



HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAND HÔTEL
DINARD

Les Fêtes de fin d'année

GUIDE DES RÉVEILLONS 2024



HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAND HÔTEL
DINARD



SOMMAIRE

◆ Réveillon de Noël	4
◆ Réveillons de la Saint-Sylvestre	7
◆ Réveillons des Kids	11
◆ Séjours de fêtes	14
◆ Coffrets cadeaux	16

CHAPITRE I

Les Festivités de Noël

Savourez la magie des fêtes
au Grand Hôtel Dinard



LE GRAND HÔTEL DINARD
Réveillon de Noël

AU GEORGE V

Dîner musical avec le trio "Singing In The Rennes" à partir de 19h30.

Coupe de Champagne Ruinart

Médailon de homard Breton, crémeux
d'Hélianthi et fine julienne de faux-filet maturé

Terrine de Foie gras de canard, chutney de
figue et gel d'orange au poivre sichuan rouge

Raviole de Noix de Saint-Jacques et
langoustines, tombée de poireaux et crème
safranée

Sphère chocolat, amandes croustillantes,
caramel Breton et crème à la vanille Bourbon

Mignardises et caramel au beurre salé

Eaux minérales et café

150€

Par personne
hors boissons



LE GRAND HÔTEL DINARD

Brunch traditionnel de Noël

AU GEORGE V

Déjeuner à partir de 12h30 avec le trio "Singing In The Rennes".

Coupe de Champagne Ruinart

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

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

Jambon Serrano, chorizo Ibérique, terrine de
campagne à l'ancienne, Foie gras au Porto

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

Camembert, St-Maure, Comté, Bleu de Bellevue, Ty
Pavez, Darley, Hirel Tomme Bretonne

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

Eaux minérales et café

95€
Par personne
hors boissons

45€
Par enfant
(- 12 ans)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS : +33 (0)2 99 88 26 26 • RECEPTION-GRANDHOTELDINARD@GROUPEBARRIERE.COM

CHAPITRE II

Les Festivités de la Saint-Sylvestre

Savourez la magie des fêtes
au Grand Hôtel Dinard



LE GRAND HÔTEL DINARD

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU GEORGE V

Dîner à partir de 19h30 avec le groupe "Jazz For Event".

Coupe de Champagne Ruinart

Aiguillette de Gravlax de cabillaud aux
trois sésames, perle de caviar Oscière

Foie gras de canard, confit de betterave
aigre doux
Royale de potiron à l'huile de truffe

Corolle de Saint-Jacques et truffe en
carpaccio, gel de framboise et combawa

Lingot de bar sauvage de nos côtes, texture
de tubereux, parfumé au poivre passion,
sauce Chassagne-Montrachet

Filet de veau contisé d'une farce fine et
champignons noirs, tartelette de légumes
aux langoustines, sauce Périgourdine

Couronne de chocolat et fruits
rouges, rafraîchi d'une quenelle de
sorbet citron noir et vert

Mignardises et caramel au beurre salé

Eaux minérales et café

275€

Par personne
hors boissons



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS : +33 (0)2 99 88 26 26 • RECEPTION-GRANDHOTELDINARD@GROUPEBARRIERE.COM



LE GRAND HÔTEL DINARD

Réveillon Dansant de la Saint-Sylvestre

AU SALON JARDIN

Dîner à partir de 19h30 avec une animation musicale.



Coupe de Champagne Ruinart



Aiguillette de Gravlax de cabillaud aux
trois sésames, perle de caviar Oscière



Foie gras de canard, confit de betterave
aigre doux
Royale de potiron à l'huile de truffe



Corolle de Saint-Jacques et truffe en
carpaccio, gel de framboise et combawa



Lingot de bar sauvage de nos côtes, texture
de tubereux, parfumé au poivre passion,
sauce Chassagne-Montrachet



Filet de veau contisé d'une farce fine et
champignons noirs, tartelette de légumes
aux langoustines, sauce Périgourdine



Couronne de chocolat et fruits
rouges, rafraîchi d'une quenelle de
sorbet citron noir et vert



Mignardises et caramel au beurre salé



Eaux minérales et café



275€
Par personne
hors boissons



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS : +33 (0)2 99 88 26 26 • RECEPTION-GRANDHOTELDINARD@GROUPEBARRIERE.COM

LE GRAND HÔTEL DINARD

Brunch traditionnel du **Nouvel An**

AU GEORGE V

Déjeuner à partir de 12h30 avec le groupe "Jazz For Event".

95€

Par personne
hors boissons

45€

Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Ruinart

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

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

Jambon Serrano, chorizo Ibérique, terrine de
campagne à l'ancienne, Foie gras au Porto

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

Camembert, St-Maure, Comté, Bleu de Bellevue, Ty
Pavez, Darley, Hirel Tomme Bretonne

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

Eaux minérales et café



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS : +33 (0)2 99 88 26 26 • RECEPTION-GRANDHOTELDINARD@GROUPEBARRIERE.COM

CHAPITRE III

Les Réveillons des Kids

Savourez la magie des fêtes
au Grand Hôtel Dinard





LE GRAND HÔTEL DINARD
Réveillon de Noël des Kids

AU STUDIO BY PETIT VIP

Accompagné des ambassadeurs



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

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

Déclinaison de macarons et bonbons
Petits éclairs, Cookies chocolat
Mélimélo de fruits de saison, Fromage blanc et coulis
Bûche du réveillon

55 €

Par enfant
(- 12 ans)



LE GRAND HÔTEL DINARD
**Réveillon de la
Saint-Sylvestre des Kids**



AU STUDIO BY PETIT VIP
Accompagné des ambassadeurs



55 €

Par enfant
(- 12 ans)

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

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

Déclinaison de macarons et bonbons
Petits éclairs, Cookies chocolat
Mélimélo de fruits de saison, Fromage blanc et coulis
Bûche du réveillon



Vos séjours de fin d'année*



HÔTEL BARRIÈRE LE GRAND HÔTEL DINARD

SÉJOUR DE NOËL La nuit du 24 décembre

à partir de **333 €***

ESCAPADE GOURMET DE NOËL Le dîner du réveillon de Noël et l'accueil de Noël inclus

à partir de **654 €****

SÉJOUR DE LA SAINT-SYLVESTRE La nuit du 31 décembre

à partir de **430 €***

ESCAPADE GOURMET NOUVEL AN Le dîner du réveillon de la St-Sylvestre et une bouteille de Champagne Fouquet's en chambre inclus

à partir de **996 €*****

Nous contacter : 09 70 80 90 99

www.legrandhotel-dinard.com

* Prix par nuit en chambre double "Supérieure" à titre indicatif au Grand Hôtel Dinard. Ce prix est constaté le 17/10/2024 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. Préparation 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 Gourmet Noël An comprend pour 2 personnes : la nuit, 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 Gourmet Nouvel An 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



HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAND HÔTEL
DINARD



OFFRIR L'EXPÉRIENCE BARRIÈRE

Séjours. Bien-être. Restauration.
Spectacles. Casinos.