



PAYS DE

DESTINATION

DOUARNENEZ

BRETAGNE

DOUARNENEZ - KERLAZ - LE JUCH - POULDERGAT - POUILLAN-SUR-MER



Menus de fêtes de fin d'année
2025

OUVERTURES

CRÊPERIE

	24 au soir	25 midi	25 soir	31 au soir	1er midi	1er au soir
Lodinelle	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Ouvert

RESTAURATION TRADITIONNELLE

	24 au soir	25 midi	25 soir	31 au soir	1er midi	1er au soir
Restaurant L'Insolite	A emporter	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Fermé
Les Filets Bleus	Fermé	Ouvert	Ouvert	Fermé	Ouvert	Ouvert
L'Optimistè	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Fermé
L'Auberge de Kervéoc'h	Fermé	Fermé	Fermé	Complet	Fermé	Fermé
L'Aromatik	Ouvert	Ouvert	Ouvert	dîner spectacle	Ouvert	Ouvert
La Frégate	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Fermé
Ty Kalon (au Juc'h)	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert	Fermé	Fermé

VENTE DE PLATS A EMPORTER

Attention, il est nécessaire de réserver à l'avance pour les plats à emporter.

	24 au soir	25 midi	25 soir	31 au soir	1er midi	1er au soir
Restaurant L'Insolite	A emporter	Fermé	Fermé	Restaurant ouvert	Fermé	Fermé
Edelya	A emporter (réservation avant le 15/12)	Fermé	Fermé	A emporter (réservation avant le 22/12)	Fermé	Fermé
Ty Hiro	A emporter (réservation avant le 20/12)	Fermé	Fermé	A emporter (réservation avant le 27/12)	Fermé	Fermé
El Pueblo des Papito	A emporter (réservation avant le 22/12)	Fermé	Fermé	A emporter (réservation avant le 29/12)	Fermé	Fermé
Les Herbes folles:	A emporter (réservation avant le 18/12)	Fermé	Fermé	A emporter (réservation avant le 25/12)	Fermé	Fermé
Ma Pizzeria (à emporter)	Distributeur approvisionné 7/7jours					

- Le Brie du Marin: ouvert le 24 et le 31/12 de 9h30 - 18h (commandes une semaine avant!)

	24 décembre	25 décembre	MARDI 31	MERCREDI 1er
Les Dieux ont Soifs	Apéro (jusqu'à 20h30)	Fermé	apéro (jusqu'à 20h30)	Fermé
Chez Jeanine	resto midi/ soir bar	Fermé	Soirée festive	Fermé
Les Filets Bleus	Fermé	Ouvert	Fermé	Ouvert
La Cale	Fermé	Fermé	Ouvert	Ouvert
Ty Gamalou	8h-14h	Fermé	Ouvert toute la nuit	Ouvert (jusqu'à 12h)
Le Flimiou			Soirée festive	
An Ifern		Fermé	De midi à 18h	Fermé
V and B	Ouvert (jusqu'à 19h)	Fermé	Ouvert (jusqu'à 19h)	
Le Mercure	Ouvert (jusqu'à 21h30)	Ouvert (jusqu'à 21h30)	Ouvert (jusqu'à 21h30)	Fermé
Villa Cornic	15h - 20h	Fermé	15h - 20h	Fermé
Le Pavé	Fermé	Fermé	Ouvert (jusqu'à minuit)	Fermé

Restaurant l'Insolite



Menu Noël

47 €

Pré entrée

Croustille de fêta,
sorbet basquaise et concentré de chorizo

Entrée

Foie gras de canard au porto et cognac,
gelée de miel au sarazin et chutney de fruits exotiques,
pain toasté et pain d'épice maison

Plat

Suprême de chapon farci aux champignons et marrons,
mousseline de butternut et patates douces violettes aux herbes fraîches,
sauce crémeuse vin jaune et champignons de saison

Dessert

Bûche de Noël à la feuillantine cacahuète,
mousse vanille Bourbon, coeur de chocolat lacté au caramel beurre salé

Mignardises

Toute l'équipe du restaurant l'Insolite
vous souhaite un bon appétit et d'excellentes fêtes de fin d'année





L'Insolite *propose* sa carte à emporter

Célébrez Noël avec l'Insolite

Plateau des lutins (5 pièces) 10.00€

Coquille fine
aux rillettes de sardine
Maki de thon rouge,
concombre et wasabi
Pain suédois
au saumon fumé,
fromage frais-ciboulette,
carottes croquantes
Gougère au sésame
crème de champignons
et magret de canard
Focaccia noire
crème de curry au jambon des Aldudes

Plateau du père Noël (7 pièces) 14.00€

Plateau des lutins complété de :

Crevettes au miel
et guacamole d'avocat et kiwi
Macaron
au foie gras et noisettes

Foie gras de canard au porto et cognac

La portion..... 15.00€

Accompagnée d'une tranche de pain d'épices et d'abricot confit à l'anis étoilé)

Les 250 grammes..... 40.00€

Les 500 grammes..... 80.00€

Nos Entrées

Couloubiac de lieu jaune en feuilletage,
farce au saumon, salade et sauce beurre blanc

2 personnes..... 30.00€

4 personnes..... 50.00€

6 personnes..... 70.00€

Coquilles Saint-Jacques de Saint-Brieuc

aux poireaux confits et carottes,
crème de champagne
La part..... 12.00 €

Nos Plats

Dorade royale poêlée, 24.00 €
mouseline de panais et taboulé de chou-fleur multicolore
au citron confit, beurre blanc au vinaigre de vin jaune bio

Suprême de chapon farci aux champignons et marrons 27.00 €
mouseline de butternut et patate douce violette aux herbes fraîches,
sauce crémeuse au vin jaune et morilles

Filet de bœuf Rossini, 30.00 €
foie gras poêlé et truffes,
gratin dauphinois à la noix de muscade relevé à l'ail
jus de viande réduit

Homard bleu de nos côtes, ½ Homard 45.00 €
nage crémeuse de corail et épices douces, Homard entier 80.00 €
riz trois couleurs à la coriandre

Nos lichouzeries

Bûche Gourmande

à la feuillantine cacahuète, mousse vanille Bourbon,
cœur de chocolat lacté au caramel beurre salé

Bûche Douceur

au financier noisette et poire confite au miel de Bretagne
mousse poire - cannelle

2 pers. 14.00 € 8 pers. 50.00 €

4 pers. 26.00 € 12 pers. 62.00 €

6 pers. 38.00 € 10 pers. 74.00 €

Craquant praliné au chocolat La part. 7.00 €
et éclats de noisettes caramélisées

Chou craquelin à la chantilly vanille Bourbon La pièce. 3.00 €
Véritable cookie aux pépites de chocolat noir

Boules croquantes Le sachet 10.00 €
au caramel beurre salé, amandes et cacahuètes caramélisées

Passez commande au 02 98 92 00 02 ou par email: hotel.de.france.dz@wanadoo.fr

Commande à récupérer jusqu'au 24 décembre 2025 13H00



MENU

Saint Gylvestre

RÉDUCTIONS

accompagnées d'une coupe de champagne

Foie gras mi-cuit au sésame candy, figue au vin rouge

Huître gratinée en sabayon et wakamé

Cromesqui d'agneau et crème d'ail libanais

150.00 €

PRÉ-ENTRÉE

Croustille de feta,
sorbet basquaise et concentré de chorizo

ENTRÉE

Escalope de foie gras à la plancha,
crème de topinambour et girolles aux truffes melanosporum,
sorbet forestier

PLATS

Saint-Jacques grillées à la plancha
et mousseline de céleri au beurre noisette
poire au vinaigre de sureau et cédrat confit
émulsion de safran

Suprême de chapon farci aux champignons et marrons
mousseline de butternut et patate douce violette aux herbes
fraîches, sauce crémeuse au vin jaune et morilles

PRÉ-DESSERT

Sorbet au fruits de la passion de Locronan
ananas confit au citron vert, émulsion noix de coco

DESSERT

Crèmeux chocolat à la fève de tonka
confit d'orange et rose des sables au chocolat noir
crème glacée au whisky tourbé

★ Mercredi 31 décembre 2025 à partir de 20h00

Réservation au 02.98.92.00.02

4, rue Jean Jaurès 29100 Douarnenez - www.lafrance-dz.com

Restaurant l'Auberge de Kervéoch



Menu du réveillon

Amuses bouche

Foie gras mi cuit au naturel
Rémoulade de tourteaux, citron cavillard
et pomme Granny Smith

Noix de St Jacques snackées, purée à
l'huile d'olive et truffes, jus de boeuf
beurre noisette

Suprême de volaille, crème de morilles
au vin jaune, darphin de pommes de
terre et panais

Trilogie de fromages affinés

Crèmeux de chocolat, sablé breton au
cacao, mangue, Passion et sorbet
passion

Mignardises

**80€ par personne
hors boisson**

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS

VOUS INVITE À CÉLÉBRER LE NOUVEL AN
AVEC UN DÎNER-SPECTACLE D'EXCEPTION

31 DÉCEMBRE 2025

Nouvel An
étoilé

Vivez un voyage tendre et poétique
au cœur d'un océan étoilé

Dîner gastronomique* Programme de la soirée

- Mise en bouche marine
 - Entrée côté mer
 - Entrée côté terre
 - Plat festif
- Douceur fromagère
- Constellation sucrée
- Coupe de champagne offerte
- Spectacle immersif
- Chanteuse lyrique
- Animation avec lots à gagner
- Décompte de minuit
- Soirée dansante



Accueil des convives à 19h30 | Fin de la soirée à 1h30

189€
par adulte
149€
par séjour avec
pension**

*Menu unique, boissons non incluses.

**Prix TTC / personne. Service compris. Menu adapté pour les enfants : 50 € TTC / enfant de moins de 11 ans.

***Prix TTC / personne pour les repas en demi-pension ou en pension complète.

Réservez au

02 98 74 45 45

RESTAURANT VALDYS L'AROMATIK - 44 RUE DES PROFESSEURS CURIE - 29100 DOUARNENEZ

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS

VOUS INVITE À CÉLÉBRER LE NOUVEL AN
AVEC UN DÎNER-SPECTACLE D'EXCEPTION

31 DÉCEMBRE 2025

Nouvel An
étoilé

Vivez un voyage tendre et poétique
au cœur d'un océan étoilé

Dîner gastronomique* Programme de la soirée

- Mise en bouche marine
 - Entrée côté mer
 - Entrée côté terre
 - Plat festif
- Douceur fromagère
- Constellation sucrée
- Coupe de champagne offerte
- Spectacle immersif
- Chanteuse lyrique
- Animation avec lots à gagner
- Décompte de minuit
- Soirée dansante



Accueil des convives à 19h30 | Fin de la soirée à 1h30

189€
par adulte-
149€
par séjour avec
pension**

*Menu unique, boissons non incluses.

**Prix TTC / personne. Service compris. Menu adapté pour les enfants : 50 € TTC / enfant de moins de 11 ans.

***Prix TTC / personne pour les repas en demi-pension ou en pension complète.

Réservez au

02 98 74 45 45

RESTAURANT VALDYS L'AROMATIK - 44 RUE DES PROFESSEURS CURIE - 29100 DOUARNENEZ

Restaurant Ty Hiro

🤪 Grosses infos ! 🤪

Pour les mercredis 24/12 et 31/12, nous vous proposons des plateaux apéro :

🍷 Grand plateau : 55 €

🍷 Demi-plateau : 27,50 €

📌 Uniquement sur réservation

- Jusqu'au 20/12 pour le 24/12

- Jusqu'au 27/12 pour le 31/12

Nos makis à l'unité seront également disponibles sur réservation aux mêmes dates et aux tarifs habituels.

N'hésitez pas à passer vos commandes 🥳

Du 4/01 au 2/02 2026, nous serons en congés annuels.

On se retrouve juste après... il faudra patienter un petit peu 😊❤️

Au menu sur le grand plateau

8 makis saumon

8 makis crevettes

8 wraps porc tonkatsu

8 bouchées kakis, mozza au yuzu

8 œufs de caille mariné

4 cuillères de saumon fumé maison et crème wasabi ,

4 pièces de poulet teriyaki, poireaux

Quelques édamamés (fèves de soja on ne mange que les fèves 🤪)

4 Verrines concombre, PDT, crevette au poivre de yuzu



grand plateau apéritif



55€

Restaurant Edelya

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Plateaux de fruits de mer à emporter

Le classique avec tourteaux : 40€/ pers

(6 langoustines, 6 crevettes, 6 huîtres, 4 bulots, 50g de bigorneaux, 4 palourdes, 2 clams et ½ tourteau)

Le royal avec homard : 65€/ pers

(6 langoustines, 6 crevettes, 6 huîtres, 4 bulots, 50g de bigorneaux, 4 palourdes, 2 clams, ½ tourteau et ½ homard)

RÉSERVATION AVANT:

LE 15/12/2025 POUR NOËL

LE 22/12/2025 POUR LE NOUVEL AN

EDELYA RESTAURANT
62 RUE ANATOLE FRANCE
29100, DOUARNENEZ
0298926086

POUR TOUTES
RÉSERVATIONS UNE SURPRISE
VOUS ATTEND

Les Herbes folles



MENU DE FÊTES DES HERBES FOLLES

Pour l'apéritif

Tartinade betterave/chèvre/piment doux fumé 7€/pot

Rillettes de sardine au massala 7€/pot

Houmous au carvi et citron confit 7€/pot

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques et truite fumée au sésame et fruits de la passion, roquette aux abricots secs, noix de cajous et citrons confits 13€

Crumble de panais et céleri à la fève tonka, aux noix et au blé noir, salade d'orange aux nombrils de Vénus et pimenton de la Vera 12€

Plats

Aiguillettes de canard fermier à la vanille bourbon, patates douces sautées aux kumquats et à la berce, purée de coco de Paimpol au sumac 26€

Pavé de butternut rôti au beurre noisette safrané, riz sauvage aux amandes, châtaignes et chanterelles cueillies par nos soins 22€

Desserts

Verrine chocolat noir/speculoos/cerise et sa nougatine amande/sarrasin 9€

Panna cotta verveine citronnée/combava et sa salade de fruits exotique à la reine des prés 9€

A commander au plus tard le mercredi 17 décembre pour Noël et le mercredi 24 pour le Nouvel An

A EMPORTER LE 24 ET 31 DÉCEMBRE

PUEBLO DEL PAPITO

PAËLLA DE LA CASA

25,90 €/pers

POULET FERMIER, GAMBAS, CALAMARS, LANGUOUSTINES,
ÉCREVISSE, MOULES, CREVETTES



sur réservation



Facebook Pueblo Del Papito



route des sables blancs, Tréboul

02 98 64 26 82



Réservation 02 98 10 82 90

Le menu du jour

• Plat seul 13 € • Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16 € • Entrée + Plat + Dessert 20 €

Entrées

- Velouté de butternut, toasts grillés à l'ail
- Quiche oignons et allumettes de lardons, bouquet de salade verte

.....

Plats

- Cœur de rumsteck, écrasé de pommes de terre, sauce aux poivre
- Pavé de Cabillaud, tombée de chou blanc et poêlée de carottes, sauce beurre blanc

.....

Desserts

- Entremet chocolat-noisette
- Cheesecake Oreo aux zestes d'agrumes et fruits rouges

Prix nets en euros - Service compris

TY KALON

Mise en bouche et verre d'accueil

Tartare de crabe, avocat et bouquet de mâche

Suprême de pintade, sauce foie gras.
Châtaignes, pommes de terre grenaille rôties
et mousseline de carotte au cumin

La Bûche de l'ami Quentin!

Mousse caramel au beurre salé,
mousse poire et morceaux,
craquant fleur de sel