



Le Fruitier

HÔTEL - GROUPES - SÉMINAIRES



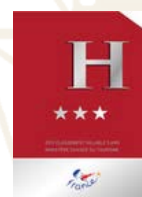
ENTRE
NORMANDIE
& BRETAGNE



2025 SEMINAIRES DIRECT

Séminaire - Journée d'étude
Cocktail - Repas d'affaire

A votre service depuis 55 ans.



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1968





SOMMAIRE



Les salons	p.5
Les journées d'étude	p.6
Les forfaits boissons	p.8
Les menus	p.9
Les pauses	p.10
Les séminaires résidentiels	p.12
Les services +	p.13
Nos engagements	p.14
Conditions générales	p.15

PRESENTATION

Situé sur l'axe de l'A84, à 50 minutes de Rennes et Caen, l'Hôtel-Restaurant Le Fruitier, une entreprise familiale est le lieu idéal pour organiser vos prestations séminaires, et cocktails... Nos infrastructures ainsi que nos équipes sont là pour vous offrir un confort personnalisé et pour vous assurer le succès de votre prestation. Nous vous proposons différents forfaits afin de répondre à vos besoins. Une restauration gourmande vous attend dans un cadre chaleureux, orchestrée par une équipe impliquée et formée pour être à votre service.



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 SALONS



DISPOSITION ET CAPACITE DES SALLES

SALON	M ²	Théâtre 	Classe 	U/Sémin 	Repas 	Cocktail Debout	Prix ½ jour * Tarif applicable hors journée d'étude	Prix journée * Tarif applicable hors journée d'étude
SALON D'HIVER	18	-	-	-	6	-	75,00 €	90,00 €
CELLINI	22	15	-	10	10	18	80,00 €	95,00 €
PITAYA	22	15	-	10	10	18	80,00 €	95,00 €
MELROSE	26	20	14	10	16	22	80,00 €	95,00 €
QUERINA	44	35	25	18	45	45	100,00 €	130,00 €
FRUITIER	60	45	35	22	48	60	120,00 €	155,00 €
CONFERENCE	136	130	80	45	127	150	185,00 €	230,00 €

LES EQUIPEMENTS

Options incluses :

- Ecran
- Paperboard, feutres
- Eau minérale
- Accès Wifi dans tout l'établissement
- Photocopieur, télécopieur, scanner, en réception
- Rallonges électriques
- Lumière naturelle

Options payantes :

- Sonorisation via micro HF : 25€
- Location de vidéoprojecteur : 20€
- Salle de sous-commission de 75€ à 100€
- **NOUVEAUTE 2024 : écran digital : 55€**

*Prix net par personne, service et TVA inclus.





LES JOURNEES D'ETUDE



DES FORFAITS QUI S'ADAPTENT A VOS BESOINS:

NOS FORFAITS	Forfait SOBRIETE 50,00 €* 50,00 €*	Forfait CONFORT 59,40 €* 59,40 €*	Forfait DINATOIRE 68,00 €* 68,00 €*	Forfait BISTRONOMIQUE 77,00 €* 77,00 €*
Salle de réunion équipée (eau minérale individuelle, sous-main, ...)	✓	✓	✓	✓
Pause "Viennoise" ou pause équivalente (page 9)	✓	✓	✓	✓
Repas : Menu Sobriété (page 8) + Forfait boisson Sérénité (page 9)	✓			
Repas : Menu Confort (page 8) + Forfait boisson Signature (page 9)		✓		
Repas : Menu Dinatoire (page 8) + Forfait boisson Signature (page 9)			✓	
Repas : Menu Bistronomique (page 8) + Forfait boisson Signature (page 9)				✓
Pause "Express" (page 9)	✓			
Pause "Douceur" ou pause équivalente (page 9)		✓	✓	✓

*Prix net par personne, service et TVA inclus.

LES TARIFS

Prix net par personne, service et TVA inclus.

Forfait valable pour un minimum de 20 personnes.

Pour plus d'information contactez-nous !

Possibilité d'une prestation dinatoire servie debout pour un minimum de 20 personnes, détail de la prestation sur demande.

Possibilité de prestation personnalisée sur demande.





LES FORFAITS APERITIFS



LES FORFAITS APERITIFS

	A TABLE	DEBOUT
1 - FORFAIT KIR VIN BLANC	3.80€	11.00€
2 - FORFAIT CIDRE OU KIR NORMAND	4.20€	11.50€
3 - FORFAIT KIR PETILLANT	4.60€	12.20€
4 - FORFAIT CREMANT DE LOIRE	6.00€	15.00€
5 - FORFAIT SOUPE DE CHAMPAGNE OU COCKTAIL EQUIVALENT	6.00€	15.00€
6 - FORFAIT CHAMPAGNE	9.00€	19.80€

A table : forfait apéritif + chips maison + 1 wrap

Debout (min 20 personnes) :

forfait apéritif (1 btle/4 pers) + assortiments de jus de fruits, eau minérale (plate et gazeuse) + chips maison (1 bol/6pers) + 4 pièces salées de notre sélection :

- Eclats de jambon fumé et chutney d'oignons caramélisé sur pain d'épices doré
- Navette océane à la rilette de saumon,
- Planche de tapas "Terre et mer" comprenant : beignet de dindonneau, accras de poisson, beignet de calamar et sauce gribiche.

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 , croustillade de veau à la tomate (feuille de brick)



LES MENUS



25,00€

Menu Sobriété ★★

Servi uniquement le midi

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

29,50€

Menu Confort ★★★

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

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

Le mille-feuille 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 pomme tiède, glace vanille

L'entremets fromage blanc aux fruits rouges

35,00€

Menu Déjeunatoire/Dinatoire★★★★

Prestation debout - 13 pièces

Réductions salées

Planche de tapas "L'Entre Terre & Mer" base 3 pièces/pers :

Le suprême de dinde en beignet, sauce gribiche

L'accras de poisson, sauce pimentée

Le beignet de calamar, sauce citronnée

Mini cassolettes salées "entrées"

Le duo de pommes de terre et lardons

La rilette de saumon au vinaigre balsamique

La fondant de poireaux, sauce crémeuse

La cassolette de la mer gratinée

Mini cassolettes salées "plats"

Le saumon snacké à la plancha, sauce moutarde de Meaux

Le médaillon de volaille et pomme de terre braisée,

velouté de poireaux

Mini cassolettes sucrées

La mini mousse au chocolat au lait

La crème brûlée aux parfums à découvrir

La soupe de fruits de saison

La panna cotta dinatoire à la vanille et coulis de fruits rouges

39,00€

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 crevettes ♥

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 ♥

Options fromages : 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€

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 BOISSONS ET LES PAUSES



LES FORFAITS BOISSONS

5,30€

1 - Sans alcool

Eau minérale plate et gazeuse (50 cl/pers)
Café, thé ou infusion

8,90€

2 - Sérénité

Blanc de blanc ou Cepage merlot (30 cl/pers)
Carafe d'eau
Café, thé ou infusion

12,80€

3 - Signature

L'Escarigue - IGP d'Oc - Cepage Chardonnay (15 cl/pers)
Bordeaux rouge supérieur - Château Blouin/Moulin (20 cl/pers)
Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl/pers)
Café, thé ou infusion

17,10€

4 - Prestige

IGP Caprice de Colombelle (15 cl/pers)
Saint-Chinian (20 cl/pers)
Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl/pers)
Café, thé ou infusion

Choix unique pour l'ensemble des participants.

LES PAUSES

3,90€

EXPRESS

Café, thé, jus d'orange, jus de pomme

5,00€

VIENNOISE

Café, thé, jus d'orange, jus de pomme
+
2 mini viennoiseries

9,90€

GOURMANDE

min 10 pers - 3 pièces/pers

Café, thé, jus d'orange, jus de pomme
+
La crème brûlée aux parfums à découvrir
+
Salade de fruits frais de saison
+
Le délice aux 3 saveurs (praliné/vanille/chocolat)

5,00€

DOUCEUR

Café, thé, jus d'orange, jus de pomme
+
Brownie chocolat + Macaron / Meringue

5,90€

FRAICHEUR

Café, thé, jus d'orange, jus de pomme
+
Salade de fruits frais de saison + Mini Financiers

Devis personnalisé
sur demande



LES SEMINAIRES RESIDENTIELS



LES CHAMBRES

Afin de vous permettre de vous concentrer sur les objectifs de la réunion et de renforcer la cohésion d'équipe, choisissez le séminaire résidentiel.

Différentes gammes sont proposées : nos chambres Privilège où vous serez à coup sûr charmé par leur décoration chaleureuse.

Pour ceux qui recherchent le raffinement et l'espace, les chambres Céleste sont l'idéal.

Les suites premium offrent une combinaison parfaite de confort, d'élégance et d'espace. Vous profiterez ainsi d'une expérience d'hébergement exceptionnelle, avec des équipements de qualité supérieure, et des espaces de vie bien aménagés.

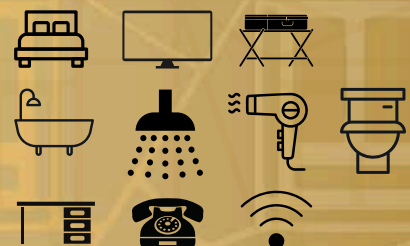
Les chambres Céleste et Suite Premium peuvent être de plain-pied pour un accès facile ou en duplex, offrant ainsi plus d'espace et d'intimité.

SINGLE OU TWIN
Prestation sur devis



LES EQUIPEMENTS

- Literie double ou twin
- Bain / Douche, WC, sèche-cheveux
- Télévision
- Espace bureau avec accès WIFI
- Plateau de courtoisie
- Téléphone direct
- Porte bagages
- Coffre-fort





LES SERVICES +



AUTRES PRESTATIONS

Devis personnalisé sur demande

N'hésitez pas à nous solliciter pour des prestations supplémentaires pendant votre séminaire : pause thématique, cocktail dinatoire, salles de sous-commissions.

Option accueil VIP salle de réunion : 3,00€/ pers. (nappage des tables, sous-main Logis, crayon individuel, sous-verre).

Prestation Haut de Gamme possible : accueil VIP, cadeaux d'accueil

Hébergement Haut de Gamme : le Domaine des Chevaliers de Malte

Accueil de Showroom possible : tarif sur demande

NOS AUTRES FORMULES A DECOUVRIR

 **PLATEAUX REPAS**

 **TRAITEUR**



TEAM BUILDING

Pensez à l'organisation d'activités durant votre séminaire d'entreprise : elles bonifieront votre évènement Incentive !

Quoi de mieux qu'une animation Team Building pour renforcer la cohésion d'équipe, pour dynamiser vos forces vives ?

Nous vous proposons une multitude d'activités aux alentours de notre hôtel restaurant Le Fruitier.

Quelques idées : karting, traversée de la baie du Mont-Saint-Michel, laser game, dégustation de produits régionaux, randonnées équestres et bien d'autres encore, retrouvez-les dans notre brochure Idée Activités.

Nous pouvons également faire intervenir nos prestataires Team Building, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits.

NOS IDEES POUR VOS ANIMATIONS

 **IDEE ACTIVITES**

NOS ENGAGEMENTS



L'hôtel restaurant Le Fruittier c'est :

- Kate, votre interlocutrice unique qui gère votre dossier
- Un devis complet et prévu sous 72 heures
- 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: Activités / Traiteur / Plateaux repas...
- Les saveurs de la cuisine traditionnelle déclinées à tous les goûts
- Le respect des horaires, des menus définis contractuellement et adaptation à vos imprévus
- Une facturation claire et précise

ILS NOUS FONT CONFIANCE



LA POSTE



... 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 participants pour forfait, 10 personnes hors forfaits.
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 l'hébergement de groupes s'élève à 20% du coût de la prestation, Il devra nous parvenir au moins 10 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 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 « RESTAURATION et SALLES DE REUNION »

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.

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.

Horaires

Les horaires de service Restauration sont les suivants :
Déjeuner : 12 H 00 – 14 H 00 / Dîner : 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 2 € par personne sera appliquée.

Annulation

Aucun frais ne sera demandé si l'annulation survient plus de 15 jours avant la prestation,
Entre 15 jours et 5 jours avant la prestation, 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.

CONDITIONS PARTICULIERES « HEBERGEMENT »

Rooming list

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

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 30 jours avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 10% du coût du séjour
Entre 30 et 21 jours avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 25% du coût du séjour,
Entre 21 et 14 jours avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 50% du coût du séjour,
Entre 14 et 7 jours avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 75 % du coût du séjour,
Moins de 7 jours avant la date d'arrivée, l'hôtel facturera 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

