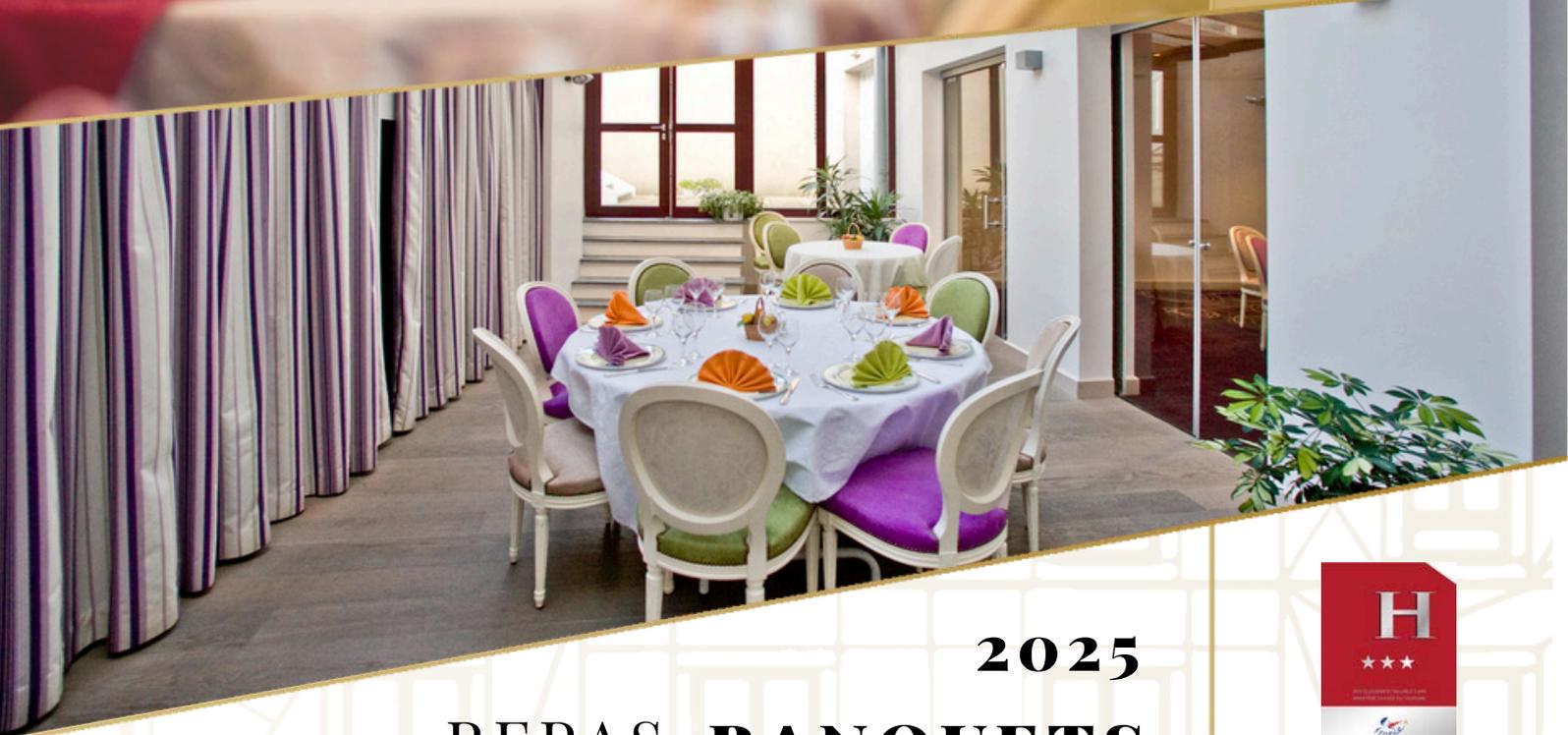




★ ★ ★  
**Le Fruitier**

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES

AUX PORTES DE LA BAIE  
DU MONT-SAINT-MICHEL



**2025**

## REPAS **BANQUETS**

Repas de famille, repas associatifs, mariages ...  
4 salles de restauration

A votre service depuis 55 ans.



**Logis**  
**HOTELS**  
**RESTAURANTS**  
DEPUIS 1948



Le Fruitier

Hôtel





# SOMMAIRE



Les forfaits apéritifs	p.4
Les menus	p.5
Les forfaits boissons	p.7
Nos prestations	p.8
Nos conditions générales	p.9

Situé dans le bocage normand, à proximité de l'A84 (axe Caen-Rennes), l'Hôtel-Restaurant Le Fruitiier, une entreprise familiale située à Villedieu-les-Poêles accueille vos réceptions, banquets, repas de famille et mariages.

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

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



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**





# LES FORFAITS APERITIFS



## LES FORFAITS APERITIFS

1	FORFAIT KIR VIN BLANC	6.60€
2	FORFAIT CIDRE OU KIR NORMAND	7.00€
3	FORFAIT KIR PETILLANT	7.40€
4	FORFAIT CREMANT DE LOIRE	8.80€
5	FORFAIT SOUPE DE CHAMPAGNE OU COCKTAIL EQUIVALENT	8.80€
6	FORFAIT CHAMPAGNE	11.80€

### Chaque forfait est accompagné de :

Chips maison, 1 wrap + 2 canapés chauds ou 1 verrine rilette de saumon au vinaigre balsamique

Autres suggestions à la place de notre sélection.  
ou pièce supplémentaire 1.20€ / pièce

### Divers assortiments de wraps :

Wraps au jambon, wraps au saumon mariné, wraps aux légumes

### Autres mini briochines garnies :

Navette au blanc de volaille et jardinière de légumes, navette aux légumes espagnols (poivron, oignons, tomate moutarde), navette à la mousse de thon

### Autres (version tapas) :

Sucette de porc aux sésames, brochette de veau marengo

## PLANCHES DE TAPAS à partager (5/6 pers.)

### « L'Entre Terre & Mer » – 16.00€

Beignets dindonneau, accras de poisson, beignets de calamar, crevettes roses, sauce gribiche, sauce tomate pimentée

### La planche « Le P'tit Encas » – 17.00€

Andouille de Vire, mini wraps, manchons de poulets frits, mini tartine chaude



# LES MENUS



29,50€



## Menu Gourmet

Plus de 25 pers : remise de 1.00€ par personne

La terrine du terroir, pain d'épices ♥  
et chutney d'oignons confits (entrée)

Ou le méli-mélo de poisson à l'artichaut,  
gaspacho de Crécy (entrée)

Ou la farandole de volaille et sa jardinière de légumes,  
gaspacho de Crécy (entrée)

Ou le suprême de lieu jaune,  
à la nage de légumes (poisson) - Sup 2.50€

...

Le suprême de lieu jaune poêlé à la moutarde à l'ancienne,  
légumes assortis

Ou le filet mignon braisé en médaillon, sauce aïelles ♥

Ou le cœur de rumsteak rôti, sauce béarnaise

Ou le gigot d'agneau braisé au thym

...

Le moelleux au chocolat, glace vanille

Ou la douceur de fruits rouges et coulis de fruits des bois ♥

Ou le feuilleté de pomme tiède, glace vanille

34,00€



## Menu du Chef S.LEBARGY

Plus de 25 pers : remise de 1.60€ par personne

Le mille-feuille de la mer et crevette ♥  
aux crêpes de ciboulette, coulis de langoustine  
Ou le gâteau virois et boudin noir aux deux pommes  
caramélisées beurre salé, accompagné de sa glace calvados  
Ou le filet de daurade sur lit de concassée de tomates et  
fondant d'artichaut, velouté de poireaux (poisson) - Sup 2.50€

...

Le filet de daurade sur lit de concassée de tomates  
et fondant d'artichaut, velouté de poireaux

Ou le confit de joue de porc et pintade braisée  
aux fruits des bois

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

Ou le magret de canard aux deux pommes, sauce orange ♥

...

Le saveur tiramisu et son friable de chocolat blanc, ♥  
crème anglaise café

Ou l'aumônière de poire, caramel au beurre salé, sorbet poire

Ou le craquant au chocolat et son crémeux,  
glace yaourt maison

Choix unique pour l'ensemble des participants.





# LES MENUS



43,50€

## ★★★★★ Menu Bistronomique

Plus de 25 pers : remise de 2€ par personne

Le foie gras de canard (Origine France) et son salpicon de pomme granny, accompagné d'une marmelade de pruneaux et oignons confits à la framboise (sup. 5.00 €)

Ou le croustillant de langoustines en brochettes ♥  
sur carottes rôties à la plancha et nage de légumes  
Ou la plancha de poissons, sauce fumette aux petits lardons (sup. 2.50€)

La poêlée de St-Jacques sauce poireaux et légumes rôtis  
Ou la plancha de poissons, sauce fumette aux petits lardons  
Ou le filet de boeuf en pavé, rissolée de pommes de terre à l'andouille et lardons, petits grelots caramélisés,  
sauce forestière

Ou le carré d'agneau rôti, sauce aïelles ♥  
et sa poêlée de légumes à l'huile d'olive

Le millefeuille de fruits frais de saison, crème légère à la vanille ♥  
Ou l'entremets vanille de Madagascar et pistache,  
cœur fondant de fruits rouges  
Ou la farandole de desserts du Fruitiier à découvrir (sup. 2.00€)

## Options

### FROMAGES

Duo de fromages et salade mesclun 2.80€  
La farandole du fromager, et sa compotée de poire au vin 3.40€  
La symphonie du petit normand aux pommes fruits 3.70€

### TROU NORMAND SORBET POMME

Calvados fourni et servi par vos soins 1.90€  
Calvados fourni et servi par nos soins 3.00€

16,00€

## Menu Enfant "Artiste en Herbe" (jusqu'à 8 ans)

Beignets de dindonneau (nuggets maison) - Frites  
Ou blanc de volaille - Frites  
Ou filet de cabillaud - Pennes

Compote de pommes  
Ou glace (2 boules)  
Ou brownie au chocolat

Boisson non alcoolisée au choix (25cl)  
+ 1 wrap et 1 toast apéritif + chips maison

24,50€

## Menu Ado "Burger"

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 et 1 toast apéritif + chips maison

## Menu Réduit

Boissons comprise, menu en portion réduite  
pour les ados

Menu Gourmet : 26,60€  
Menu du Chef : 30,60€  
Menu Bistronomique : 39,20€

Boisson non alcoolisée au choix (25cl)  
+ 1 Wrap et 1 toast apéritif + chips maison

Choix unique pour l'ensemble des participants.





# LES FORFAITS BOISSONS



## LES FORFAITS BOISSONS

Tous nos vins sont en AOC « Appellation d'Origine Contrôlée », en AOP « Appellation d'Origine Protégée » ou IGP « Indication Géographique Protégée »

8,90€

### Sérénité

Blanc de blanc  
Pays d'OC "Merlot"  
Café - Carafe d'eau  
*non servi samedi, dimanche et jours fériés*

9,70€

### Plaisir

Bordeaux blanc : L'Escarigüe - IGP d'OC - Cépage Chardonnay  
Pays d'OC « Merlot »  
Café - Carafe d'eau

11,30€

### Signature

Bordeaux blanc : L'Escarigüe - IGP d'OC - Cépage Chardonnay  
Bordeaux Château Cleyrac  
Café - Carafe d'eau

14,90€

### Elégance

Bordeaux blanc : Cht Caprice des Colombelles  
Bordeaux : Baron de Luze - vieilli en fût de chêne  
Café - Carafe d'eau

15,60€

### Prestige

Bordeaux blanc : Gris Blanc - IGP Pays d'OC - Gérard Bertrand  
Vins du Sud : Saint-Chinian - Gérard Bertrand  
Café - Carafe d'eau

6

Choix sur la carte  
Demandez notre carte des vins

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

## OPTIONS BOISSONS

### EAUX

Vittel 1L 5,20€ / San Pellegrino 1L 5,50€

### AUTRES OPTIONS

Coupe de champagne 12cl 8,50€ / Digestif 4cl 4,50€

# NOS PRESTATIONS



L'hôtel restaurant Le Fruitier c'est :

Devis personnalisé sur demande pour prestation haut de gamme.



## Le Fruitier

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES



### HÔTEL

48 chambres raffinées et contemporaines.



**TARIFS 2025**



## Le Fruitier

TRAITEUR

### TRAITEUR

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



**TRAITEUR**



### RESTAURANT

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



**CARTE MIDI BISTROT**



**CARTE SOIR RESTAURANT**

### VENTE A EMPORTER

Un repas à la maison comme au restaurant !



**VENTE A EMPORTER**

La qualité d'une équipe à votre service.



# 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 12 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 banquet s'élève à 20% du coût de la prestation, il devra nous parvenir au moins 4 semaines avant la date de prestation.  
Les frais bancaires éventuels restent à la charge de l'organisateur.

### Facturation et modalités de paiement

Nos factures sont payables en euros sur place.  
Nous n'acceptons plus les paiements par carte bancaire au-delà de 800.00€ paiement possible par espèce ou par chèque.

### Organisation de la prestation

Le nombre exact de personnes participant au repas 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.  
Toute personne présentant des allergies ou des régimes alimentaires divers doit être signalée avant la date de la prestation 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 démarrage de service Restauration sont les suivants :

Déjeuner : 12 H 00 – 13 H 30

Dîner : 19 H 00 – 20 H 30

En cas de service de restauration ne respectant pas les horaires ci-dessus, une majoration de 1 € par personne sera appliquée.

L'établissement ferme ses portes à minuit. Pour tout souhait d'utilisation de nos locaux au-delà, il est impératif d'en faire part au moment de la réservation.

Le paiement de la prestation ne peut se faire que jusqu'à 22h30.

Au-delà de cet horaire, le paiement de la prestation devra être différé ultérieurement.

### 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



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](mailto:accueil@le-fruitier.com)

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

