



## Banquet 2012



**Le Fruitier**  
HÔTEL - RESTAURANT

**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**

Situé à Villedieu les-Poêles, l'Hôtel-Restaurant **Le Fruitier** accueille vos réceptions, banquets et repas de familles.

Nos équipes vous proposent une cuisine traditionnelle de haute qualité, présentée dans un cadre propice à la convivialité comme aux plaisirs des papilles...

Différents types de salons privés vous sont proposés, adaptés à votre événement et modulables selon le nombre de personnes.





# Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

Hôtel-Restaurant

**Le Fruitier**

3, Rue Jules Ferry

Place des Costils

50800 VILLEDIEU

Tél : 02 33 90 51 00

Fax : 02 33 90 51 0

[hotel@le-fruitier.com](mailto:hotel@le-fruitier.com)

[www.le-fruitier.com](http://www.le-fruitier.com)

## Menu Théopolitain : 27.00 €

*La simplicité en finesse*

Réduction de 1 € par personne du lundi au vendredi midi

Ce menu ne peut pas être servi dans le cadre d'un évènement familial.

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

Ou Le framboisier ♥

### Options de votre menu

Eau minérale 30 cl **1.00 €/pers.**

Sorbet calvados **fourni par nos soins 2.60 €/pers.**

Sorbet calvados **non fourni 1.60 € /pers.**

### Forfait boisson inclus

Blanc de blanc

Cépage Merlot

Café

**Nous restons à votre disposition sur rendez-vous pour établir un menu personnalisé.**

### Conditions spécifiques de vente

Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes. Un supplément de 1.30 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes Une majoration de 23 €/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.

Supplément 1<sup>er</sup> Mai : 1.50 €.


## Menu Sourdin : 34.50 €

*Pour une ballade en douceur...*


Réduction de 1 € par personne du lundi au vendredi midi

Kir vin blanc & chips maison  
+ 2 toasts 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 braisée, 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

★★★★★

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 joconde, 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

### Options de votre menu

Eau minérale 30 cl	1.00 €/pers.
Sorbet calvados <b>fourni par nos soins</b>	2.60 €/pers.
Sorbet calvados <b>non fourni</b>	1.60 € /pers.

**Nous restons à votre disposition sur rendez-vous pour établir un menu personnalisé.**

### Forfait boisson inclus

Blanc de blanc  
Cépage Merlot  
Bordeaux AC Château Cleyrac 2006  
Café

### Conditions spécifiques de vente

Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes. Un supplément de 1.30 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes Une majoration de 23 €/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.

Supplément 1<sup>er</sup> Mai : 1.50 €.

**Menu Fruitier : 39.20 €**  
*Du raffinement en parcimonie.....*

Réduction de 1 € par personne du lundi au vendredi midi

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 aïelles (**fruits des bois**)  
Ou Le gigot d'agneau braisé au thym  
Ou La pièce de boeuf 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 30 cl	1.00 €/pers.
Sorbet calvados <b>fourni par nos soins</b>	2.60 €/pers.
Sorbet calvados <b>non fourni</b>	1.60 € /pers.

**Forfait boisson inclus**

Bordeaux blanc : Cht Caprice des Colombelles  
Cépage Merlot  
Bordeaux AC Cht Bois du Prieur 2006  
Café

**Nous restons à votre disposition sur rendez-vous pour établir un menu personnalisé.**

**Conditions spécifiques de vente**

Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes. Un supplément de 1.30 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes Une majoration de 23 €/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.  
Supplément 1<sup>er</sup> Mai : 1.50 €.



# Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

## Menu Gourmet : 42.50 €


*Pour épater le palet...*

Réduction de 1 € par personne du lundi au vendredi midi


Kir pétillant  
Chips maison & toast au thon

★★★★★

**Mise en bouche :**

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


★★★★★

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


★★★★★

La longe de veau braisée, sauce Vallée d'Auge  
Ou La côte de boeuf 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 chaud 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 30 cl	1.00 €/pers.
Sorbet calvados <b>fourni par nos soins</b>	2.60 €/pers.
Sorbet calvados <b>non fourni</b>	1.60 € /pers.

### Forfait boisson inclus

Bordeaux blanc : Cht Caprice des Colombelles  
Bordeaux AC Château Cleyrac 2006  
Bordeaux AC Côte de Blaye Château Le Manceau 2006  
Café

**Nous restons à votre disposition sur rendez-vous pour établir un menu personnalisé.**

#### Conditions spécifiques de vente

Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes. Un supplément de 1.30 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes Une majoration de 23 €/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.  
Supplément 1<sup>er</sup> Mai : 1.50 €.

Hôtel-Restaurant

**Le Fruitier**

3, Rue Jules Ferry

Place des Costils

50800 VILLEDIEU

Tél : 02 33 90 51 00

Fax : 02 33 90 51 0

[hotel@le-fruitier.com](mailto:hotel@le-fruitier.com)

[www.le-fruitier.com](http://www.le-fruitier.com)

#### Prestations incluses

- Petit pain individuel
- Service du vin
- Ramasse miette



# Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

## Menu Gastronomique : 50.00 €

### Le plaisir des papilles

Réduction de 1 € par personne du lundi au vendredi midi

Hôtel-Restaurant

**Le Fruitier**

3, Rue Jules Ferry

Place des Costils

50800 VILLEDIEU

Tél : 02 33 90 51 00

Fax : 02 33 90 51 0

[hotel@le-fruitier.com](mailto:hotel@le-fruitier.com)

[www.le-fruitier.com](http://www.le-fruitier.com)

Cocktail maison  
Chips maison & toast au thon

★★★★★

**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 boeuf Argenteuil  
Ou Le carré d'agneau rôti, sauce airelle  
Ou Le confit de joue de porc et canard braisé aux fruits des bois ♥

★★★★★

La farandole du fromager complotée de poire au vin et salade assortie  
Ou Le croustillant de chèvre chaud  
Ou La symphonie de camembert chaud 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 30 cl	1.00 €/pers.
Sorbet calvados <b>fourni par nos soins</b>	2.60 €/pers.
Sorbet calvados <b>non fourni</b>	1.60 € /pers.

### Forfait boisson inclus

Bordeaux blanc : Cht Caprice des Colombelles  
Bordeaux AC Château Cleyrac 2006  
Bordeaux AC Côte de Blaye Château Le Manceau 2006  
Café

**Nous restons à votre disposition sur rendez-vous pour établir un menu personnalisé.**

### Conditions spécifiques de vente

Tarifs valables pour un minimum de 15 personnes. Un supplément de 1.30 € sera à prévoir pour un effectif inférieur à 15 personnes. Une majoration de 23 €/heure de présence supplémentaire sera appliquée au-delà de 01h00 du matin.  
Supplément 1<sup>er</sup> Mai : 1.50 €.