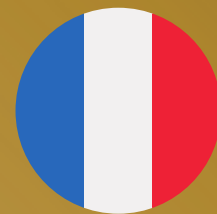




Le Fruitier

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES



ENTRE
NORMANDIE
& BRETAGNE



2025

GROUPE SEJOUR

Aux portes de la baie du Mont-Saint-Michel

A votre service depuis 55 ans.



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1968





SOMMAIRE

Les chambres	p.5
Les tarifs séjour	p.7
Les menus	p.9
Les boissons	p.10
Les paniers-repas	p.11
Les excursions	p.13
Nos engagements	p.14
Nos conditions générales	p.15



DÉCOUVERTE AUTHENTICITÉ PROXIMITÉ COCOONING

Dans un village de caractère,
l'hôtel Le Fruiter, une
entreprise familiale vous
propose 48 chambres
conçues et aménagées de
manière à vous offrir un
confort des plus agréable
et personnalisé pour votre
séjour en Normandie, en baie
du Mont-Saint-Michel..



Accès Wifi gratuit • Business Center • Espaces de
restauration climatisés • Salons indépendants •
Ascenseur • Bar • Terrasse • Parking pour cars et
voitures gratuit à moins de 50 mètres • Hammam,
Sauna, Piscine intérieure (à 500m) • Proximité axe
A84 • Devis sur mesure • Une cuisine élaborée sur
place • Des produits sélectionnés de qualité • Une
équipe de professionnels à votre écoute

Numéro d'habilitation touristique :
IMO50230004



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



© Crédit Photos :
Anibas-Photography





LES CHAMBRES



LA CHAMBRE DOUBLE

Nos chambres de catégorie Standard et Privilège sont idéales pour des courts-séjours. D'une superficie de 16m² à 18m² elles contiennent tout le confort nécessaire :

- un lit de 140cm ou 160cm
- un lit double ou twin
- une salle de bain avec baignoire ou douche
- des WC
- un bureau

Chacune d'entre elles possède une décoration personnalisée : du style floral au style contemporain, en passant par l'esprit marin.

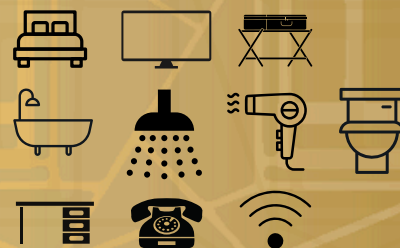
C'est une expérience différente que vous vivrez à chacune de vos visites.

Accessibles par un ascenseur, ces chambres sont réparties sur les 3 étages de notre hôtel.



LES EQUIPEMENTS

- Literie double ou twin
- Bain / Douche, WC, sèche-cheveux
- Télévision
- Espace bureau
- Porte bagages
- Téléphone direct
- Wifi gratuit





LES CHAMBRES



LA CHAMBRE CELESTE

Pendant votre séjour, profitez d'un confort plus haut de gamme avec nos chambres Céleste, en supplément du tarif de base.

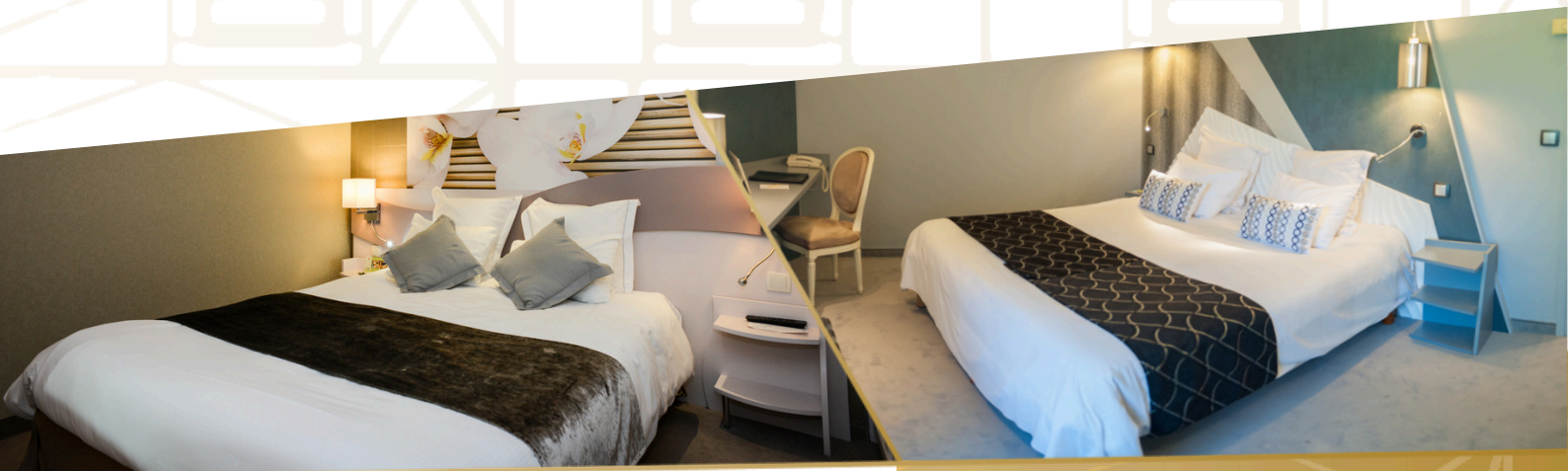
Vous serez à coup sûr charmés par leur décoration chaleureuse, une atmosphère tendance et art-déco.

Elles sont situées au calme, et sont en duplex (6 chambres) pour encore plus d'espace avec le lit situé en mezzanine accessible par des escaliers, ou de plain-pied (5 chambres).

D'une superficie d'environ 20m² à 30 m²; elles disposent d'un plateau de courtoisie avec bouilloire, thé, café, sucre à votre disposition. Vous pourrez déposer vos effets personnels dans le coffre fort situé dans la chambre.

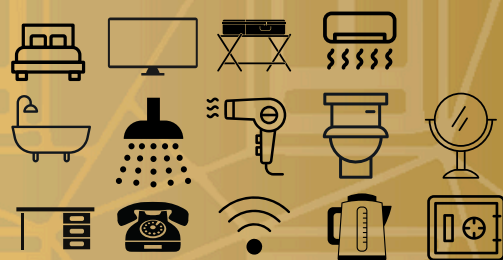
Plusieurs options sont possibles, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de la réception pour plus d'informations :

- Chambre Céleste climatisée (duplex): Supplément de 13€ par chambre
- Suite Premium climatisée (duplex) : Supplément de 21€ par chambre
- Avantage Chambre multiple (duplex) : Réduction de 10€ à partir de la 3ème personne



LES EQUIPEMENTS

- Literie double 160 cm / 180 cm ou twin
- Superficie 25m²
- Couette hypoallergénique
- Plateau de courtoisie
- Ecran LCD 32 pouces
- Miroir grossissant
- Coffre-fort
- Possibilité de chambres en duplex climatisées





LES TARIFS SEJOURS



TARIFS 1/2 PENSION / PERS. Base chambre double et petit-déjeuner buffet

FORMULES	Tarif "Promo" basse	Saison Détente moyenne	Saison Estivale haute	Saison Festive très haute
Touristique	67,50 €	72,00 €	78,00 €	83,50 €
Gourmet	72,50 €	77,00 €	83,00 €	88,50 €
Bistronomique	81,00 €	85,50 €	91,50 €	97,00 €
Fruits de Mer	81,00 €	85,50 €	91,50 €	97,00 €
B&B	48,00 €	54,00 €	59,50 €	65,00 €

CALENDRIER 2025

2025	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							
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			
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					
												</																								

Basse saison

Moyenne saison

Haute Saison

Très Haute saison

LES OPTIONS

Pendant votre séjour, profitez de diverses options.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la réception pour plus d'informations.

- Petit-déjeuner continental (au lieu du buffet inclus) : déduction de -3,50€
- Petit-déjeuner buffet + chaud (mini saucisses/bacon/oeufs brouillés): 2,50€
- Service bagages : 2,60€ in/out par pièce
- Supplément chambre single - 6 maximum : 30€ / 35€ (mai, juin, septembre)
- Taxes de séjour 1€/ personne





LES MENUS



23,50€

Menu Touristique ★★

Le gâteau de ratatouille de légumes de saison,
sauce grelotte, mesclun salade

Le cochonnet et canard en terrine maison ♥

La soupe de poisson et ses condiments

La cassole de la mer gratinée à la crème d'oignons

La gratinée océane, sauce gourmande gratinée

Le filet de langue, velouté de Crécy, lit de légumes assortis

L'émincé de volaille au curry, choux fleur

et raisins secs de Sicile, garni riz pilaf

Le jambon braisé, farci aux oignons, Cidre de Normandie

L'échine de porc Orloff (jambon fumé/emmental) ♥

velouté de poireaux

Le filet de dinde, sauce vallée d'Auge

Le soufflé glacé au Grand Marnier ♥

La crème caramel à l'ancienne

Le martiniquais

La crème brûlée parfumée à la vanille des Indes

Le nougat glacé, crème anglaise pistache

28,00€

Menu Gourmet ★★★

La terrine du terroir, pain d'épices et chutney d'oignons confits

Le méli-mélo de poisson à l'artichaut, gaspacho de Crécy ♥

Le millefeuille de saumon au coulis de langoustines

La hure de volaille aux petits légumes, crème ciboulette

Le suprême de lieu jaune poêlé à la moutarde de Meaux,
légumes assortis

Le filet mignon rôti aux saveurs d'airelles

L'effiloché de boeuf, sauce bourguignonne ♥

La longe de veau farcie aux petits légumes,
sauce vallée d'Auge

Le moelleux au chocolat, crème anglaise café, glace vanille

La douceur de fruits rouges et coulis de fruits des bois ♥

Le feuilleté de pommes tièdes, glace vanille

L'entremets fromage blanc aux fruits rouges

36,50€

Menu Bistronomique ★★★★★

Le foie gras de canard et son salpicon de pomme granny,
accompagné d'une marmelade de pruneaux
et oignons confits à la framboise (sup. 4.00 €)

Le mille-feuille de la mer et crevette ♥

aux crêpes de ciboulette, coulis de langoustines

Le croustillant de langoustines en brochettes sur carottes

rôties à la plancha et nage de légumes

Le gâteau virois et boudin noir aux deux pommes caramélisées

beurre salé, accompagné de sa glace au calvados

La poêlée de St-Jacques sauce poireaux et légumes rôtis (sup. 5.00 €)

Le filet de daurade sur lit de concassée de tomate ♥

et fondant d'artichaut, velouté de poireaux

Le magret de canard aux deux pommes, sauce orange

Le confit de joue de porc

et pintade braisée aux fruits des bois

Le mille-feuille de fruits frais, crème légère, tuile au caramel

L'aumônière de poire et son sorbet,

caramel au beurre salé

L'entremets vanille de Madagascar et pistache,

cœur fondant de fruits rouges

Le craquant au chocolat et son crémeux, glace yaourt maison ♥

Adaptation de chaque menu en assiette
anglaise avec dessert
(pour les retours tardifs de Jersey).

36,50€

Menu Fruits de Mer ★★★★★

Large plateau de fruits de mer de nos côtes

Huitres de Blainville, Crevettes roses, Crevettes grises,

Bulots, Bigorneaux, Tourteau...

Le moelleux au chocolat, glace vanille

La douceur de fruits rouges et coulis de fruits des bois

Le feuilleté de pommes tièdes, glace vanille

Options diverses :

Duo de fromages sur lit de salade + 2,80 €

Farandole du fromager et sa compotée de poire au vin : +3,40€

Symphonie du petit normand aux pommes fruits : + 3,70€

Nos conditions de ventes :

Composition du menu identique pour l'ensemble du groupe . Sous réserve d'approvisionnement,
tous les contenus et tarifs de nos menus pourront être amenés à évoluer en cours d'année.



LES BOISSONS



NOS BOISSONS

Apéritifs

Kir vin blanc	12 cl	3,20€
Kir normand	12 cl	3,60€
Kir pétillant	12 cl	4,10€
Pommeau	5 cl	3,60€

Vins

Cidre fermier	25 cl	3,20€
Cuvée du Sommelier	25 cl	3,80€
Bordeaux rouge	25 cl	4,90€

Autres

¼ d'eau minérale	25 cl	1,50€
Trou normand		2,30€
Café expresso		2,00€
Dégustation calvados		2,10€

Forfaits

8,30€

1

Kir vin blanc
Cuvée du Sommelier
Café - Carafe d'eau

9,50€

2

Kir vin blanc
Bordeaux blanc : L'Escarigue - IGP d'OC - Chardonnay
Bordeaux rouge supérieur
Café - Carafe d'eau

Choix unique pour l'ensemble des participants.
Base 25cl de vin par personne.





NOS FORMULES

1 Sandwich de base + 1 fruit ou 1 boisson	5,50€
1 Sandwich de base + 1 dessert + 1 fruit ou 1 boisson	7,50€
1 Salade composée + 1 dessert + 1 fruit ou 1 boisson	9,50€
1 Sandwich sup. en formule	3,60€

NOS SANDWICHS ET SALADES

SANDWICH de base PAIN CLUB

- Sandwich campagnard
- Sandwich jambon/beurre
- Sandwich au poulet/au thon
- Sandwich crudités (tomate, oeuf, salade, carotte)
- Sandwich au camembert (pâte molle, roquette)
- Sandwich à l'emmental (pâte pressée cuite)

SANDWICH Complet BAGUETTE ou PAIN CLUB

(supp 0,60 € en formule)

- Sandwich américain (salade, jambon, tomate, oeuf, mayonnaise)
- Sandwich authentique saumon (saumon, pointe de verdure, sauce fromage blanc)
- Généreux complet poulet (émincé de poulet, fines tranches d'emmental, tomates, mayonnaise)
- Généreux complet thon (mousse de thon, tomates, oeuf, salade, mayonnaise)

SALADES COMPOSEES

- « At salade poulet, semoule »
(semoule aux épices, émincé de poulet, tomate, salade)
- « At salade thon »
(riz, thon, oeuf, tomate, salade)
- « At salade jambon »
(riz, jambon blanc, oeuf, tomate, salade)

NOS DESSERTS

Tarte aux pommes
Riz au lait
Brownie au chocolat
Mousse au chocolat

NOS FRUITS

Pomme - Banane
Orange - Poire

NOS BOISSONS

Eau minérale - Fanta -
Coca-Cola - Perrier 33cl

NOS PRIX A LA CARTE

Sandwich de base	3,90€
Sandwich complet	4,50€
Salade composée	6,00€
Boisson	1,90€

Nos panier-repas vous assurent
un agréable pique-nique pour vos
excursions à la journée.

Min. 15 pers.

Merci de passer commande
au plus tard 72h avant.







LES EXCURSIONS



OFFRE SEJOUR 5 JOURS / 4 NUITS A PARTIR DE 349€*

***Tarif 2025 - Haute Saison
Base Menu Touristique**

*Programme fourni à titre d'exemple, personnalisation possible sur demande.

JOUR 1 : ARRIVEE

Arrivée à l'hôtel *** LE FRUITIER, installation dans les chambres
Dîner 3 plats et logement

JOUR 2 : SAINT-MALO / MONT-SAINT-MICHEL

Petit-déjeuner
Excursion à Saint Malo : visite libre de la cité corsaire Intra-Muros
Déjeuner
L'après-midi, vous partirez à la découverte du Mont Saint Michel
en visite libre
Possibilité de visiter l'abbaye (non incluse dans notre tarif)
Dîner 3 plats et logement

JOUR 3 : LES PLAGES DU DEBARQUEMENT

Petit-déjeuner
Visite du cimetière américain de Colleville, Omaha Beach,
Utah Beach, la Pointe du Hoc...
Déjeuner
Promenade autour des sites de parachutages avec un passage
à Sainte Mère Eglise
Dîner 3 plats et logement

JOUR 4 : VILLEDIEU-LES-POELES / GRANVILLE

Petit-déjeuner
Visite de la Fonderie des Cloches, 9 siècles de tradition vous y
attendent, suivi d'un temps libre dans Villedieu
Déjeuner
Départ pour Granville, la Monaco du nord !
Partez à la découverte du port de pêche et de la Haute-Ville
Dîner 3 plats et logement

JOUR 5 : DEPART

Petit-déjeuner
Retour vers votre région

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Du Mont-Saint-Michel
aux Plages du Débarquement,
en passant par la
Cité de la mer à Cherbourg et
la fonderie des Cloches de
Villedieu-Les-Poêles...
découvrez notre belle région !



NOS AUTRES THEMATIQUES A DECOUVRIR.



EXCURSIONS A LA JOURNEE



UNE JOURNEE A VILLEDIEU

NOS ENGAGEMENTS



L'hôtel restaurant Le Fruitier c'est :

- Emmanuelle, votre interlocutrice unique qui gère votre dossier
- Un devis complet et prévu sous 72 heures
- Un service commercial disponible toute l'année du lundi au jeudi de 09h à 18h
- Une offre packagée en forfait ou une adaptation sur mesure
- Une palette d'options et de services: Espace bien-être / Excursions / Panier-repas...
- Un accueil et un cadre hôtelier personnalisés
- Le respect des horaires, des menus définis contractuellement et adaptation à vos imprévus
- Une facturation claire et précise

ILS NOUS FONT CONFIANCE



... Et vous ?



CONDITIONS GENERALES



CONDITIONS GENERALES

Prix nets services compris basés sur une TVA à 10% ou 20% (ré-ajustables selon les évolutions de taux)

Tarifs de prestations valables pour un minimum de 15 participants.

Tarifs valables pour l'année 2025, mais susceptibles d'évoluer selon le contexte politique.

Si vous souhaitez fixer un rendez-vous pour affiner le détail d'organisation de cet événement, merci de nous contacter par téléphone avant de vous rendre directement sur place.

Il est également possible de communiquer uniquement par mail si vous le souhaitez.

Politique de réservation

La réservation sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite et signée avant la date limite d'option indiquée.

Acompte

Le montant de l'acompte demandé dans le cadre de réservation de groupes s'élève à 20% du coût de la prestation.

Il devra nous parvenir au moins 15 semaines avant l'arrivée du groupe.

Le versement de l'acompte est impératif pour que la réservation soit ferme et définitive.

Nous nous gardons le droit d'annuler une option si nous n'avons pas reçu l'acompte.

Les frais bancaires éventuels restent à la charge de l'organisateur.

Facturation et modalités de paiement

Nos factures sont payables en euros sur place, ou à réception de celles-ci.

Afin d'éviter tout retard comptable et de faciliter le paiement, merci de nous indiquer avant votre arrivée ces informations :

le jour de la manifestation, l'adresse de facturation, l'adresse d'envoi,

le service concerné le cas échéant ainsi que les mentions souhaitées sur la facture.

Nous n'acceptons plus les paiements par carte bancaire au-delà de 800.00€ paiement possible par espèce, chèque ou par virement.

CONDITIONS PARTICULIERES « SEJOUR »

Situation des ventes

Une situation des ventes devra être transmise à notre équipe régulièrement, cela afin d'anticiper d'éventuelles rétributions de chambres.

Rooming list

La liste des participants (rooming-list) définitive devra nous parvenir 4 semaines avant la date d'arrivée du groupe.

Menus

Le choix des menus devra nous parvenir 4 semaines avant le début de la prestation.

Sans nouvelles de votre part, ce dernier sera suggéré d'office par notre Chef.

Le choix doit être identique pour l'ensemble des participants.

Toute personne présentant des allergies ou des régimes alimentaires divers doit être signalée avant l'arrivée du groupe afin de pouvoir anticiper la production en cuisine.

Dans le cas de spécificités alimentaires représentant plus de 10% du groupe, un supplément sera appliqué.

Sous réserve d'approvisionnement, tous les contenus et tarifs de nos menus pourront être amenés à évoluer en cours d'année .

Organisation de la prestation

Le nombre exact de personnes participant au séjour ainsi que les horaires de prestation devront nous être communiqués au plus tard 10 jours avant le début de la manifestation.

Tout changement éventuel au jour J entraînera une facturation supplémentaire.

Les prestations délivrées le 1er mai seront facturées 1,50 € de plus par personne.

Annulation

Concernant l'annulation totale ou partielle de la prestation :

Aucun frais ne sera demandé si l'annulation survient plus de 3 mois avant la prestation,

Entre 3 mois et 2 mois avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 10% du coût du séjour,

Entre 2 mois et 1 mois avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 20 % du coût du séjour,

Moins d'1 mois avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 50 % du montant total de la prestation,

Sept jours et moins avant le début de la prestation 100 % du montant total de la prestation.



COMMENT VENIR ?

**Par la route**

Autoroute A84
sortie 37 & 38

**Par le train**

Gare de Villedieu-les-
Poêles (Ligne
Paris/Granville)

**Par avion**

Aéroport de Rennes
(100 kms)
Aéroport de Caen
(90 kms)

**Coordonnées GPS**

Longitude
-1.2197039
Latitude
48.8367410



Caen



Villedieu-les-Poêles

Rennes

• Accès Wifi gratuit • Business Center • Espaces
climatisés • Salons indépendants • Ascenseur • Bar •
Terrasse • Parking pour
cars et voitures gratuit sur place • Hammam, Sauna,
Piscine intérieure (à 500m) • Proximité axe A84 •
Devis sur mesure



Le Fruitier

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES



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

Tél. : 02 33 90 51 00

accueil@le-fruitier.com

www.le-fruitier.com

