



**Le Fruitier** ★★★  
HÔTEL - RESTAURANT  
*Entre Normandie & Bretagne*



Brochure  
**BANQUETS**

Repas de famille

2022



Aux portes de la Baie du Mont-Saint-Michel

# LE FRUITIER



*Situé au cœur du bocage normand, à proximité de l'A84 (axe Caen-Rennes), l'Hôtel-Restaurant **Le Fruitier** à Villedieu-les-Poêles accueille vos réceptions, banquets, repas de famille et mariages.*

*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 évènement et modulables selon le nombre de convives.*



## NOUVELLE FORMULE LIBERTE

- 1 - Choisissez votre menu parmi nos 3 propositions.
- 2 – Associez vos options selon vos envies, vos goûts, votre budget :
  - Forfait **Apéritif**
  - Forfait **Boissons**
  - Option **Fromages**
  - Option **Trou Normand**



# LE FRUITIER

4 Salles de restauration pour vos repas familiaux – Tél : 02.33.90.51.00



Le prix du menu complet comprend le menu choisi +Forfait apéritif n°1 +Forfait boisson n°1.



## Menu SOBRIETE

De 10 à 19 pers : 22,00€ / +19 pers : 21,00€  
Menu complet à partir de 35,20€

Le méli-mélo de poissons à l'artichaut, gaspacho de Crécy  
**Ou** La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons  
**Ou** Le gâteau de pommes de terre et lardons, velouté Dubarry  
**Ou** La hure de volaille aux petits légumes, crème ciboulette  
**Ou** La soupe de poisson et ses condiments

\*\*\*\*\*

Le filet de dinde, sauce vallée d'auge  
**Ou** L'échine de porc Orloff (jambon fumé, emmental), velouté de poireaux  
**Ou** La cuisse de canard confite, petits grelots caramélisés  
**Ou** Le jambon braisé au cidre de Normandie  
**Ou** Le filet de lingue au velouté de Crécy, lit de légumes assortis

\*\*\*\*\*

Le soufflé glacé au Grand-Marnier  
**Ou** Le Martiniquais (danoise noix de coco, riz au lait, mousse ananas)  
**Ou** La crème brûlée à la vanille et sa cassonade  
**Ou** Le sourdin (biscuit joconde, mousse de cidre et pomme fruit)

sauf samedi soir et jours fériés

Menu d'entrée de gamme ne peut être servi dans le cadre d'un baptême/Communion/Mariage.

Choix unique pour l'ensemble des participants.

## Menu GOURMET

De 10 à 19 pers : 27,00€ / +19 pers : 25,90€  
Menu complet à partir de 40,20€

La farandole de volaille et sa jardinière de légumes, gaspacho de poivron jaune (Entrée)  
**Ou** La croustillade de joue de porc, sauce printanière au jus de viande (Entrée)  
**Ou** Le suprême de lieu jaune, à la nage de légumes (poisson)  
**Ou** L'aile de raie pochée, sauce normande (poisson)

\*\*\*\*\*

Le filet mignon braisé en médaillon, sauce aïelles  
**Ou** Le gigot d'agneau braisé au thym  
**Ou** Le cœur de rumsteak rôti, sauce béarnaise  
**Ou** Le magret de canard aux deux pommes, sauce orange

\*\*\*\*\*

Le framboisier ou Le fraisier (selon saison)  
**Ou** Le craquant au chocolat et son crémeux yaourt glacé  
**Ou** Le feuilleté de pommes tièdes, glace vanille  
**Ou** La douceur de fruits rouges et son coulis

Choix unique pour l'ensemble des participants.



# LE FRUITIER

4 Salles de restauration pour vos repas familiaux – Tél : 02.33.90.51.00



Le prix du menu complet comprend le forfait apéritif n°1, le menu choisi et le forfait boisson n°1.



## Menus ENFANTS / ADOS

### Menu du Chef S.LEBARGY ★★★★★

De 10 à 19 pers : 33,50€ / +19 pers : 32,50€  
Menu complet à partir de 46,70€

Le croustillant de langoustines en brochettes sur carottes rôties à la plancha et nage de légumes (entrée)

**Ou** Le foie gras de canard et son salpicon de pommes granny, accompagné d'une marmelade de pruneaux et oignons confits à la framboise (entrée) – **Sup 3€**

**Ou** Le panaché de poissons, sauce fumette (poisson)

**Ou** Le filet de sabre à l'étuvé sauce mousseline, patate douce et épinard braisé, réduction de balsamique (poisson)

**Ou** Le millefeuille de la mer aux crêpes de ciboulette et coulis de langoustines

★★★★★

La longe de veau braisée sauce vallée d'Auge

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

**Ou** Le filet de bœuf aux pommes de terre à l'andouille et petits gelots caramélisés

**Ou** Le carré d'agneau rôti, sauce airelles

**Ou** La poêlée de Saint-Jacques aux pommes braisées, velouté de poireaux

★★★★★

Le millefeuille de fruits frais, crème légère, tuile au caramel

**Ou** L'aumônière de poires et son sorbet, caramel au beurre salé

**Ou** Le délice aux trois saveurs

**Ou** La farandole de desserts du Fruitier à découvrir

### Menu ENFANT « Artiste en Herbe » - 13.50€

(jusqu'à 8 ans)

Beignets de dindonneau (nuggets maison) - Frites

*Ou* Blanc de volaille - Frites

*Ou* Filet de cabillaud - Pennes

★★★★★

Compote de pommes

Glace (2 boules)

Brownie chocolat

★★★★★

Boisson non alcoolisée au choix (25cl)

+ 1 Wrap apéritif de prévu

### Menu ADO « Burger » - 20.00€

Le burger traditionnel maison, steak haché, cheddar, oignons, tomates, salade, ketchup.

**Ou** L'émincé de volaille à la Normande  
Frites maison

★★★★★

Dessert du menu adulte choisi

★★★★★

Boisson non alcoolisée au choix (25cl)

1 Wrap apéritif de prévu

### Menu REDUIT menu en portion réduite pour les ados

Menu Sobriété : 19.80€

Menu Gourmet : 24.30€

Menu du Chef : 30.15€

★★★★★

Boisson non alcoolisée au choix (25cl)

1 Wrap apéritif de prévu



# LE FRUITIER

4 Salles de restauration pour vos repas familiaux – Tél : 02.33.90.51.00



Associez votre menu au gré de vos envies parmi nos 3 menus !!!



## Forfaits APERITIF

**1**  
FORFAIT  
KIR VIN BLANC  
5.50 €

**2**  
FORFAIT CIDRE  
ou KIR NORMAND  
5.80 €

**3**  
FORFAIT KIR  
PETILLANT  
6.00 €

**4**  
FORFAIT  
CREMANT DE LOIRE  
7.10 €

**5**  
FORFAIT  
SOUPE DE  
CHAMPAGNE  
(OU COCKTAIL  
EQUIVALENT)  
7.50 €

**6**  
FORFAIT  
CHAMPAGNE  
9.00 €

**Chaque forfait est accompagné de :**

*Chips maison, 1 wrap,  
+ 2 canapés chauds*

*ou 1 verrine rillette de saumon  
au vinaigre balsamique*

**Vous souhaitez agrémenter votre apéritif ?  
Voici quelques idées pour le sublimer.**

### Petits fours salés froids

#### Mini wraps – 0.85€

Wraps au jambon à l'os et moutarde de Dijon,  
Wraps au saumon mariné et moutarde à l'ancienne,

#### Mini briochines garnies – 1.30€

Navette à la mousse de thon,  
Navette à la rillette de saumon,

### Planche de Tapas – à partager (pour 5 à 6 pers.)

« L'Entre Terre & Mer » - à partager – 13.50€  
Beignets dindonneau, accras de poisson, beignets de calamar,  
crevettes roses,  
sauce gribiche, sauce tomate pimentée

#### La planche « Le P'tit Encas » - à partager – 14.70€

Andouille de Vire, Mini Wraps  
Manchons de poulets frits,  
mini tartine chaude,

### Mini-cassolette ou Verrine

Le Cocktail de gaspacho crécy en verrine – 2.00€  
Le Fondant de poireaux sauce crémeuse – 2.00€  
La Cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons – 2.20€  
La Fraicheur de raie à l'artichaut gaspacho crécy – 2.20€  
La Cassolette de foie gras au miel,  
et sa marmelade de pruneaux – 4.80€



# LE FRUITIER

4 Salles de restauration pour vos repas familiaux – Tél : 02.33.90.51.00



Associez votre menu au gré de vos envies parmi nos 3 menus !!!



## Forfaits BOISSONS

Choix unique pour l'ensemble des participants  
Base 30cl de vin par personne.

1

Blanc de blanc  
Pays d'OC « Merlot »  
Café - Carafe d'eau  
**7.70 €**

2

Chardonnay « L'Escarigüe »  
Pays d'Oc « Merlot »  
Café – Carafe d'eau  
**9.40 €**

3

Bordeaux blanc : Château Caprice des Colombelles  
Bordeaux Château Cleyrac  
Café – Carafe d'eau  
**11.90 €**

4

Bordeaux blanc : Cht Caprice des Colombelles  
Bordeaux : Baron de Luze – vieillit en fût de chêne  
Café – Carafe d'eau  
**13.90 €**

5

Loire : Menetou Salon - AOP Chavet & Fils Viticulteurs  
Vins du Sud : Saint-Chinian – AOP Gérard Bertrand  
Café – Carafe d'eau  
**17.90 €**

6

Choix sur la carte  
Demandez notre carte des vins



Forfaits sur-mesure ou en formule, nous vous proposons des choix de qualité dans un cadre convivial.

N'hésitez pas à nous demander nos autres brochures ou téléchargez les en cliquant ci-dessous :

## Options

### EAU

Vittel 1L 4.80€  
San Pellegrino 1L 5.10€

### TROU NORMAND SORBET POMME

Calvados fourni et servi par vos soins 1.60€  
Calvados fourni et servi par nos soins 2.60€

### FROMAGES

Duo de fromages sur lit de salade assortie 2.00€  
La farandole du fromager, compotée de poire 2.50€  
Le croustillant de chèvre chaud 3.00€  
La symphonie de camembert chaud aux saveurs sucrées 3.50€

### AUTRES OPTIONS

Coupe de champagne 7.10€  
Digestif 3.90€

# LES CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE

Prix nets services compris basés sur une tva à 10% et 20% sur les alcools.

Tarifs de prestations valables pour un minimum de 10 participants (20 pour les cocktails d'înatoires)

## Politique de réservation

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

Toute réservation prise trop tardivement ne pourra bénéficier du choix total de la brochure... Des restrictions de choix pourront être imposées (problématique de commandes et d'organisation).

## Organisation de la prestation

Le nombre exact de personnes ainsi que les horaires de prestation devront nous être communiqués au plus tard une semaine avant la date prévue.

Tout changement éventuel au jour J pourra entraîner une facturation supplémentaire.

## Restauration

Concernant l'organisation des repas, et afin de vous délivrer un service optimal, nous vous remercions de nous indiquer le choix des menus uniques et les souhaits particuliers de plans de table au moins 2 semaines avant la date prévue.

Les horaires de service Restauration sont les suivants :

12 H 00 – 14 H 00 pour le déjeuner

19 H 00 – 21 H 00 pour le dîner

En cas de service de restauration débutant au-delà de 14H00 le midi et de 21H00 le soir, une majoration de 1.50 € par personne sera appliquée.

Les prestations délivrées le 1<sup>er</sup> mai seront facturées 1 € 50 de plus par personne.

## Annulation

1. Aucun frais ne sera demandé si l'annulation survient plus de 15 jours avant la prestation
2. Entre 15 et 5 jours avant la manifestation, le restaurant facturera 20% du montant total
3. Moins de 5 jours avant le Jour J, 80% du montant de la prestation sera facturée.

## Spécificité

Ces tarifs sont valables pour un minimum de 10 personnes.

Une majoration de 25€/heure de présence supplémentaire (quelque soit le nombre de convives) sera appliquée au-delà de minuit afin de maintenir une personne en poste pour vous servir.

Prestations incluses : petits pains individuels, service du vin, ramasse-miettes.



L'HOTEL-RESTAURANT LE FRUITIER  
possède le label Maître Restaurateur, ce qui vous garantit  
des produits de qualité, transformés sur place.

# Le Fruítier c'est aussi...

*Devis personnalisé sur demande pour prestation  
haut de gamme*



## HOTEL

48 chambres raffinées &  
contemporaines

TARIFS 2021

## TRAITEUR

A domicile, en salle des fêtes ou  
autre, nous assurons la livraison de  
vos repas festifs.

BROCHURE TRAITEUR



## RESTAURANT

Le restaurant L'Atelier est ouvert  
tous les jours midi et soir.

CARTE BISTROT MIDI

CARTE RESTAURANT



## VENTE A EMPORTER

Un repas à la maison comme au  
restaurant !

COMMANDEZ EN LIGNE

La qualité d'une équipe à votre service



# 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  
Aéroport de Caen



## Coordonnées GPS

Longitude -1.2197039

Latitude 48.8367410



# Le Fruitier

HÔTEL - RESTAURANT

Retrouvez votre **Hôtel-Restaurant Le Fruitier**  
sur son site internet



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



- Accès Wifi gratuit • Business Center • Espaces climatisés • Salons indépendants • Ascenseur • Bar • Terrasse •
- Parking pour cars et voitures gratuit à moins de 50 mètres • Hamman, Sauna, Piscine intérieure (à 500m) •
- Proximité axe A84 (à moins de 80km des sites touristiques) • Devis sur mesure •