREET, U.S.A. : Walt's - an American Restaurant

FANTASYLAND @: Auberge de Cendrillon

Service buffet :

MAIN STREET, U.S.A.: Plaza Gardens Restaurant ADVENTURELAND : Restaurant Agrabah Café

DISCOVERYLAND®: Buzz Lightyear's Pizza Planet Restaurant

Restauration rapide :

ADVENTURELAND : Colonel Hathi's Pizza Outpost

Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND: Fuente del Oro Restaurante

Last Chance Cafe

Cowboy Cookout Barbecue

The Lucky Nugget Saloon

MAIN STREET, U.S.A.: Casey's Corner Market House Deli

Victoria's Home-Style Restaurant

FANTASYLAND: Au Chalet de la Marionnette

Pizzeria Bella Notte

Toad Hall Restaurant

DISCOVERYLAND: Café Hyperion

Hôtels Disney de Disneyland® Paris

Tous les restaurants (service à table et buffet) des Hôtels Disney proposent les repas Natama pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires

Les petit-déjeuners dans votre hôtel

Sans aucun surcoût, nous avons sélectionné à votre attention une gamme de produits spéciaux. Ceux-ci n'étant pas à votre disposition sur les buffets, il est important de vous faire connaître auprès d'un responsable, qui mettra à votre disposition la gamme de produits adaptés à votre allergie.

Les produits mentionnés ci-dessous sont disponibles dans :

Hôtels Disney®

Disneyland® Hotel
Disney's Hotel New York ®
Disney's Newport Bay Club®
Disney's Sequoia Lodge®
Disney's Hotel Santa Fe®
Disney's Hotel Cheyenne®
Disney's Davy Crockett Ranch ®

Parc Disneyland®

Petit-déjeuner Disney Morning : Plaza Gardens Restaurant Au Chalet de la Marionnette

> Petit-déjeuner avec les Personnages Disney : Café Mickey

Lieux des petits-déjeuners sur le Parc Disneyland susceptibles d'être modifiés. Renseignez-vous lors de la réservation ou dans votre hôtel.

Liste des produits disponibles

LAIT DE SOJA

PAIN CAMPAGNARD TRANCHE (sans gluten et sans lait)

Ingrédients: eau, amidon de mais, farine de riz, farine de sarrasin, stabilisant (sorbitol), huile de palme non hydrogénée, épaississants (farine de guar, farine de caroube), fibres végétales (inuline), levure de boulanger, sel, sucre,, sirop de qlucose, émulsifiant (lécithine de colza), conservateur.

BISCUITS SABLES (sans gluten)

Ingrédients: Amidon de maïs, farine de maïs, sucre, matière grasse végétale non hydrogénée, miel, épaississant (gomme de guar), sel, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium), vanille Bourbon.

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT (sans gluten, sans lait, sans arachides, sans soja)

Ingrédients: Sucre, huile de palme non hydrogénée, farine de maïs, farine de teff, farine de riz, pépites de chocolat 8.3% (cacao, beurre de cacao, sucre), eau, fécule de manioc, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (lécithine de colza), poudre à lever (carbonate d'ammonium), épaississant (gomme de xanthane), amidon de riz, sel.

MINI PEPITES CHOC (sans gluten, sans lait, sans arachides, sans soja)

Ingrédients: Oeuf, sucre, huile de palme non hydrogénée, fécule de pomme de terre, pépites de chocolat 9.9% (cacao, beurre de cacao, sucre), dextrose (maïs), farine de riz, stabilisant (glycérol), sirop de glucose, poudre à lever phosphate monocalcique, bicarbonate de sodium, pyrophosphate disodium), épaississants (farine de caroube, gomme de xanthane), émulsifiant (lécithine de colza), sel.

MINI MARBRES (sans gluten, sans lait, sans arachides, sans soja)

Ingrédients: Oeuf, sucre, huile de palme non hydrogénée, fécule de pomme de terre, farine de riz, dextrose [maïs], chocolat 6% (cacao, beurre de cacao, sucre), stabilisant (glycérol), sirop de glucose, émulsifiant (lécithine de colza), poudre à lever (phosphate mono calcique, bicarbonate de sodium, pyrophosphate disodium), épaississants (farine de caroube, gomme de xanthane), sel.

CRAC'FORM (sans gluten, sans lait, sans arachides, sans soja, sans oeuf) Ingrédients : farine de maïs, farine de riz, sucre, sel.

IMPORTANT

Les informations ci-dessus sont sujettes à modification sans préavis, aussi, merci de vous les faire confirmer avant votre séjour par votre agent de réservation ou auprès des conciergeries d'hôtels ou des podiums des restaurants, dès votre arrivée.

Un service médical de premiers soins est présent sur les parcs aux heures d'ouverture des parcs. Si vous aviez une urgence médicale, composez le 112 depuis un poste téléphonique du site. Cette information vous est communiquée pour votre confort et votre sécurité.

Néanmoins, nous vous recommandons d'apporter et de garder avec vous votre kit médical, si vous en disposez.

Notre fournisseur nous garantit que ces repas/ produits spécifiques ne contiennent aucun des ingrédients listés dans les pages 4 et 6.

Aussi, dans le cas où vous (ou l'enfant dont vous avez la garde) décideriez de consommer, un repas et /ou des ingrédients en dehors de ce circuit, et que cela engendre une réaction allergique, nous déclinerions toute responsabilité.

N.B: Si votre réservation concerne un hôtel ou un restaurant non cité dans ce guide, nous vous recommandons de contacter cet hôtel ou ce restaurant directement.

Bon appétit!

