



# LE GUIDE DES MENUS DE FÊTES

## FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

DINARD ■ LA RICHARDAIS ■ LANCIEUX ■ LE MINIHIC-SUR-RANCE ■ PLEURTUIT ■  
SAINT-BRIAC-SUR-MER ■ SAINT-LUNAIRE ■ TRÉMÉREUC

# LE GEORGE V

## menu de Noël

150€ /  
pers.

### 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 de 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

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

📍 46 avenue George V - Dinard

02 99 88 26 26 ou  
reception-grandhoteldinard@groupebarriere.com

**Réveillon de Noël** : 150€ par personne hors  
boissons

**Brunch de Noël** : 95€ par personne hors  
boissons / 45€ par enfant -12 ans.

## Brunch de Noël

### DÉJEUNER À PARTIR DE 12H30.

Coupe de champagne Ruinart

95€ /  
pers.

\*

Buffet de pains de campagne et céréales,  
viennoiseries, crêpes, pancakes, oeufs 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, bettrave 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 meringue, choux  
à la crème vanillée, guimauves, salade de fruits  
frais en verrines, bûche traditionnelle.

# menu de St Sylvestre

275€ /  
pers.

## Dîner avec animation musicale

Aiguillette de Gravlax de cabillaud aux trois  
sésames, perles 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 de 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

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

📍 46 avenue George V - Dinard

02 99 88 26 26 ou  
reception-grandhoteldinard@groupebarriere.com

**Réveillon de Saint-Sylvestre** : 275€ par  
personne hors boissons

**Brunch du nouvel an** : 95€ par personne hors  
boissons / 45€ par enfant -12 ans.

# Brunch du Nouvel an

95€ /  
pers.

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

Coupe de champagne Ruinart

\*

Buffet de pains de campagne et céréales,  
viennoiseries, crêpes, pancakes, oeufs 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, bettrave 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 meringue, choux  
à la crème vanillée, guimauves, salade de fruits  
frais en verrines, bûche traditionnelle

\*

Eaux minérales et café

# LA VALLÉE

## menu de St Sylvestre

130€ /  
pers.

Amuse-bouches

\*

Makis de langoustine et caviar

\*

Ravioles de homard, beurre citronné

\*

Turbot à la plancha, légumes de la maison Daniel

\*

Comté 36 mois de la maison Bordier

\*

Crêpe soufflée aux agrumes

\*

Boissons chaudes & mignardises

\*

Coupe de Champagne pour célébrer la nouvelle année

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 6 avenue George V - Dinard

02 99 46 94 00 ou [contact@hoteldelavallee.com](mailto:contact@hoteldelavallee.com)

**Menu : 130 €** / Menu enfant 65 € (- de 12 ans). Prix par personne, hors boissons supplémentaires

*Afin de garantir votre réveillon, un acompte de 50% est requis à la prise de réservation. Votre acompte sera restitué en cas d'annulation 7 jours avant la date de l'évènement, au-delà de ce délai la réservation sera non-annulable et non-remboursable. Liste des allergènes à disposition. Prix TTC, service compris.*

# CROISIÈRES CHATEAUBRIAND

## menu de St Sylvestre

185€ /  
pers.

### Amuse-bouches

Macaron truffe blanche d'alba, et noisette du Piémont, pétale de Saint-Jacques et croquette de boudin noir, huître et gelée au citron caviar

\*

### Entrée

Velouté de courge, oeuf parfait et foie gras, gravlax de saumon, mousse et gel au fruit de la passion

\*

### Plats

Ballotine de volaille, sauce foie gras  
Saint-Jacques et sauce Saint-Jacques crémée

\*

### Fromages

Mousse de chèvre frais, comté affinage 12 mois, brie de Meaux, salade fraîcheur, confiture et beurre maison

\*

### Dessert

Biscuit cacao, croustillant praliné, ganache chocolat pralin,  
mousse au chocolat

### Boissons

Coupe de champagne  
Pouilly fumé  
Sancerre rouge  
Eau, café ou thé

Forfait sans alcool :  
1 mocktail  
Jus de fruits, eau,  
soda, café ou thé

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

Gare maritime du Barrage de la Rance  
35780 La Richardais

02 99 46 44 40 ou [www.chateaubriand.com](http://www.chateaubriand.com)

Menu de St Sylvestre sans alcool : 185 € /  
Menu avec alcool : 195 €

Embarquement à 20h - retour à quai à 2h.

Animation musicale par  
**Monsieur Romix**

# ROYAL ÉMERAUDE

## menu de Noël - Dîners

60€ /  
pers.

Servi les 24 et 25 décembre.

1 Coupe de champagne Laurent Perrier

\*

6 huîtres Cancale n°3 et 6 crevettes roses,  
mayonnaise et vinaigre à l'échalote

ou

L'œuf cocotte Royal et ses mouillettes

\*

Assiette mixte de Noël

Jambon Sérano 24 mois, Jambon blanc Italien aux  
herbes, tranche de foie gras, tomme de sarrasin,  
Darley, chèvre du Cap Fréhel

\*

Buchette de Noël

\*

Boissons chaudes et mignardises

## Soirée jazz du Nouvel an

Servi le 31 décembre.

96€ /  
pers.

Tartare de Saint Jacques au Yuzu

ou

Foie gras de canard, chutney de figues et toasts

\*

Blinis saumon tarama

ou Assiette de jambon Belotta

ou La tartine truffée du Royal

\*

Fromages Bretons (Darley, Tomme de sarrasin et  
chèvre du Cap Fréhel)

\*

Dessert glacé vanille chocolat

ou Cheesecake et son coulis

\*

Coupe de Champagne Pommery Apanage Blanc de  
Blancs à Minuit

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

📍 1 boulevard Albert 1er - Dinard

02 99 46 19 19 - h6956@accor.com

#### 60€ par personne

Afin de valider votre réservation, nous  
demandons 50% d'acompte.

**1 BOULEVARD ALBERT 1ER - DINARD**

**TÉL : 02 99 46 19 19**

### Renseignements et réservations

02 99 46 19 19 - h6956@accor.com

**96€ par personne / Option menu de la Saint  
Sylvestre avec 1 bouteille de champagne  
pour deux personnes : 125€ par personne**

Afin de valider votre réservation, 50%  
d'acompte vous seront demandés.

# L'ATTISEUR

## menu de Noël

70€ /  
pers.

Mise en bouche

\*

Ravioles aux pleurotes et foie gras, émulsion  
parmesan

\*

Boeuf Wellington, pressé de légumes à la truffe,  
panais rôti, tonka

\*

Pause fraîcheur

\*

Assiette de fromages

\*

Bûche caramel, crémeux chocolat, nuage de  
noisettes

\*

Mignardises

## menu de St Sylvestre

110€ /  
pers.

Ballotine aux trois saumons, agrumes, crème  
d'aneth

\*

Foie gras, anguille fumée, pomme verte

\*

Queue de lotte rôtie au foin, rouleau de chou et  
courge spaghetti, émulsion cerfeuil tubéreux

\*

Quasi de veau, légumes d'hiver, jus rôti au thym

\*

Pause fraîcheur

\*

Assiette de fromages

\*

Pavlova aux fruits rouges

\*

Mignardises

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 4 place de la République - Dinard

02 99 16 00 01 ou attiseur@gmail.com

**Menu de Noël : 70 €** / Accord mets et vins :  
30 € par personne

**Menu de St Sylvestre : 110 €** / Accord mets  
et vins : 30 € par personne

# PETIT BLEU

## menu de St Sylvestre

90€ /  
pers.

Amuse-bouche et coupe de champagne

\*

Carpaccio de Saint-Jacques, beurre noisette et tonka

\*

Ravioles de langoustines et bouillon thai

\*

Turbot, sabayon aux cèpes et topinambours

\*

Pigeon, foie gras, céleri et jus de viande

\*

Mont Blanc, marron, clémentine, mandarine Napoléon

\*

Mignardises et boissons chaudes

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 31 rue de la Vallée - Dinard

02 99 46 14 81

**Menu : 90 €**

*Réservation obligatoire.*

# L'APPEL DU LARGE

## menu de Noël

59€ /  
pers.

### Amuse bouche

La Saint-Jacques gravlax

*Demi noix de saint-jacques marinée aux agrumes et herbes, fond de tarte au sarrasin, crémeux de patate douce au gingembre, mélange d'algues wakamé au sésame*

### Entrée chaude

La langouste en raviole

*Rouelle de langouste pochée, raviole de légumes et chair de langouste, velouté de crustacés, petite carotte, jeune poireau, fèves*

### Plat

Le chapon aux marrons

*Médaille de chapon farci de trompettes, champignons de Creully et marrons, carotte fondante, purée lisse de pomme de terre vitelotte, madeleine aux marrons et fruits secs*

### Dessert

Le sablé pain d'épices

*Sablé aux épices, chantilly au chocolat au lait, compotée d'ananas*

## menu de St Sylvestre

129€ /  
pers.

### SOIRÉE MUSICALE

#### Pièces apéritives

La gambas granola

*Morceau de queue de gambas rôtie, gel au citron de kalamansi, disque de granola à la bergamote*

L'opéra foie graspomme

*Mille feuille de pain d'épices, ganache de foie gras français, compte de pomme granny agrémentée d'un gel balsamique à la pomme et de thé noir infusé*

Le gravlax de saumon

*Gravlax de saumon infusé au chou rouge, graines de sésame infusées au Yuzu*

#### Entrée froide

Le homard, légumes d'une bouillabaisse

*Demi-homard poché, jus de bouillabaisse, confit de légumes, crème de légumes au safran, huile d'herbes, poivre aux agrumes*

#### Entrée chaude

Noix de Saint-Jacques au safran

*Noix de Saint-Jacques snackées et ses mini carottes infusées au vinaigre balsamique et sirop d'érable, sauce safran*

#### Plat

Le veau à la truffe

*Veau cuit à basse température farci à la truffe noire, légumes d'hiver sur un biscuit à la truffe noire, purée de romanesco, jus de veau à la truffe noire*

#### Dessert

La sphère café viennois

*Biscuit moelleux chocolat, praliné noix de pécan, crémeux chocolat noir, mousse café*

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 4 boulevard Wilson - Dinard

02 99 16 30 38

**Menu de Noël : 59 €** hors boissons

**Menu de St Sylvestre : 129 €** hors boissons

# L'ÉCLUSE

## menu de St Sylvestre

55 € /  
pers.

Pressé à la chair de homard et langoustines à la  
citronnelle et huile de homard

*ou*

Médailon de foie gras au coeur de figue  
et notre pain d'épices

\*

Demi-pigeonneau rôti et farci, jus truffé

*ou*

Eventail de dorade royale et Saint-Jacques au safran

\*

Mousse glacée passion et papaye

*ou*

Coeur de chocolat et mandarine

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 3 boulevard Féart - Dinard

02 99 46 70 52

**Menu complet : 55 €** / Entrée : 15,50 € / Plat : 29 € / Dessert : 10,50 €

Servi le 31 décembre et le 1er janvier

# MANOIR DE PONTBRIAND

## menu de St Sylvestre

180 € /  
pers.

### APÉRITIF DEBOUT

#### Musique ambiance jazz

Amuse-bouches  
Boissons au choix

### MENU

Mise en bouche

Crèmeux des bois, oeuf de caille poché, tuile de parmesan

Cassolette de noix de Saint-Jacques et raviole de homard breton

Trou glacé normand ou colonel

Filet de boeuf Wellington, sauce périgourdine, légumes d'hiver

Corolle de feuille de brock aux 4 fromages et épices de Noël, salade d'hiver

Orange de Noël en trompe d'oeil : mousse chocolat, insert mandarine, coque  
chocolat blanc mandarine, coulis, tuile aux amandes et pistaches

Coupe de champagne offerte avec le dessert

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 Le Pontbriand - Pleurtuit

02 99 46 01 18 ou [contact@manoir-pontbriand.fr](mailto:contact@manoir-pontbriand.fr)

**Prix par personne : 180 €**

Arrivée à 20h - Soirée dansante jusqu'à 4h

# O'SENS

## menu de St Sylvestre

160€ /  
pers.

Boeuf à la flamme, foie gras de canard, Condiment  
d'algue-kumquat

\*

Œuf Bio parfait en tartelette croustillante, Crème  
de caviar de France, langoustines snackées

\*

Ravioles de Noix de Saint-Jacques, Truffe noire,  
Courge spaghetti truffée, écume fumée au foin

\*

Givré au tonic Breton Romarin-citron

\*

Homard Bleu rôti au beurre fermier, Jus de  
carcasse au safran de la Manche, Pressé de céleri  
au caviar

\*

Plateau de fromages affinés

\*

Panier croquant chocolat noir et noisette,  
Clémentine marinée à la mélisse

\*

Mignardises

## menu de St Sylvestre

40€ /  
pers.

### MENU ENFANTS

Cocktail du Nouvel An

\*

Tapas de foie gras et magret fumé

*ou*

Assiette de saumon fumé,  
Crème aneth et toasts

\*

Pièce de boeuf snackée façon Rossini,  
Jus de viande, pommes de terre rattes et morilles

*ou*

Pavé de saumon Label Rouge à la plancha et son  
beurre blanc,  
Pommes de terre rattes sautées et morilles

\*

Moelleux au chocolat  
Glace vanille au beurre salé

## RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 Hôtel Emeria Dinard - 1 Av. du Château Hébert - Dinard

02 99 16 78 10

**Prix par personne : 160 € hors boissons** / Menu enfant : 40 € hors boissons

# LE PIC À BULOT

## menu de St Sylvestre

70 € /  
pers.

### MENU

Amuse bouche

Foie gras maison au maquereau fumé, gelé de main de bouda, pain d'épices

ou

Raviole de Saint-Jacques, émulsion de langoustines et citron vert

---

Queue de langouste bretonne, risotto crémeux au citron vert et parmesan,  
espuma vanille et fèves de tonka

ou

Filet de bœuf rossini, sucrine braisée et liqoreux au porto et poivre rouge

---

Trou marin

---

Noiselle chocolat praliné, cacahuètes caramélisées

Coupe de champagne : 10 €

Accord mets et vins : 20 € (3 verres)

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 2 Rue des Vergers, 35800 Dinard

Contactez-nous au 02 99 88 21 44 où réserver directement en ligne

**Prix par personne : 70 €**

# LA CRÊPERIE DU ROY

## menu de St Sylvestre

45 € /  
pers.

### MENU

Coupe de champagne & rillettes de sardine, chips de sarrasin

---

Foie gras de canard sur blinis de froment  
façon pain d'épices & compotée de mangue

---

Saint-Jacques snackée, purée de patate douce sur galette de sarrasin,  
sauce armoricaine

---

Crêpe forêt noire flambée au Grand Marnier  
ou  
Crêpe caramel au beurre salé, glace vanille,  
éclats de macaron

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

📍 9, boulevard Féart, 35800 Dinard

Tél.: 02 99 46 10 57

**Prix par personne : 45 €**

# L'ARSAOUR

## menu de St Sylvestre

220 € /  
pers.

Chips de tapioca aux algues, tarama et caviar Oscière

\*

Tacos de sériole, crémeux d'avocat, pickles de maïs et citron caviar

\*

L'huître Sentinelle de la maison Boutrais en tartare, sauce miso blanc-gingembre,  
condiment de fruits secs

\*

Maki au foie gras, salsifis, gingembre, cébette

\*

Saint-Jacques de nos côtes en carpaccio, infusion exotique, lamelles de truffe noire

\*

Ormeau de plongée grillé au barbecue japonais, purée de cerfeuil tubéreux, au lait de  
coco, sabayon au miso rouge

\*

Langoustine royale, bouillon thai, pakchoi, shimeji et mini maïs

\*

Boeuf Wagyu au charbon binchotan, sauce pequilios et gel de poivrons et citron vert

\*

Déclinaison de chocolat et cassis

### RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

 Hôtel Emeria Dinard - 1 Av. du Château Hébert - Dinard

02 99 16 78 10

**Prix par personne : 220 €** (hors boissons)

Servi le 31 décembre à partir de 19h30

# Les restaurants de la Côte d'Émeraude

## VOUS ACCUEILLENT

## POUR LES FÊTES

	24/12 MIDI	24/12 SOIR	25/12 MIDI	25/12 SOIR	31/12 MIDI	31/12 SOIR	01/01
<b>L'AMI</b> - La Richardais	Ouvert	Fermé	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert
<b>LE GEORGE V</b> - Dinard		Ouvert	Ouvert			Ouvert	Ouvert
<b>L'AVENTURE</b> - Dinard	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Ouvert
<b>LA VALLÉE</b> - Dinard	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Ouvert
<b>L'HERMINE</b> - St-Briac-sur-Mer	Ouvert	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Ouvert le soir
<b>CROISIÈRES CHATEAUBRIAND</b> - La Richardais	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé
<b>L'APPEL DU LARGE</b> - Dinard	Ouvert						
<b>L'ÉCLUSE</b> - Dinard	Ouvert	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Ouvert	Ouvert
<b>L'ATTISEUR</b> - Dinard	Fermé	Ouvert	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Ouvert

### ÉTABLISSEMENTS FERMÉS LES 24, 25 ET 31/12 ET LE 1/01

Ces restaurants vous accueillent cependant pendant les vacances de Noël.

- Le Nessay - Saint-Briac-sur-Mer
- Ombelle - Dinard
- Le Pourquoi Pas (Hôtel Castelbrac) - Dinard - Vente à emporter : voir pages ci-après
- Ritournelle - Dinard

# VENTE À EMPORTER



## L'Hermine

2 rue du Chemin - 35800 Saint-Briac-sur-Mer

**A emporter sur commande au 02 99 88 36 59  
ou [gourmet-gourmand@orange.fr](mailto:gourmet-gourmand@orange.fr) :**

- Foie Gras de Canard Mi - Cuit : 120€/kg (Ballotin de 500gr) ou 128€/kg (Ballotin de 250gr)
- Caviar Patrossian - Ossetra Boîte 30gr : 77€
- Caramel Beurre Salé 300gr : 6.50€
- Chutney Mangue 130gr : 6.50€
- Confiture Banane 220gr : 5.50€
- Compotée de Rhubarbe 290gr : 6.50€
- Herminella Pâte à Tartiner 265gr : 9.50€

## Didier Méril

1 place du Général de Gaulle, 35800 Dinard

**Foie gras à emporter :** Ballotins de 250g ou 500g.

- Foie gras nature : 15€ les 100g
- Foie gras truffé : 22€ les 100g

Réservez votre foie gras au 02 99 46 95 74.

## Super U Pleurtuit

2 rue des Terre-Neuvas, 35730 Pleurtuit

**Plateaux de fruits de mer à emporter.**

Pour les commander en magasin :

- Pour Noël : avant le 19/12 à 11h
- Pour le nouvel an : avant le 26/12 à 11h

Pour les commander sur [utraiteur.com](http://utraiteur.com) :

- Pour Noël : avant le 20/12 à 12h
- Pour le nouvel an : avant le 27/12 à 12h

## Le Relais

12 rue de Dinard, 35730 Pleurtuit

**Foie gras à emporter :**

- Ballotin de 400 gr : 39€
- Ballotin de 800 gr : 76€

Commandez votre foie gras au 02 99 88 49 34  
avant le 15 décembre (retrait le 20).

## La Paëlla du Macao

2 boulevard du Villou, 35800 Dinard

**Plats de Noël à emporter.**

**Commande au 06 63 55 22 63.**

**Apéritifs :**

- Plateau de nems et samoussas : 12 ou 24 pcs

**Plats :**

- Homard breton à la vanille de Madagascar, riz et rougail : 13€ / pers
- Gambas à la vanille : 13€ / pers
- Rougail saucisse : 12€ / pers
- Paella : 13€ / pers
- Paella de Noël (avec homard) : 25€ / pers
- Poulet coco : 13 € / pers

**Pour les + gourmands :**

- Ballotine de foie gras : 140€ / kg
- Gravlax de saumon aux épices : 60€ / kg

## Chez Françoise

Les Halles, 35800 Dinard

**Plats à emporter :**

- Gourmandises (soufflés, gougères, cakes, etc) à partir de 0,60€ la pièce
- Produits festifs (saumon, truite, gravlax, foie gras): de 78€ à 160€ le kilo
- Terrines maison : de 36€ à 40€ le kilo
- Entrées froides : de 5,20€ à 25€ la pièce
- Entrées chaudes : de 2,50€ à 9,90€ la pièce
- Plats cuisinés festifs (risotto, bar, saint-pierre, turbot) : de 16€ à 25€
- Caviar : à partir de 56€
- Plateau de fruits de mer : 22€ par personne

**Menu à 30 € :**

- Amuse-bouche
- Foie gras maison ou coquille de langouste
- Risotto crémeux aux Saint-Jacques de la baie ou Saint-pierre, légumes croquants, écrasé de pommes de terre grenailles et sauce Saint-jacques.

Commandes avant le 21/12 pour Noël et le 28/12 pour le Nouvel an. 02 99 46 17 15.

## Maison Joyeux

23 rue des Artisans - 35780 La Richardais

52 rue de la Gare - 35800 Dinard

43 place de Ponthual - 35800 Saint-Lunaire

**Bûches glacées** : de 24€ à 46€

**Coffrets chocolats** : de 18,50€ à 49,50€

**Traiteur** :

- Plateau de fêtes : de 28€ à 56€
- Plats de fêtes (Saint-Jacques poêlées ou Ballotine de caille au foie gras) : 15€ / personne
- Canapés : de 16€ à 31€
- Mini burgers : 14€ les 9
- Verrines apéritives : 17€ les 9
- Plateaux de feuilletés : de 21€ à 48€
- Pâté lorrain : 13€

Commandes sur [maisonjoyeux.fr](http://maisonjoyeux.fr)

## Castelbrac

17 avenue George V - 35800 Dinard

Le Chef Julien Hennot et son équipe ont concocté menus et plats de fête à déguster chez vous, pour une expérience gustative unique.

- Pâté en croûte : 15€ la part
- Foie gras : 40€ les 250gr / 75€ les 500gr
- Saint-jacques : 18€ la part
- Chair d'araignée de mer : 39€ les 10gr
- Ravigoles de homard : 22€ les 3 pcs / 34€ les 5
- Chapon : 32€ la part
- Galichon farci : 23€
- Bûche (poire/noisettes ou vanille/chocolat) : 7€ la part

Commandes jusqu'au 21/12 sur [castelbrac.com](http://castelbrac.com), retrait le 24/12 de 11h à 18h.

## Maisons Gourmandes

à Dinard Saint-Éogat, Saint-Lunaire et Saint-Briac-sur-Mer

**Bûches à emporter** : de 5€ à 27€.

À commander sur [www.maisonsgourmandes.com](http://www.maisonsgourmandes.com) ou boutique.

## Fromagerie Bordier

35400 Saint-Malo

**Plateaux de fromages** à emporter. Commandez-les dans les boutiques de Saint-Malo : Intra Muros, Courtoisville ou Saint-Servan.

## Maison Moreau

36 rue Levavasseur - 35800 Dinard

**Bûches à emporter** : de 20€ à 40€

Commande conseillée avant le 22/12 au 02 99 46 11 42 ou sur [www.maison-moreau.fr](http://www.maison-moreau.fr)

## Fromagerie Bleu & Crème

16 rue Yves Verney - 35800 Dinard

Plateaux de fromages à emporter.

- **Plateaux fin de repas** : 4/5 pers : 35€, 7-8 pers : 50€, 10-12 pers : 65€
- **Plateaux raclette** : fromages : 8€ / pers, et fromages+charcuterie : 14€ / pers

Commandes avant le 21/12 pour Noël et avant le 28/12 pour le Nouvel an.

## Chocolaterie Cook and Make

Village des landes - 22490 Trémérec

**Bûches à emporter** : de 20€ à 40€

Commande conseillée au 07 87 96 99 94 ou sur [www.cookandmake.fr](http://www.cookandmake.fr)

## La Ferme du Coin

Village des landes - 22490 Trémérec

Fruits et légumes, boulangerie et viennoiseries, œufs, produits laitiers de vache, brebis et chèvres. Mais aussi viandes et charcuteries, boissons sans alcool, cidres et bières, vins ainsi qu'une épicerie sucrée et salée.

## LES ÉPICERIES FINES

### Sixième Sens

6 rue du Maréchal Leclerc - 35800 Dinard  
02 23 18 40 59

Une large sélection d'ici et d'ailleurs élaborée par des artisans reconnus pour leur savoir-faire.

### Maître Sarrasin

39 rue de Starnberg - 35800 Dinard  
07 68 49 19 79

Maître Sarrasin vous invite à (re)découvrir le Sarrasin autrement grâce à une sélection soignée de produits locaux et parfois surprenants.

ILLUMINATIONS • MARCHÉ DE NOËL  
FÊTE DES LUMIÈRES • SPECTACLES & ANIMATIONS

DINARD

FÉÉRIE DE NOËL

2024





Qu'avez-vous pensé de votre visite à  
Dinard Côte d'Émeraude Tourisme ?

N'hésitez pas à nous laisser un avis sur Trip Advisor et Google +



Flashez ce code et retrouvez les horaires  
d'ouverture de nos espaces d'accueil

**0 821 235 500** Service 0,12 € / min  
+ prix appel

2, boulevard Féart  
**35800 DINARD**

72, bd du Gal de Gaulle  
**35800 SAINT-LUNAIRE**

49, Grande Rue  
**35800 SAINT-BRIAC**

Square Jean Conan  
**22770 LANCIEUX**



DINARD • LANCIEUX • LA RICHARDAIS • LE MINIHC-SUR-RANCE  
PLEURTUIT • SAINT-BRIAC-SUR-MER • SAINT-LUNAIRE • TRÉMÉREUC