

L'Attiseur

— RESTAURANT GRILL —

2bis place de la République, 35800 Dinard
02 99 16 00 01 - attiseur@gmail.com
attiseur.fr

Nos menus groupes à partir de 12 à 15 personnes

Si vous souhaitez mettre en place des offres particulières avec plusieurs dates et un budget fixe (même plus restreint), n'hésitez pas à nous contacter via l'onglet contact du site Internet.

Nos formules boissons

Nous disposons de formules boissons en option allant de 4€ à 39€ par personne. Celles-ci se composent de différentes bouteilles au choix et/ou apéritif, eau minérale et café en plus. Les bouteilles sont disposées sur table et les convives se chargent du service. Le détail des formules est disponible dans un document à part.

Nos Menus groupes

Ci-dessous nos propositions de menus. **Vous pouvez prendre Une petite assiette de fromages en supplément sur les menus pour 5€ de plus.** Ces menus comme nos plats à la carte sont réalisés avec des produits frais, locaux, de saisons et intégralement faits maisons, jusqu'à nos fonds de sauce, nos décorations ou nos coulis. Certaines préparations nécessitent d'être réalisées jusqu'à 48h à l'avance.

Les menus à 25€ et 29€ sont réalisés sur demande. **Il est donc impératif de préciser le détail des choix des convives (ou le détail du menu unique) au moins 72h à l'avance.**

Les menus à 27€ et 36€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place.

Tous nos plats sont faits maisons



Menu à 25 Euros TTC boissons incluses

(non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 21€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :

1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

Tiramisu de chèvre frais et pain d'épice, copeaux de jambon cru

Velouté de betterave et moules au paprika, feuilleté aux olives

.....

Le filet de la pêche du jour et son écume fumée, méli-mélo de choux bretons

Gigotine de volaille bretonne au cidre, patates douces fondantes et épinards

.....

Blanc coco et sa mousse chocolat blanc et citron vert

Entremet passion/chocolat, espuma à la cardamome

Menu à 29 Euros TTC boissons incluses

(non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 25€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :

1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

Muffins de courgettes et de crevettes, ricotta aux herbes et algues marines

Croustillant de canard confit et choux blanc, espuma de genièvre

.....

Le filet de pêche du jour poêlé aux épices douces, risotto d'épeautre et de sarrasin

Pièce de bœuf grillée et son jus court au cumin, crème de céleri aux noisettes

Joue de bœuf braisée au miel, blinis de maïs

.....

Variation d'une tarte tain pommes poires en verrine, crème glacée

Tarte fine au chocolat 72%, sorbet orange

Menu à 27€ sans boissons

Accord mets et vins à 16€

Velouté d'étrilles et crevettes roses, royale de crustacés
Tartare de poisson du jour, avocat et tomates confites, espuma d'algues (+2€)
Mousse de chèvre frais en cannelloni d'aubergines grillées, pesto de tomates
.....

Filet de poisson du jour, crème de roquette et tarte fine aux petits légumes
Gratiné de conchiglioni farcis aux coquillages et épinards
Brochette de bœuf marinée au gingembre et au sésame
.....

Entremet praliné et fruits exotiques, coulis fruits de la passion
Dôme chocolat et noisette, glace yaourt bulgare
Variation d'un fraisier, déstructuré
Assiette de fromages de la fromagerie *Fromages et Terroirs*

Menu à 36€ sans boissons

Accord mets et vins à 21€

Effeillé de lieu jaune, asperges de saison et huile vierge
Gravlax de saumon aux épices douces, déclinaison de betteraves
Ananas rôti, escalopine de foie gras grillée au feu de bois, coulis fruits de la passion (+3€)
.....

Rouget entier grillé, émulsion d'herbes fraîches
Filet de Sant-Pierre grillé, écume verveine citronnelle
Côtes d'agneau grillées, jus court à la sauge, courgettes facies
.....

Entremet praliné et fruits exotiques, coulis fruits de la passion
Dôme chocolat et noisette, glace yaourt bulgare
Variation d'un fraisier, déstructuré
Café, thé ou infusion gourmand (4 migniardises)
Champagne gourmand
Assiette de fromages de la fromagerie *Fromages et Terroirs*