

Normandie – Bretagne



Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

Porte de la Baie
du Mont Saint Michel



Hôtel de charme de 48 chambres



3, Rue Jules Ferry
Place des Costils

50800 Villedieu-les-Poêles

Tél. : 02 33 90 51 00

Fax : 02 33 90 51 01

hotel@le-fruitier.com

www.le-fruitier.com



Nichée entre Normandie et Bretagne, aux portes de la Baie du Mont Saint-Michel, **Villedieu Les Poêles**, notre cité de caractère, n'a pas fini de vous étonner !

C'est au cœur de cette petite ville de patrimoine artisanal, architectural et historique, que notre établissement, l'Hôtel-Restaurant **Le Fruitier**, vous accueille dans un cadre contemporain et raffiné.

Et désormais, chaque client de votre groupe peut choisir son confort de chambre : De la simplicité de nos chambres Standard au confort « 3 Etoiles » de nos chambres Privilège.



Situé à moins de 5 minutes de l'autoroute A84, à ½ heure du Mont Saint Michel et à 40 minutes des Plages du Débarquement, **Le Fruitier** est le point de départ idéal de vos circuits touristiques entre Normandie et Bretagne !



Groupes 2012

Tarifs Demi-pension



TARIFS ½ PENSION – Base chambre double Standard

FORMULES	Promo Week End*	Basse Saison	Moyenne Saison	Haute Saison
Bistrot	40,00 €	44,90 €	52,50 €	55,20 €
Touristique	43,70 €	48,20 €	55,80 €	58,40 €
Gourmet	48,70 €	53,20 €	60,80 €	63,40 €
Fruits de Mer	52,70 €	57,20 €	64,80 €	67,40 €
B&B	-	31,00 €	38,50 €	41,00 €

*Nos tarifs *Promo Week End* sont valables pendant la période de *Basse Saison* sur les Vendredi/Samedi/Dimanche à l'exception de la Toussaint et du 11 novembre

Organisez le séjour de votre Groupe « à la carte »

Un hébergement personnalisé

Chaque client de votre Groupe peut dorénavant choisir son confort de chambre, selon son budget et ses envies : De la simplicité 2* de nos chambres Standard, au raffinement 3* de nos chambres Privilège, l'hébergement de votre Groupe dans notre établissement est véritablement sur-mesure.

(Plus d'infos en page 4)

Des options adaptées

Afin de rendre votre séjour toujours plus agréable, plusieurs options vous sont proposées :

- **Chambre Privilège**
Supplément de 12 € par chambre (cf. page 4)
- **Chambre Single**
+ 25 € (Basse saison : + 19 €)
Si plus de 25% de Single dans le groupe :
+ 29 € (Basse saison : + 23 €)
- **Petit déjeuner buffet : + 3 €**
- **Service bagages : + 2.50 € in/out par pièce**
- **Pour vos déjeuners lors de vos excursions :**
Possibilité de panier pique-nique ou de plateaux repas livrés en containers isothermes
(Brochure disponible sur simple demande)



Les + de votre séjour à Villedieu...

- Possibilité de visites guidées, excursions et soirées animées (groupe folklorique, musette etc.)
- Dégustation de produits du terroir avec nos partenaires locaux (Andouille, Cidre)
- Menus à thème sur demande
- Découvrez également notre produit « Une journée à Villedieu » comprenant 2 ou 3 visites artisanales + 1 repas thématique (boisson et café compris)

Notre équipe se tient à votre disposition 7J/7 pour vous donner pour plus d'informations sur ces différents éléments.

Année 2012	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M							
Janvier						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Février			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29						
Mars				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Avril							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Mai		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
Juin					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
Juillet						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Août			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Septembre						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Octobre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Novembre				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
Décembre						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

- Accès Wifi gratuit dans tout l'établissement • Business Center • Espaces climatisés • Salons indépendants
- Ascenseur • Bar • Terrasse • Parking pour cars et voitures gratuit à moins de 50 mètres •

Possibilité d'approcher le car aux portes de l'hôtel pour le transport des bagages





Groupes 2012

Restauration : Nos Menus

4 Salles de restauration pour les groupes de 20 à 200 personnes

Menu Touristique 19.90 €

Le fondant de brocolis aux crevettes
La rosace de melon et sa chiffonnade de jambon fumé (selon saison)
La hure de volaille aux petits légumes, crème de ciboulette
La soupe de poisson et ses condiments
La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons
La gratinée océane, sauce gourmande gratinée



Le pintadeau rôti flambé fine champagne, sauce vallée d'auge
Le filet de langue, velouté de crécy, lit de légumes assortis
La cuisse de canard confite, petits grelots caramélisés
Le jambon braisé, farci aux oignons, Cidre de Normandie
La joue de bœuf braisée aux petits légumes, pommes paysannes
Le filet de dinde, sauce vallée d'Auge

Le Sourdin (biscuit joconde, mousse légère au cidre, pommes caramélisées)
La crème brûlée parfumée à la vanille des Indes
Le framboisier
Le crumble aux pommes, à la vanille
Le nougat glacé, sauce pistache et sa nougatine
L'Ecureuil (entremet chocolat praliné et noisettes)

Menu Gourmet 24.90 €

Le gâteau de suprême de volaille aux 3 saveurs
Le Feuilleté d'asperges, sauce mousseline aux crevettes
Le Millefeuille de saumon, crème de langoustines
La Salade périgourdine (magret de canard fumé, copeaux de foie gras)
Le duo de chèvre et pomme de terre en gratin, sauce printanière

Le Suprême de lieu jaune poêlé à la moutarde Meaux, légumes assortis
Le filet mignon rôti aux saveurs d'airelles
L'Aile de raie pochée au lait, à la normande
La pièce de bœuf rôtie, sauce béarnaise
Le Filet de canard aux deux pommes, sauce orange
Le suprême de sabre étuvé, crème de poireaux
La trilogie de joues de porc confites aux saveurs de fruits rouges

Le Moelleux au chocolat, glace vanille
Le croustillant du verger au sucre d'abeille
Le feuilleté de pommes tiède, glace vanille
Le sabayon de fruits parfumé au Grand Marnier
Le craquant au chocolat et son crémeux à la vanille
L'aumônière de poire caramel au beurre salé, sorbet poire



Menu Fruits de Mer 28.90 €

Large plateau de fruits de mer de nos Côtes
Huîtres de Blainville, Crevettes Dakar, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, Tourteau...



Le Moelleux au chocolat, glace vanille
Le croustillant du verger au sucre d'abeille
Le Feuilleté de pommes tiède, glace vanille
Le sabayon de fruits parfumé au Grand Marnier
Le craquant au chocolat et son crémeux à la vanille
L'aumônière de poire caramel au beurre salé, sorbet poire

Formule Bistrot 16.60 €

La salade paysanne au jambon fumé, pommes fruits confites
Le Cochonnet et Canard en terrine maison, confiture d'oignons
L'assiette fraîcheur de crudités et charcuterie
Le velouté de légumes du jour

La longe de porc braisée et sa fondue de poireaux
La brandade de poisson gratinée au four, accompagnement salade
La jambonnette de volaille forestière, petits grelots caramélisés
Courgette farcie, sauce printanière

Le pana cotta et son coulis de fruits rouges
La mousse au chocolat
L'île flottante au caramel à l'orange
Le parfait glacé au café

Formule non servie les samedi soir et dimanche midi

Formule Express 12.90 €

Assiette anglaise

Jambon, saucisson, terrine, rôti de porc, crudités, cornichons, mayonnaise...

Tarte aux pommes ou Crème caramel
L'île flottante au caramel à l'orange

Cuvée maison 1 bouteille pour 4 personnes

Formule non servie les samedi soir et dimanche midi

Menu Enfant 10 €

1 plat + 1 dessert +1 boisson

Forfait Boisson Prix par personne

Kir vin blanc	2.30 €	Blanc de blanc 25 cl	1.70 €
Kir normand	2.90 €	Cuvée maison 25 cl	3.20 €
Kir pétillant	3.60 €	Bordeaux rouge 25 cl	3.90 €
Pommeau	3.00 €	Café	1.60 €
¼ d'eau minérale	1.10 €	Dégustation calvados 1.5 cl	2.00 €

OPTION FROMAGE

Duo de fromages sur lit de salade + 1.70 €
Symphonie du petit normand en croustillant aux pommes fruit : +2.30 €

LES COUPS DE CŒUR DU CHEF



N'hésitez pas à nous demander nos autres brochures :

PETIT DEJEUNER – GOUTER – REPAS SPORTIFS – PANIER PIQUE NIQUE

Tél : 02 33 90 51 00 - Fax : 02 33 90 51 01 - Email : hotel@le-fruitier.com - Web : www.le-fruitier.com





Groupes

Un hébergement « sur-mesure »

Habitué à travailler avec les professionnels du tourisme, nous savons que les besoins, les envies, et le budget de nos clients **Groupes** sont rarement identiques en ce qui concerne l'hébergement... C'est pourquoi nous vous proposons de laisser à chacun des membres de votre Groupe le choix de son confort de chambre : De la simplicité 2* de nos chambres Standard au raffinement 3* de nos chambres Privilège...



Confort 2* : Chambre Standard



- Lits en 140
- Bain / Douche, WC, sèche-cheveux.
- Porte bagages.
- Téléphone direct
- Télévision européenne.

Les chambres Standard peuvent accueillir de 1 à 2 personnes.

Nos chambres Privilège : Le vrai confort 3*



Dans nos chambres **Privilège**, le raffinement visuel se marie avec l'ingéniosité de l'espace... Vous serez à coup sûr charmés par leur décoration chaleureuse, régulièrement renouvelée...

Des équipements supplémentaires haut de gamme sont inclus dans nos chambres **Privilège** :

- Plateau de courtoisie
- Ecran LCD 32 pouces
- Espace salon
- Miroir grossissant
- Coffre fort
- Décoration personnalisée
- Aménagements de standing



Supplément de 12 € par chambre

Hôtel-Restaurant Le Fruitier

3, Rue Jules Ferry, Place des Costils 50800 Villedieu-les-Poêles

Tél. : 02 33 90 51 00 - Fax : 02 33 90 51 01 - hotel@le-fruitier.com - www.le-fruitier.com