



# Meetings - Events



**L'Hôtel Novotel Dinard Thalassa sea & spa \*\*\*\***, est un Novotel différent... construit en espalier pour mieux épouser le relief, il vous offre de magnifiques perspectives sur la Côte d'Émeraude, les remparts de Saint-Malo et l'île de Cézembre au large.

Un univers grandiose vous attend avec un décor contemporain largement ouvert sur le front de mer.



# THALASSA DINARD

1 Avenue du Château Hébert – 35800 DINARD  
Service commercial : Annabelle (33) 2 99 16 78 10

[h1114-sb@accor.com](mailto:h1114-sb@accor.com)

**Thalassa**

SEA & SPA

DINARD

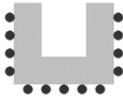
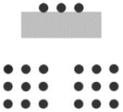
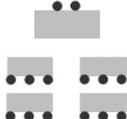
# Côté SALONS

Équipement disponible : écran, vidéoprojecteur, paper-board, système de son, Wifi.

Toutes nos salles de réunion, pour 10 à 130 personnes, sont modulables et remplies de lumière naturelle. Les repas (déjeuner et/ou dîner), les pauses et les apéritifs sont servis vue sur la mer.



LE TARIF VARIE SELON LA TAILLE (voir devis, nous contacter)

Salons	m2	"U"	Théâtre	Classe	Cocktail
					
Goéland	60	22	45	25	60
Pélican	35	15	30	15	35
Goéland + Pélican	95	40	75	45	80
Cormoran 1	79	22	60	35	80
Cormoran 2	125	30	110	50	120
Cormoran 1+2	204		150	80	200

# Côté HEBERGEMENT

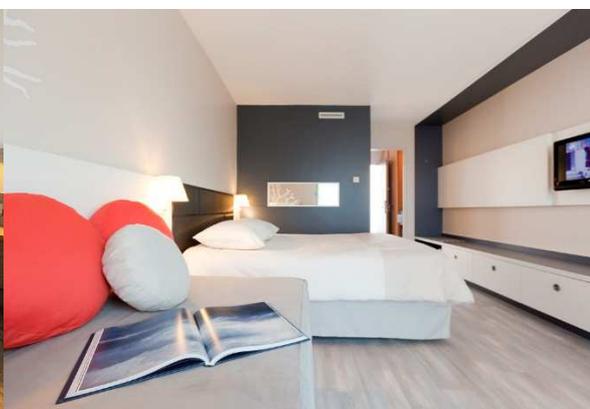
**Les chambres, Côté mer pour ne pas la quitter des yeux, côté parking-jardin pour encore plus d'espace**

Les chambres doubles ou individuelles sont équipées d'un grand lit de 160cm

Les chambres twin sont équipées d'un grand lit de 160cm et d'un lit de 90cm

Chambres pour personnes à mobilité réduite sur demande

Elles sont disponibles à 16h00 le jour de l'arrivée et doivent être libérées à 10h00 le jour du départ.



Le tarif chambre et petit déjeuner varie selon l'exposition (mer ou jardin) et selon la saison  
(voir devis, nous contacter)

# Côté RESTAURATION

Au restaurant **O'sens**, le menu réunit Equilibre et Gourmandise, Fraîcheur et Variété, Authenticité et Saveurs iodées... pour un déjeuner ou un dîner face à la mer, **ou sur la terrasse !**



**Le bar Albatros**, à la proue de l'hôtel, le temps d'une pause gourmande, d'un café d'accueil, d'un cocktail... vous garantit une vue époustouflante sur la baie de Saint Malo !



# Côté DETENTE

Tel un Resort, de nombreuses activités sont disponibles sur place



## Intérieur

Espace jeux avec Ping pong, baby foot, billard, console de jeu  
Piscine eau de mer chaude (29°)  
parcours marin (35°) salle de cardio, hammam, sauna



## Extérieur

Golf avec Putting green, bunker et petit jeu, ping pong.  
Cours de tennis, espace pétanque.



Location vélos électriques  
Location de VTC

# Côté RECUPERATION

Institut de Thalasso & Spa, contemporain, baigné de calme et de lumière du jour



Que vous disposiez de 1 heure ou d'une ½ journée, nous proposons des soins en forfait ou à l'unité, des offres « groupes » sur mesure ! Massages, bains, aquagym...



# Côté TEAM BUILDING



Partenaire de **NOVOTEL Dinard** pour vos projets.  
Plus de 150 prestations conçues pour compléter votre séminaire.

Univers

## ANIMATION / TEAM BUILDING



- Atelier Musical
- Challenge Thème
- Challenge Nautique
- Gyropode
- Fabrication Radeau
- Tir à l'arc

Team Building à partir de :  
40€ HT par personne \*.

Univers

## SOIRÉE DE GALA



- Tv Show
- A l'abordage
- Soirée VIP
- Mystères de l'Ouest
- Las Vegas Paradise
- 1001 Nuits

Animation de soirée à partir de :  
50€ HT par personne \*.

Univers

## SPECTACLE



- Cabaret
- Pirates
- Enfants
- Festival Magie
- Artiste Déambulation
- Orchestre

Artiste à partir de :  
50€ HT par personne \*.

Univers

## DÉCOR



- Plage
- Guadeloupe
- Romain
- Corsaire
- Blanc
- Savane

Décor thématique à partir de :  
50€ HT par personne \*.

Contactez-nous



nova@nova-france.fr



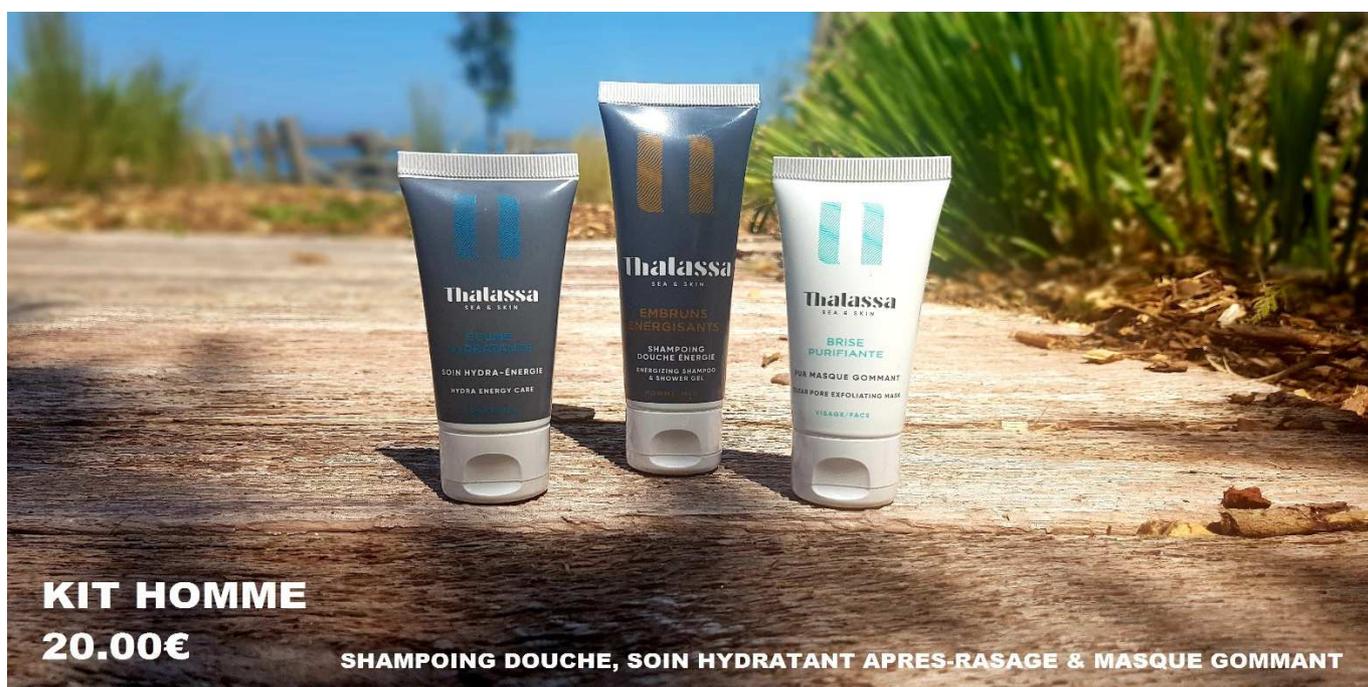
www.nova-france.fr

\* Sur la base de 20 personnes minimum, nos tarifs sont dégressifs au-delà de 20 personnes.

# Côté CADEAUX

Une sélection de produits de soins de notre marque Thalassa Sea & Skin

LES « TRAVEL SET »





**KIT VISAGE**  
**25.00€**

**TONIQUE, SOIN HYDRATANT & GOMMAGE**

# LES PAUSES



## Servies au bar ou sur la terrasse face à la mer !

**Classique** (8€) Incluse dans le forfait « journée d'étude »

Boisson : café, thé, jus de fruits, eau minérale

Food matin : viennoiseries, verrines salées

Food après-midi : fruits, verrines sucrées, mignardises

**Ça tartine** (11,00€ ou supplément 3€)

Boisson : Café, thé, jus de fruits, eau minérale

Food matin : terrines, tapenades, rillettes en pot, fromage, vin

Food après-midi : brioches, gaufres, crêpes, Nutella, confiture et miel

**La colorée** (11,00€ ou supplément 3€)

Boisson : jus de fruits et smoothies, café, thé, eau minérale

Food matin : légumes, yaourts compotes de fruits

Food après-midi : fruits rouges, soupes de fruits, yaourts

**La récré** (11,00€ ou supplément 3€)

Boisson : limonade, sirops, lait, jus de fruits, café, thé

Food : bonbons, sucettes, gâteaux à partager, brioche, Nutella

**Régionale** (14,00€ ou supplément 6€)

Boisson : vin blanc, café, thé, jus de fruits eau minérale

Food matin : huîtres, crevettes et galette saucisse, roulé au saumon

Food après-midi : crêpes, far Breton, kouign amann, fruits

# LES MENUS



Les Menus « Grand bé », « Cézembre » ou « Harbour » sont servis pour une base d'un minimum de 15 personnes. Le menu sera identique pour l'ensemble des convives. Les eaux minérales et le café sont inclus.

**Nous proposons un vin sélectionné par nos soins (en supplément par personne sur la base de 2 verres) ou choix par le client selon la carte des vins, facturation à la bouteille consommée.**

**Droit de bouchon pour menus ou buffets à partir de 40 personnes : 8<sup>e</sup> par bouteille ouverte.**

Notre chef travaille avec des produits frais, les menus sont donnés à titre indicatif et sous réserve de disponibilité des produits, une autre proposition sera faite en cas de difficulté d'approvisionnement. Les menus sont servis au **restaurant O'sens, vue mer**. Les tables sont rectangulaires par multiple de 2 personnes (pas de tables rondes disponibles). [Laissez notre chef vous proposer son menu du jour...](#)

## Menus Grand Bé (35 € par personne) - Menu séminaire

Tartare de tomate à la mozzarella Buffalo et pesto  
Selle d'agneau rôtie "façon Mendiant", jus réduit & écrasé de pommes de terre  
La création du jour de notre pâtissier

Tartare de saumon aux aromates, toast foccacia  
Emincé de magret de canard aigre-doux & wok de légumes au soja  
La création du jour de notre pâtissier

Salade périgourdine façon tapas,  
Dos de saumon snacké, velouté iodé & shiitake de jeunes pousses à l'huile d'olive  
La création du jour de notre pâtissier

Tataki de thon condiment avocat-gingembre, salade de roquette  
Paleron de veau moelleux «cuit 24h», jus corsé & polenta crémeuse au parmesan  
La création du jour de notre pâtissier

Méli-mélo de légumes grillés et sa mozzarella « Di Buffalo », vinaigrette au balsamique  
Filet de dorade royale à la plancha, sauce vierge, légumes de saison glacés et son risotto  
La création du jour de notre pâtissier

## Le Plateau de fruits de mer\* (40€ par personne)

Huîtres de Cancale, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, langoustines, tourteau  
+ Dessert du jour

*\*Un plat de remplacement sera proposé pour les personnes qui n'aiment pas ou sont allergiques aux fruits de mer)*

# LES MENUS



## Menus Cézembre (45 € par personne)

Rouleau de légumes croquants au foie gras

Dos de cabillaud rôti, vinaigrette soja-gingembre et carotte noire à la coriandre

La création du jour de notre pâtissier

Tartare de noix de st Jacques et sa crème de petits pois, salade de jeunes pousses

Moelleux de poulet fermier mariné à la truffe & mousseline de patate douce

La création du jour de notre pâtissier

Carpaccio de veau façon « gribiche », croustillant de pain aux fruits

Filet de Saint-Pierre à la plancha, écume de crustacés & julienne de légumes croquante au pesto

La création du jour de notre pâtissier

Gaspacho d'asperges vertes, œuf mollet, espuma au bacon

Médaille de lotte en habit vert, coulis de langoustines & son risotto crémeux à l'encre de sèche

La création du jour de notre pâtissier

Tataki de thon au sésame, vinaigrette au wasabi

Parmentier de rouget à l'escabèche & salade de roquette aux pignons de pin

La création du jour de notre pâtissier

## Menus Harbour (58 € par personne)

Rouleau de crabe aux algues de St Lunaire et son condiment avocat-wasabi

Filet de bar sauvage au beurre de fermier, Jus de langoustines, pointes d'asperges

Risotto crémeux à l'encre de seiche

La création du jour de notre pâtissier

Carpaccio de bar sauvage au citron vert, Méli-mélo de jeunes pousses, espuma de crustacé

Carré de veau rôti « cuisson lente », jus réduit

Risotto truffé aux pointes d'asperge

La création du jour de notre pâtissier

Escalope de foie gras poêlée, patate douce, Langoustines en tempura, sauce homardine

Saint-Pierre à la plancha, jus de viande

Petits légumes nouveaux glacés

La création du jour de notre pâtissier

# LES BUFFETS



Les buffets sont servis pour une base d'un minimum de 40 personnes

Les eaux minérales et le café sont inclus

**Nous travaillons avec des produits frais, les plats sont indiqués sous réserve de disponibilité des produits, une autre proposition sera faite en cas de difficulté d'approvisionnement.**

Les buffets sont servis au restaurant O'sens, vue mer. Les tables sont rectangulaires par multiple de 2 personnes (pas de tables rondes disponibles), ou en salon privé (selon disponibilité).

## Buffet Fraîcheur 35€ par personne

### *Buffet d'entrées*

Les crudités du jour à assaisonner

Les 4 salades fraîcheurs du jour

Les crevettes roses, Les huîtres

Les ardoises de charcuteries

### *Plats chauds au buffet*

Le poisson du marché (à la plancha, vapeur ou rôti)

La pièce de viande du jour

Accompagnements : 1 légume et 1 féculent

### *Buffet des desserts*

Plateau de fromages

Pâtisseries

Verrines légères et Salade de fruits

Fruits de saison

## Buffet Campagnard 35€ par personne

### *Salades composées*

Taboulé aux légumes

Tomate et mozzarella au basilic

Salade niçoise, Salade Caesar, Salade piémontaise

### *Crudités «salad'bar »*

Carottes râpées, Concombre à la crème, Betterave rouges

Maïs, Salade verte

### *Ardoise de charcuterie*

Terrine de canard et rillettes

Rosette, andouille et chorizo, Jambon sec

### *Viandes froides*

Roastbeef, Rôti de porc

Poulet fermier rôti

### *Buffet de desserts*

Roue de brie et ses fruits secs

Tartes et mousses,

## Buffet Frégate 41€ par personne

### *Fruits de mer*

Crevettes roses, Pinces de crabe, Bulots et bigorneaux

Huîtres

### *Poissons Froids*

Terrines de poisson, Saumon en Bellevue

### *Salades composées*

Taboulé aux légumes, Salade Caesar, Salade piémontaise

### *Crudités « salad'bar »*

Carottes râpées, Concombre à la crème, Betterave rouge

### *Desserts*

Crêpes, kouing aman

Far Breton et Salade de fruits

# LES COCKTAILS

## Dinatoire ou déjeuner



Les Cocktails sont pour une base d'un minimum de 20 personnes, eaux minérales et café inclus. Ces offres sont données à titre indicatif, laissez notre chef vous surprendre et vous faire une proposition selon le marché, la saison....

**Nous proposons un vin sélectionné par nos soins (forfait en supplément par personne sur la base de 2 verres) ou choix du vin par le client selon la carte, facturation à la bouteille consommée.**

Droit de bouchon pour à partir de 40 personnes : 8<sup>e</sup> par bouteille ouverte.

### 15 pièces

*35 € par personne*

#### Les pièces froides

Gaspacho melon-pastèque à l'huile d'olive  
Tartare de saumon, pomme granny  
Cappuccino d'artichaut et féta  
Mini salade Caesar  
Brochette de mozzarella et tomate

#### Les pièces chaudes

Ardoise de pluma Ibérique  
Tartare de bœuf et roquette  
Mini wok crevette-poulet Thaï  
Mini brochette de volaille teriyaki  
Assortiments de mini-burgers

#### Les gourmandises

Brochette de fruits  
Soupe de fraises balsamique  
Mini opéra  
Crêpe au Salidou  
Mini tartelette au citron

### 20 pièces

*48 € par personne*

#### Les pièces froides

Rouleau de légumes au foie gras  
Perles marines au saumon fumé  
Tartare de légumes, mousse de betterave  
Mini salade Caesar  
Tataki de thon aux sésames  
Gaspacho melon/menthe  
Gaspacho bœuf pesto parmesan

#### Les pièces chaudes

Breizh au saumon, bisque de langoustines  
Crevette en beignet de pommes de terre  
Mini brochette de poulet yakitori  
Mini burger, salade roquette  
Briochin au foie gras  
Acras morue sauce tartare  
Croque à la truffe

#### Les gourmandises

Mini macaron  
Mini cannelé bouchée  
Mini kouign-aman  
Mini crème brûlée  
Brochette de fruits frais

# LES APERITIFS



Tarif sur la base d'un verre par personne, Servis avec accompagnement salé (à partir de 10 personnes)

## Les classiques\_ (au verre)

Kir	6,00 €
Martini, porto, pastis, whisky	7.00 €
Crémant de Loire	7,00 €
Champagne Tsarine	9,00 €

## Les traditionnels\_ (au verre)

Martini (rouge, blanc)	7.00 €
Campari, Porto	7.00 €
Whisky, Gin	7.00 €

## Les softs (au verre)

Jus de fruits, Perrier	4.00 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zéro,	3.50 €
Fanta, Sprite, Schweppes	3.50 €

## Les cocktails

Punch - Sangria (au verre)	6.00 €
Punch - Sangria (au litre)	30.00 €
Cocktail de jus de fruit Sans alcool (au verre)	4.00 €

## 100 % Breizh (au verre)

Cidre fermier	4.00 €
Kir breton	5.00 €
Bière bretonne (Lancelot 33 cl)	6.00 €

## Les bouteilles

Cidre fermier bio Sorre	12.00 €
Crémant de Loire	38.00 €
Champagne Tsarine brut Prémium	50.00 €
Laurent Perrier Brut	62.00 €

## Les canapés

Canapé froid - Canapé chaud  
mignardise : 2.50 € la pièce

Le pain surprise 50 pièces,  
3 variétés : tout crabe ou tout poisson  
(thon, saumon & œuf) ou mixte  
(jambon, thon & fromage) : 85.00 €

La planche de charcuterie 12 €

# LE BRUNCH



Servi à partir de 20 personnes entre 11h00 et 14h00.

## Le brunch 28€ par personne

Boissons	Café, thé, Chocolat, Lait froid et chaud, Jus de fruits Eau minérale
Buffet	Viennoiseries Assortiment de pains Plateau de fromages Fromage blanc Charcuteries Œufs brouillés Huîtres Far breton et crêpes Salade de fruits

# LE PANIER REPAS



Sur commande, Préparé avant le départ et servi dans un sac papier à anses

## Le panier repas 20€ par personne

Sandwich maison
Chips nature
Fruit de saison
Compote à boire
Viennoiserie
Bouteille d'eau

# NOUS REJOINDRE



**Par avion** Aéroport-Rennes  
45 min de voiture jusqu'à l'hôtel  
Aéroport Dinard-Pleurtuit  
3km

**Par le train**  
2h15 de LGV Paris-Saint Malo  
15 min de voiture jusqu'à l'hôtel

**Par la route**  
Paris – Dinard 3h50  
A13 Rouen - Caen  
A10 Chartres - Le Mans

**Parking**  
Privé extérieur  
Privé couvert (payant)  
Possibilité de stationner en autocar