

Banquet 2010



Menu Théopolitain 26.90 € : La simplicité en finesse

Réduction de 100 €/pers du lundi au vendredi midi
Ce menu ne peut être servi dans le cadre d'un événement familial

En raison de la baisse de TVA en restauration, nos tarifs n'évoluent pas sur nos menus entre 2009 et 2010
(Soit environ 3,5 % de coût moindre sur la partie nourriture).

Kir vin blanc
Chips maison

- Le duo de gratin de chèvre et pomme de terre **Nouveau !**
Ou La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons ♥
Ou La fraîcheur de brocolis aux crevettes et coulis de langoustines
Ou Le fondant de poisson aux jeunes poireaux, velouté de la mer

- Le filet de dinde vallée d'auge ♥
Ou Le filet de lingue au velouté de Crécy (poisson)
Ou Le jambon braisé au cidre de Normandie
Ou La longe de porc rôtie, velouté de poireaux **Nouveau !**

Duo de fromages sur lit de salade assortie

- Le soufflé glacé au Grand - Marnier
Ou Le Sourdin..
..biscuit joconde, mousse légère parfumée au cidre, pommes caramélisées
Ou La crème brûlée à la vanille **Nouveau !**
Ou Le framboisier ♥

Options de votre menu :

- Eau minérale : 1 €/pers (30cl)
- Sorbet Calvados fourni par nos soins : 2.60€/pers
- Sorbet Calvados non fourni : 1.60 €/pers

Forfait boissons inclus

Blanc de blanc
Cépage merlot
Café

Mme Lebargy reste à votre disposition *sur rendez-vous* pour établir un menu personnalisé

Condition spécifiques de ventes : Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes.

Un supplément de 130 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes.

Une majoration de 20€/heure de présence supplémentaire sera appliquée au delà de 01h00 du matin.



3 rue Jules Ferry • Place des Costils
50800 Villedieu-Les-Poêles
"Porte de la baie du Mont-St-Michel - Normandie"
Tél 02 33 90 51 00 • Fax : 02 33 90 51 01
Courriel : hotel@le-fruitier.com • Web : www.le-fruitier.com



Banquet 2010



Menu Sourdin 33.00 €: Pour une ballade en douceur...

Réduction de 100 €/pers du lundi au vendredi midi

En raison de la baisse de TVA en restauration, nos tarifs n'évoluent pas sur nos menus entre 2009 et 2010
(Soit environ 3,5 % de coût moindre sur la partie nourriture).

Kir vin blanc, chips maison
+ 3 Canapés chauds

L'aile de raie pochée, sauce poireaux

Ou Le filet de julienne et sa nage de légumes, velouté de crécy ♥

Le pintadeau rôti, flambé à la fine champagne

Ou La noix de joue de porc braisé, sauce airelle ♥

Ou La cuisse de canard confite, petits grelots caramélisés

Ou Le cœur de rumsteak rôti, sauce béarnaise

Ou Le jambon braisé farci aux oignons sauce vallée d'Auge Nouveau !

La farandole du fromager, compotée de poire au vin et salade assortie (3 fromages)

La charlotte aux poires et son coulis de framboise

Ou La douceur de fruits rouges et son coulis.. ♥

(biscuit joye, mousse légère, marmelade de fruits rouges)

Ou La Trilogie de crèmes brûlées, aux parfums à découvrir

Ou Le nougat glacé, sauce pistache et sa nougatine

Prestations incluses :

- Petit pain individuel
- Service du vin
- Ramasse miette

Options de votre menu :

- Eau minérale : 1 €/pers (30cl)
- Sorbet Calvados fourni par nos soins : 2.60€/pers
- Sorbet Calvados non fourni : 1.60 €/pers

Forfait boissons inclus

Blanc de blanc
Cépage Merlot
Bordeaux AC Cht Cleyrac 2006
Café

Mme Lebarqy reste à votre disposition *sur rendez-vous* pour établir un menu personnalisé

Condition spécifiques de ventes : Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes.

Un supplément de 130 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes

Une majoration de 20€/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.



3 rue Jules Ferry • Place des Costils
50800 Villedieu-Les-Poêles
"Porte de la baie du Mont-St-Michel - Normandie"
Tél 02 33 90 51 00 • Fax : 02 33 90 51 01
Courriel : hotel@le-fruitier.com • Web : www.le-fruitier.com



Banquet 2010



Menu Fruitier 37.60 € : Du raffinement en parcimonie...

Réduction de 100 €/pers du lundi au vendredi midi

En raison de la baisse de TVA en restauration, nos tarifs n'évoluent pas sur nos menus entre 2009 et 2010
(Soit environ 3,5 % de coût moindre sur la partie nourriture).

Kir pétillant, chips maison & toast au thon
+ 3 Canapés chauds

Le filet de doré austral à l'oseille

Ou Le millefeuille de saumon farci et son étuvée de poireaux

Ou Le suprême de lieu jaune, à la nage de légumes ♥

Le magret de canard aux deux pommes, sauce orange ♥

Ou Le filet mignon braisé en médaillon, sauce airelles (fruits des bois)

Ou Le gigot d'agneau braisé au thym

Ou La pièce de bœuf rôtie, sauce béarnaise

La farandole du fromager, compotée de poire au vin et salade assortie

Ou Le croustillant de chèvre chaud

Le fraisier (selon saison)

Ou Le Martiniquais (*dacquoise noix de coco, riz au lait, mousse ananas*)

Ou Le feuilleté de pommes tièdes, glace vanille ♥

Ou L'écureuil (*duo de chocolat/praliné et noisettes*)

Options de votre menu :

- Eau minérale : 1 €/pers (30cl)
- Sorbet Calvados fourni par nos soins : 2.60€/pers
- Sorbet Calvados non fourni : 1.60 €/pers

Forfait boissons inclus

Muscadet Sèvre et Maine/Lie

Cépage Merlot

Bordeaux AC Cht Petit Baraillet 2006

Café

Mme Lebargy reste à votre disposition *sur rendez-vous* pour établir un menu personnalisé

Condition spécifiques de ventes : Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes.

Un supplément de 130 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes.

Une majoration de 20€/heure de présence supplémentaire sera appliquée au delà de 01h00 du matin.



3 rue Jules Ferry • Place des Costils

50800 Villedieu-Les-Poêles

"Porte de la baie du Mont-St-Michel - Normandie"

Tél 02 33 90 51 00 • Fax : 02 33 90 51 01

Courriel : hotel@le-fruitier.com • Web : www.le-fruitier.com



Banquet 2010



Menu Gourmet 41.50 €: Pour épater le palet

Réduction de 100 €/pers du lundi au vendredi midi

En raison de la baisse de TVA en restauration, nos tarifs n'évoluent pas sur nos menus entre 2009 et 2010
(Soit environ 3,5 % de coût moindre sur la partie nourriture).

Kir pétillant
Chips maison & toast au thon

Prestations incluses :

- Petit pain individuel
- Service du vin
- Ramasse miette

Mise en bouche :

Cassolette de la mer à la crème d'oignons ♥
Ou Rillettes de saumon au vinaigre balsamique

Le filet de sabre au fumet de langoustines ♥
Ou Le filet de perche grillé, sauce Choron

La longe de veau braisée, sauce Vallée d'Auge
Ou La côte de bœuf grillée « à la plancha » sauce béarnaise ♥

La farandole du fromager compotée de poire au vin et salade assortie
Ou Le croustillant de chèvre chaud
Ou La symphonie de camembert en chaud/froid aux saveurs sucrées

Le délice aux trois saveurs...
(♦croustillant de praline, crème de lait vanillée et ganache au chocolat)
Ou Le moelleux au chocolat, glace vanille ♥
Ou L'aumônière de poires et sa tulipe de sorbets, sauce caramel
Ou Le croustillant du verger au sucre d'abeille
Ou Le fraisier (selon saison)

Options de votre menu :

- Eau minérale : 1 €/pers (30cl)
- Sorbet Calvados fourni par nos soins : 2.60€/pers
- Sorbet Calvados non fourni : 1.60 €/pers

Forfait boissons inclus

Bordeaux Blanc : Cht Caprice des Colombelles
Cépage merlot
Bordeaux AC Cht Petit Baraillet 2006
Café

Mme Lebargy reste à votre disposition *sur rendez-vous* pour établir un menu personnalisé

Condition spécifiques de ventes : Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes.

Un supplément de 130 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes.

Une majoration de 20€/heure de présence supplémentaire sera appliquée au delà de 01h00 du matin.



3 rue Jules Ferry • Place des Costils
50800 Villedieu-Les-Poêles
"Porte de la baie du Mont-St-Michel - Normandie"
Tél 02 33 90 51 00 • Fax : 02 33 90 51 01
Courriel : hotel@le-fruitier.com • Web : www.le-fruitier.com



Banquet 2010



Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

Menu Gastronomique 48.80 €: le plaisir des papilles...

Réduction de 1.00 €/pers du lundi au vendredi midi

En raison de la baisse de TVA en restauration, nos tarifs n'évoluent pas sur nos menus entre 2009 et 2010
(Soit environ 3,5 % de coût moindre sur la partie nourriture).

Cocktail maison
Chips maison & toast au thon

Prestations incluses :

- Petit pain individuel
- Service du vin
- Ramasse miette

Mise en bouche :

Le millefeuille de crabe, sauce armor

Ou Le médaillon de foie gras et sa marmelade de pruneaux ♥

La Poêlée de St Jacques au Noilly ♥

Ou Le filet de sandre au coulis de langoustines

Ou Le panaché de poissons, sauce fumette

Le filet d'autruche rôti, sauce béarnaise

Ou Le filet de bœuf Argenteuil

Ou Le carré d'agneau rôti, sauce aïnelles

Ou Le confit de joue de porc et canard braisé aux fruits des bois ♥

La farandole du fromager compotée de poire au vin et salade assortie

Ou Le croustillant de chèvre chaud

Ou La symphonie de camembert en chaud/froid aux saveurs sucrées ♥

Ou Le moelleux au chocolat, glace vanille

Ou Le vacherin

Ou L'omelette norvégienne

Ou La farandole de desserts du Fruitier ♥

Ou Le craquant au chocolat au lait, mousse de chocolat blanc, fondant de caramel

Options de votre menu :

- Eau minérale : 1 €/pers (30cl)
- Sorbet Calvados fourni par nos soins : 2.60€/pers
- Sorbet Calvados non fourni : 1.60 €/pers

Forfait boissons inclus

Bordeaux Blanc : Cht Caprice des Colombelles

Cépage merlot

Bordeaux AC Cht Petit Baraillet 2006

Café

Mme Lebargy reste à votre disposition *sur rendez-vous* pour établir un menu personnalisé

Condition spécifiques de ventes : Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes.

Un supplément de 130 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes.

Une majoration de 20€/heure de présence supplémentaire sera appliquée au delà de 01h00 du matin.



3 rue Jules Ferry • Place des Costils

50800 Villedieu-Les-Poêles

"Porte de la baie du Mont-St-Michel - Normandie"

Tél 02 33 90 51 00 • Fax : 02 33 90 51 01

Courriel : hotel@le-fruitier.com • Web : www.le-fruitier.com

