Le Fruitier

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES

AUX PORTES DE LA BAIE
DU MONT-SAINT-MICHEL

2025

GROUPE **RESTAURANT**

Petit-déjeuner, stop-lunch,
déjeuner, goûter

A votre service depuis 55 ans.

Logis HOTELS RESTAURANTS
DEPUIS 1948

SOMMAIRE

Les petits-déjeuners	p.5
Les menus	p.7
Les boissons et les goûters	p.8
Nos engagements	p.9
Nos conditions générales	p.10

DÉCOUVERTE
AUTHENTICITÉ
PROXIMITÉ
COCOONING

Dans un village de caractère, l'hôtel restaurant Le Fruitier une entreprise familiale depuis 1970, est spécialisée dans la prestation de groupe depuis 1980
Vous passerez un moment de détente agréable avec une équipe à votre service, et serez accueilli dans une salle dédiée aux groupes, avec un service à table.

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

NORMANDIE QUALITÉ TOURISME

LES PETITS-DEJEUNERS

6,00€

Formule PLAISIR

Boissons Chaudes à volonté
(Café, Thé, Chocolat)
+
1 Viennoiserie (Grand croissant ou grand pain chocolat)

Option :
Jus d'orange : 0.60 €/Personne

7,70 €

Formule EQUILIBRE

Boissons Chaudes à volonté
(Café, Thé, Chocolat)
+
1 Viennoiserie (Grand croissant ou grand pain chocolat)
+
Baguette, Beurre, Confiture, Nutella, Miel
+
Jus d'orange 25cl

10,10 €

Formule BUFFET CONTINENTAL

Boissons Chaudes à volonté
(Café, Thé, Chocolat, Lait)
+
Jus d'orange, jus de pommes, lait froid,
eau plate, eau minérale,
+
Corbeille de fruits de saison, bananes,
+
Compote maison, fromage blanc,
yaourt nature maison & fraise maison,
+
Assortiment de charcuterie, assortiment de fromages,
œufs durs
+
Céréales (Cornflakes & muesli)
+
Assortiment de confitures, miel, nutella,
beurre doux & demi sel,
+
Croissant, pain au chocolat, financiers maison,
+
Baguette, pain de campagne, pain aux céréales,
pain de mie, biscottes,
+
Cake aux pommes maison, brioche maison.

Option : 3,50€ / pers
Chaud : oeufs brouillés, bacon, petites saucisses

Préparés très tôt le matin afin de vous garantir fraicheur, tonus, et plaisir dès 6h30 le matin, nos petits déjeuners, vous font bien démarrer la journée !

Nos conditions de ventes :
Choix de la formule unique pour l'ensemble des participants à faire lors de la réservation.
Sous réserve d'approvisionnement, tous les contenus et tarifs de nos menus pourront être amenés à évoluer en cours d'année.

LES MENUS

Menu Touristique ★★

23,50€

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 cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons
La gratinée océane, sauce gourmande gratinée
***
Le filet de lingue, 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

Menu Gourmet ★★★

28,00€

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

Menu Bistronomique ★★★★

36,50€

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'aumonière 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).

Menu Fruits de Mer ★★★★

36,50€

Large plateau de fruits de mer de nos côtes

Huîtres 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 ET LES GOÛTERS

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 GOÛTERS

Venez partager un après-midi chaleureux autour d'un goûter préparé sur place.

6,40€

Formule Douceur

Boisson au choix :
(boissons chaudes, jus de fruits, sodas, cidre normand)
+
1 mini viennoiserie
+
Cake aux pommes, brioche, financier

6,90€

Formule Normande

Boisson au choix :
(boissons chaudes, jus de fruits, sodas, cidre normand)
+
Tarte normande maison
+
Cake aux pommes, brioche, financier

NOS ENGAGEMENTS

L'hôtel restaurant Le Fruitier c'est :

- Kate, votre interlocutrice unique qui gère votre dossier
- Un devis complet et prévu sous 72 heures
- 4 salles de restauration pour les groupes pouvant accueillir de 15 à 200 personnes
- Un service commercial disponible toute l'année du mardi au vendredi de 09h à 18h
- Une offre packagée en forfait ou une adaptation sur mesure
- Une palette d'options et de services: 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

GANDON EVASION

L'été évasion

GoTours

gaïa concept Voyages & Événements

Catteau Voyages

Teixeira Voyages

périer voyages

VLM Voyages Le Monnier

... Et vous ?

CONDITIONS GENERALES

CONDITIONS GENERALES

Prix nets services compris basés sur une TVA à 10% (réajustables selon les évolutions de taux)
Tarifs de prestations valables pour un minimum de 15 personnes (20 pour les cocktails dînatoires).
Si vous souhaitez fixer un rendez-vous pour affiner le détail d'organisation de cet évènement, 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.
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 précisément 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.

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.

CONDITIONS PARTICULIERES « RESTAURATION »

Menus
La réservation pour le service restauration s'entend avec un choix de menu unique pour l'ensemble des participants.
Concernant l'organisation des repas, et afin de vous délivrer un service optimal, nous vous remercions de nous indiquer le choix des menus au moins 3 semaines avant la date de prestation.
Sans nouvelles de votre part, ce dernier sera suggéré d'office par notre Chef.
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.

Horaires
Les horaires de service Restauration sont les suivants :
Déjeuner : 12 H 00 – 14 H 00
Diner : 19 H 00 – 21 H 00
En cas de service de restauration débutant au-delà de 14H15 le midi et de 21H15 le soir, une majoration de 1 € par personne sera appliquée.

Annulation
Aucun frais ne sera demandé si l'annulation survient plus de 15 jours avant la prestation.
Entre 15 et 5 jours avant la manifestation, le restaurant facturera 20% du montant total.
Moins de 5 jours avant le Jour J, 80% du montant de la prestation sera facturée. Et 100% le jour J.

Crédit Photos
© Anibas-Photography

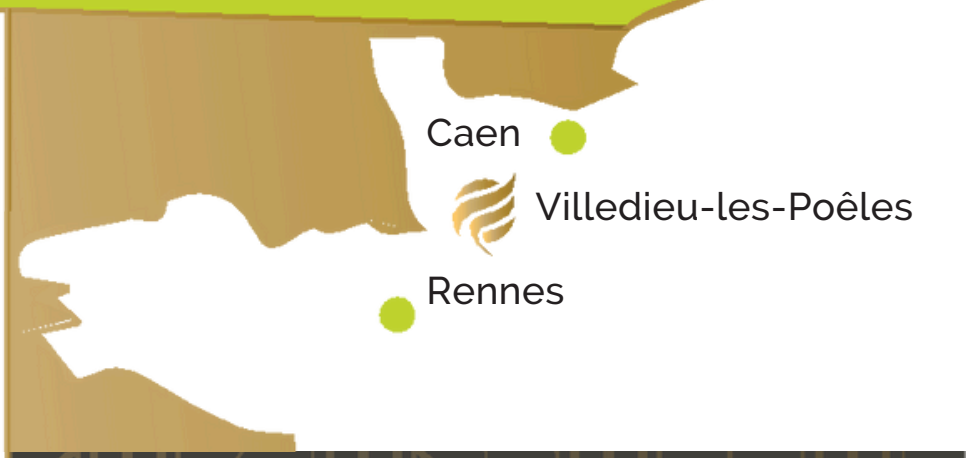
COMMENT VENIR ?

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



• 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