

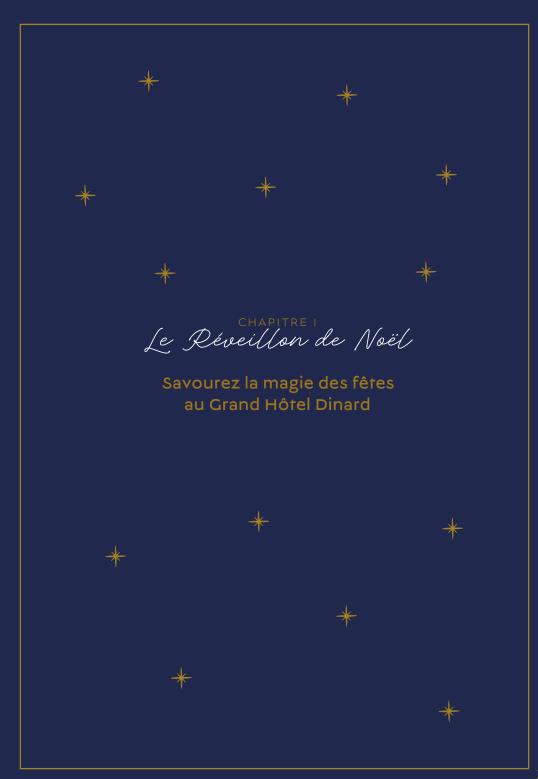
* Les Fêtes de fin d'année

GUIDE DES RÉVEILLONS 2025

*

SOMMAIRE

Reveillon de Noel	3
Les Festivités de la Saint-Sylvestre	6
Réveillon des kids	10
Séjours de fêtes	11
Coffrets cadeaux	12





AU GEORGE V

Réveillon de Noël

Dîner à partir de 19h30 avec animation musicale

Flûte de Champagne "R" de Ruinart

Duo d'Amuse-Bouches Sablé aux épices douces, beurre Bordier et caviar de la maison Prunier Saumon mariné au thé d'agrumes

Carpaccio de Saint Jacques et filet de bar au sel, crémeux de jaune d'œuf fumé et poivre d'agrumes, vinaigrette perlée au jus de viande

Chapon en Rossini, millefeuille de pomme de terre à la truffe et mini légumes, sauce Albufera

"Une lettre au Père Noël"

Bûche au chocolat au lait et praliné noisette,
sorbet citron

Mignardises et caramel au beurre salé

Eaux minérales et café

150€ par personne 70€ par enfant (-12 ans) hors boissons



LE GRAND HÔTEL DINARD

Brunch traditionnel de Noël

AU GEORGE V

Déjeuner à partir de 12h30 avec animation musicale

Flûte de Champagne "R" de Ruinart

Buffer de pains de campagne et céréales, viennoiseries, crêpes, pancakes, œufs brouillés, foie gras, saucisses de veau et volaille

Huîtres de Cancale, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, bulots, bigorneaux, pinces de tourteaux, saumon fumé en déclinaison, pain de seigle au citron confit, vinaigrette de cidre breton à l'échalote

Mesclun de jeunes pousses, fenouil émincé, vinaigrette miel et sésame, betterave basilic, carotte parfumée à l'orange, concombre à l'aneth, tomates marinées au pesto, graines de boulgour aux agrumes, salade façon César

Pavé de cabillaud parfumé, sauce vin blanc aux algues citronnées Pièce de viande à la découpe, jus truffé

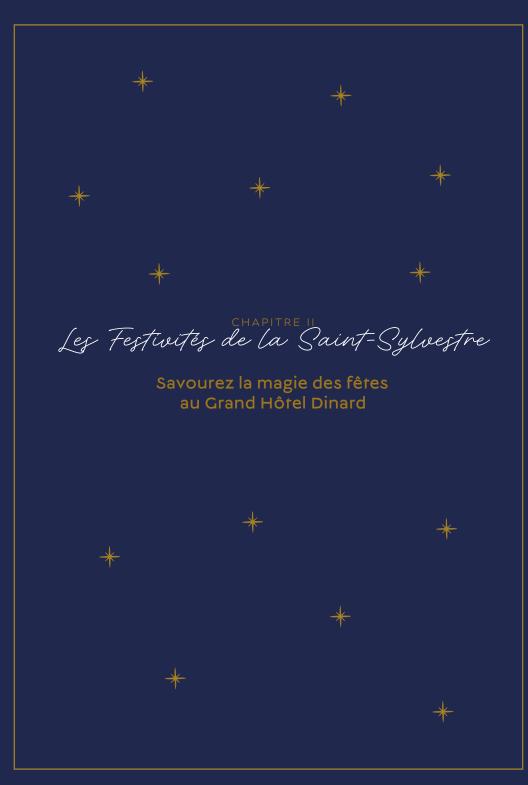
> Bouquetière de légumes de saison Pommes de terre rôties au thym

> > Plateau de fromages

Macarons aux cinq parfums, gâteau praliné chantilly, Paris Brest, tarte citron meringuée, choux à la crème vanillée, guimauves, salade de fruits frais en verrines, bûche traditionnelle

Eaux minérales et café

110€ par personne 55€ par enfant (-12 ans) hors boissons





LE GRAND HÔTEL DINARD

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU GEORGE V

Dîner à partir de 19h30 avec animation musicale

Flûte de Champagne "R" de Ruinart

Trio d'Amuse Bouches

Faux filet de bœuf séché au citron et caviar Tartelette pesto d'agrumes et gel de betterave, vieux parmesan Crémeux de potiron et Saint-Jacques

Terrine de Foie gras au Porto, copeaux de truffe, chutney de poire aux épices douces, petite brioche

Tartare de homard mi-cuit et Saint-Jacques, julienne de betterave au vinaigre de chouchen dinardais et gel de combawa

Pavé de turbot rôti, crémeux de légumes verts et panais braisé, sauce au Chassagne-Montrachet, tuile de caviar Osciètre

"Carte de vœux du Nouvel An" Entremet mousse vanille & praliné pécan

Macarons et "petit galet" crème vanillée

Eaux minérales et café

275€ par personne 220€ par enfant (-12 ans) hors boissons



LE GRAND HÔTEL DINARD

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU SALON JARDIN

Dîner dansant à partir de 19h30 avec le groupe "The Soul Concordes"

Flûte de Champagne "R" de Ruinart

Trio d'Amuse-Bouches

Faux filet de bœuf séché au citron et caviar Tartelette pesto d'agrumes et gel de betterave, vieux parmesan Crémeux de potiron et Saint-Jacques

Terrine de Foie gras au Porto, copeaux de truffe, chutney de poire aux épices douces, petite brioche

Tartare de homard mi-cuit et Saint-Jacques, julienne de betterave au vinaigre de chouchen dinardais et gel de combawa

Pavé de turbot de rôti, crémeux de légumes verts et panais braisé, sauce au Chassagne-Montrachet, tuile de caviar Osciètre

"Carte de vœux du Nouvel An" entremets mousse vanille & praliné pécan

Macarons et "petit galet" crème vanillée

Eaux minérales et café

275€ par personne 220€ par enfant (-12 ans) hors boissons



AU GEORGE V

Déjeuner à partir de 12h30 avec animation musicale

Flûte de Champagne "R" de Ruinart

Buffer de pains de campagne et céréales, viennoiseries, crêpes, pancakes, œufs brouillés, foie gras, saucisses de veau et volaille

Huîtres de Cancale, langoustines, crevettes grises, crevettes roses, bulots, bigorneaux, pinces de tourteaux, saumon fumé en déclinaison, pain de seigle au citron confit, vinaigrette de cidre breton à l'échalote

Mesclun de jeunes pousses, fenouil émincé, vinaigrette miel et sésame, betterave basilic, carotte parfumée à l'orange, concombre à l'aneth, tomates marinées au pesto, graines de boulgour aux agrumes, salade façon César

Pavé de cabillaud parfumé, sauce vin blanc aux algues citronnées Pièce de viande à la découpe, jus truffé

> Bouquetière de légumes de saison Pommes de terre rôties au thym

> > Plateau de fromages

Macarons aux cinq parfums, gâteau praliné chantilly, Paris Brest, tarte citron meringuée, choux à la crème vanillée, guimauves, salade de fruits frais en verrines, bûche traditionnelle.

Eaux minérales et café

110€ par personne 55€ par enfant (-12 ans) hors boissons



Réveillon de la Saint-Sylvestre des Kids

AU STUDIO BY PETIT VIP

A partir de 19h30



Œufs mimosa, duo de jambon Saumon fumé, Tomates cerises marinées

Burger & Fish 'n' Chips Suprême de volaille rôti, Saumon poêlé Assortiment de légumes Frites et Pommes Smile

Déclinaison de macarons & bonbons

Petits éclairs, cookies chocolat

Mélimélo de fruits de saison, fromage blanc et coulis

Bûche du réveillon

55€ par enfant (4 à 12 ans)





HÔTEL BARRIÈRE GRAND HÔTEL DINARD

SÉJOUR DE NOËL La nuit du 24 décembre

à partir de **382** €**

NOËL AU GRAND HÔTEL DINARD

Le dîner du réveillon de Noël et l'accueil de Noël inclus

à partir de **702** €**

SÉJOUR DE LA SAINT-SYLVESTRE

La nuit du 31 décembre

à partir de **430** €***

NOUVEL AN AU GRAND HÔTEL DINARD

Le dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre et une bouteille de Champagne Fouquet's en chambre inclus

à partir de 1000 €***

Nous contacter: 02 99 88 26 26 www.legrandhotel-dinard.com

11

^{*} Prix par nuit en chambre double "Supérieure" à titre indicatif au Grand Hôtel Dinard. Ce prix est constaté le 28/10/2025 et est soumis à évolution dans le temps. Valable selon conditions de vente, disponibilités et dans la limite des chambres réservées à cette offre, non cumulable avec d'autres offres promotionnelles en cours. Prépaiement par carte bancaire de la totalité du séjour débité lors de la réservation. Non modifiable, non remboursable même en cas d'annulation après la réservation. Nous consulter pour le détail des prix par catégorie de chambre.

^{**}L'Escapade "Noël au Grand Hôtel Dinard" comprend pour 2 personnes : la nuir, les petits déjeuners, le dîner du réveillon du 24 décembre hors boissons au restaurant de l'hôtel, Le George V, et un accueil chocolat en chambre

^{***} L'Escapade "Nouvel An au Grand Hôtel Dinard" comprend pour 2 personnes : la nuit, les petits déjeuners, le dîner du réveillon hors boissons au restaurant de l'hôtel, Le George V, et une bouteille de Champagne Fouquet's en chambre L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

