



Le Fruitier

TRAITEUR



ENTRE
NORMANDIE
& BRETAGNE



2025

PRESTATION TRAITEUR

Vos événements chez vous,
dans votre entreprise ou salle des fêtes.

Une entreprise familiale à votre service depuis 55 ans.



MAÎTRE
RESTAURATEUR



SOMMAIRE

Cocktails apéritifs	p.4
Cocktails dinatoires	p.5
Formule buffets froids	p.7
Menus sur mesure	p.10
Desserts	p.13
Plateaux repas	p.15
Conditions générales	p.16



TRAITEUR LOCAL, UN LARGE CHOIX POUR REpondre A VOS ENVIES

Faites de vos événements des moments inoubliables en choisissant notre traiteur local, où la passion pour la cuisine rencontre la qualité des produits régionaux. Découvrez notre brochure traiteur mettant en avant des produits faits maison ! Explorez notre sélection raffinée de mets variés, soigneusement préparés pour émerveiller vos papilles et sublimer vos événements spéciaux avec une touche authentique et artisanale.



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

Crédit Photos
© Anibas-Photography



COCKTAILS APERITIFS



APERITIF CLASSIQUE

Plateau Assortiment

Amuses bouches froids 30 pièces - 27.00€

(Wrap au jambon et moutarde de Dijon, wrap au saumon mariné et moutarde à l'ancienne, wraps aux légumes à la mascarpone, mini briochine garnie, blinis, toasts classiques)

Amuses bouches chauds 30 pièces - 25.00€

(Assortiment de feuilletés chauds salés)

Assortiment de mini sandwich club 24 pièces - 25.00€

(Crudités, thon, jambon)



Conseils

Prévoir 4/5 pièces pour un apéritif assis suivi d'un repas.

Prévoir 7/9 pièces pour un apéritif debout suivi de seulement un plat et d'un dessert.



Min de 2 plateaux par assortiment



Réservez au moins 10 jours à l'avance



Tarif à emporter



MINI CASSOLETTE OU VERRINE D'ENTREES

CASSOLETTES et VERRINES FROIDES

Le duo de pommes de terre et lardons, vinaigre de xérès	1.60€ pièce
La cassolette de melon aux saveurs de Badiane - selon saison	1.60€ pièce
La rillette de saumon en verrine	2.20€ pièce
La fraîcheur de raie à l'artichaut, gaspacho de crécy	2.50€ pièce
Le carpaccio de Saint-Jacques, jardinière de légumes	4.90€ pièce
La cassolette de foie gras au miel et sa marmelade de pruneaux	7.00€ pièce

CASSOLETTES et VERRINES A RECHAUFFER

La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons	1.70€ pièce
Le fondant de poireaux, sauce crémeuse	2.50€ pièce
La brochette de porc, sauce marengo au sésame	2.50€ pièce

REDUCTIONS SALEES (TAPAS)

La tartine chaude de pays	1.00€ pièce
Le beignet de calamar, sauce citronnée	1.10€ pièce
Le beignet de dindonneau, sauce gribiche	1.30€ pièce
L'accras de poisson, sauce pimentée	1.80€ pièce
Le manchon de poulet frit	2.40€ pièce

PLATS CASSOLETTE

VIANDE

Le médaillon de volaille et pomme de terre braisé	2.90€ pièce
La verrine de jambon braisé à l'andouille et céleri	3.40€ pièce
Le confit de joue de porc braisé, sauce airelles	3.70€ pièce
Le filet mignon de porc, sauce poireaux	4.00€ pièce

POISSON

Le filet de lieu, sauce crécy	4.50€ pièce
Le saumon snacké à la plancha, sauce moutarde à l'ancienne	5.00€ pièce
La poêlée de Saint-Jacques, sauce poireaux	6.00€ pièce

Retrouvez nos verrines sucrées page 14.



Conseils

Le cocktail dinatoire est une solution conviviale, pour votre confort, nous vous conseillons quelques mange-debout.

Pour l'équivalent d'un repas, prévoir environ 11/12 pièces salées et 4 pièces sucrées



Min de 20 pièces par recette.
Min de 30 pièces par recette pour tapas.



Réservez au moins 10 jours à l'avance



Tarif à emporter



FORMULES BUFFETS FROIDS



20,80€

Formule Confort

CHARCUTERIES

La cascade de charcuteries de nos provinces
Andouille, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon de pays

La terrine du chef en duo de cochonnet et canard accompagnée
de ses condiments (cornichons/oignons blancs)

LES POISSONS

Le filet de lieu jaune au vinaigre de cidre
La terrine de poisson, sauce aurore

LES VIANDES

Le filet mignon rôti aux petits légumes et herbes fraîches
Le filet de poulet moelleux *
Chips maison

Cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce gribiche

LES SALADES

Le panier du jardinier (carottes-betteraves ou autre)
La salade piémontaise
La salade de taboulé aux raisins secs *

FROMAGE

Plateau de fromage (4 sortes)
Salade mesclun assortie

DESSERT

Grand gâteau maison (1 gâteau pour 12 personnes) - voir page 13

ou

Grand gâteau maison (1 gâteau pour 20 personnes)
+ 1 verrine/pers - voir page 14

Conseils

Cette prestation buffet Confort permet
de simplifier la mise en oeuvre et de bénéficier
d'une prestation complète.



Min de 30 personnes



Ces plats sont proposés en choix
supplémentaire sur le buffet pour un
minimum de 40 personnes.



Réservez au moins 15 jours
à l'avance



Tarif à emporter



FORMULES BUFFETS FROIDS



25,50€

Formule Raffinement

CHARCUTERIES

La cascade de charcuteries de nos provinces
Andouille, saucisson sec, saucisson à l'ail, cervelas Normand

La terrine du terroir, salpicon de pommes et chutney d'oignons confits
accompagnée de ses condiments (cornichons/oignons blancs)

La marquise de jambon fumé de pays en cascade

LES POISSONS

Le saumon en Bellevue

Bulots et crevettes, mayonnaise maison*

LES VIANDES

Le coeur de rumsteak rôti, sauce béarnaise

Le jambon à l'os *

Chips maison

Cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce gribiche

LES SALADES

La salade créole farcie en ananas au curry

La salade fraîcheur océane aux torsades *

NOS SPECIALITES

Le millefeuille de crêpes aux six accompagnements

FROMAGE

Plateau de fromage (4 sortes) compotée de poire au vin

Plateau de fromage (5 sortes) compotée de poire au vin*

Salade mesclun assortie

DESSERT

Grand gâteau maison (1 gâteau pour 12 personnes) - voir page 13

ou

Grand gâteau maison (1 gâteau pour 20 personnes)

+ 1 verrine/pers - voir page 14

Conseils

Cette prestation buffet Raffinement permet
de limiter le travail de service et de bénéficier
des restes pour le lendemain.



Min de 30 personnes



Ces plats sont proposés en choix
supplémentaire sur le buffet pour un
minimum de 40 personnes.



Réservez au moins 15 jours
à l'avance



Tarif à emporter





MENUS SUR MESURE ENTREE / PLAT



ENTREES INDIVIDUELLES

ENTREES FROIDES

La hure de volaille aux petits légumes, crème ciboulette	6.70€
Le mille-feuille de la mer et crevette aux crêpes de ciboulette, coulis de langoustines	8.00€
Le blinis de légumes au saumon, mousse de fromage frais aux fines herbes	8.40€
La terrine du terroir, pain d'épices et chutney d'oignons confits	8.50€
Le foie gras de canard et son salpicon de pommes granny, accompagné d'une marmelade de pruneaux et oignons confits à la framboise	15.00€

ENTREES CHAUDES - A RECHAUFFER

La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons	6.90€
La croustillade de joue de porc aux oignons, sauce printanière, au jus de viande	8.90€

PLATS TRADITIONNELS

LES POISSONS

Le filet lingue au velouté de crécy, lit de légumes assortis	10.10€
Le suprême de lieu jaune à la nage de légumes	11.50€
Le filet de daurade sur lit de concassée de tomates et fondant d'artichaut, velouté de poireaux	12.20€
La poêlée de St-Jacques sauce poireaux et légumes rôtis	18.90€

LES VIANDES

Le médaillon de volaille, sauce vallée d'Auge	8.00€
L'échine de porc Orloff (jambon fumé/emmental), velouté de poireaux	9.60€
Le filet mignon rôti aux saveurs d'airelles	10.90€
Le confit de joue de porc et pintade braisée aux fruits des bois	12.90€
La longe de veau farcie aux petits légumes, sauce vallée d'Auge	12.90€
Le filet de bœuf aux pommes de terre et lardons, petits grelots caramélisés, sauce forestière	14.50€

ACCOMPAGNEMENTS

(inclus)

Pomme darphin
Légumes rôtis
Endives caramélisées

SUPPLEMENTS LÉGUMES

0.90€ / choix

Gratin dauphinois
Gratin de ratatouille de légumes
Gâteau de pommes de terre
aux lardons
Fagotin d'haricot vert



Conseils

Votre plat de résistance en mode traditionnel
comme au restaurant.
Choisissez deux garnitures pour l'agrémenter.
Des conseils de dressage vous seront
communiqués pour faciliter la mise en oeuvre.



Min de 12 personnes + choix unique



Réservez au moins 15 jours
à l'avance



Tarif à emporter

10



MENUS SUR MESURE PLAT UNIQUE



PLATS MIJOTES (garniture incluse)

Le marmiton de veau, sauce marengo	7.90€
La langue de bœuf, sauce piquante	7.90€
Le poulet façon coq au vin	8.30€
Le bœuf bourguignon	8.50€

(bœuf, carottes, pommes de terre, champignons, sauce à base de vin rouge)

PLATS UNIQUES ET PLATS REGIONAUX

Lasagnes (boeuf et légumes - salade verte)	7.90€
Tartiflette au reblochon (pommes de terre, lardons, oignons, crème reblochon - salade verte)	8.50€
Paëlla (riz paella, oignons, poivrons, tomates, petits pois, haricots verts, chorizo, poulet, porc crevettes, moules)	9.80€
Choucroute alsacienne (choux choucroute, poitrine de porc, pommes de terre, saucisse de Morteau, saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail)	9.90€
Potée normande (chou braisé à l'oignon et lardons, saucisson à l'ail, saucisse, poitrine de porc salée, pommes de terre vapeur, sauce aux petits grelots et champignons caramélisés)	10.10€
Couscous (poulet, merguez, agneau, pois chiche, oignons, poivrons, carottes, courgettes, navets, tomates, aubergines)	12.00€
Choucroute de la mer (choux, saumon, perche, lieu, crevettes, Saint-Jacques, sauce Crécy (base de carotte), pommes de terre vapeur)	14.50€

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

Blanc de volaille et Brownie chocolat	7.70 €
---------------------------------------	--------



Conseils

Prestation de plat chaud à servir soit en buffet (prêt de cheffing-dish pour un minimum de 50 personnes) soit à l'assiette. Idéal pour une soirée d'hiver entre amis.



Min de 20 personnes + choix unique



Réservez au moins 15 jours à l'avance



Tarif à emporter





MENU SUR MESURE DESSERTS



4.50€

Desserts Individuels

(minimum de 8 personnes)

LE SAVEUR TIRAMISU
*et son friable de chocolat blanc,
crème anglaise café*

LE DELICE AUX TROIS SAVEURS
*(croustillant de praline, crème de lait vanille,
ganache chocolat)*

LA DOUCEUR DE FRUITS ROUGES
*(biscuit génoise, mousse chocolat blanc,
insert fruits rouges)*

LE DÔME ACIDULÉ
*(biscuit Joconde, mousse citron,
cœur acidulé au pamplemousse, glaçage citron)*

L'ENTREMETS VANILLE
*de Madagascar et pistache au cœur
fondant de fruits rouges*

LE CRAQUANT AU CHOCOLAT
et son crémeux, glace yaourt maison

LE DÔME PASSION CHOCOLAT
*(biscuit macaron, mousse chocolat,
cœur fondant fruits de la passion, glaçage chocolat noir)*

36.00€

Grands Gâteaux Maison

(entremets prévus pour 12 parts - 3€ l'unité)

LE SOURDIN
(biscuit Joconde, mousse légère parfumée au cidre)

LE MARTINICAIS
(dacquoise noix de coco, riz au lait, mousse d'ananas)

LA CHARLOTTE
aux poires au coulis de fruits des bois

LA DOUCEUR DE FRUITS ROUGES
*(biscuit génoise, mousse chocolat blanc,
insert fruits rouges)*

LE FRAMBOISIER

LE FRAISIER
(selon saison)

L'ECUREUIL
(duo de chocolat praline et noisettes)

LE DELICE AUX TROIS SAVEURS
*(croustillant de praline, crème de lait vanillé,
ganache de chocolat)*

LE SAVEUR TIRAMISU
et son croustillant de chocolat blanc



Conseils

Possibilité de mixer un entremets avec quelques verrines.

Dans ce cas, prévoir un entremet pour 20 personnes et rajouter 1 verrine !



Pas de min pour les grands gâteaux
Min de 8 pers. pour les individuels



Réservez au moins 15 jours
à l'avance



Tarif à emporter



MENU SUR MESURE VERRINES



VERRINES - 1.40€ pièce

La mini crème brûlée aux parfums à découvrir

La mini mousse au chocolat

La mini panna cota à la vanille des Indes, au coulis de fruit rouge

Le délice aux 3 saveurs (croustillant praliné/vanille/chocolat)

La mascarpone au sucre de canne, coulis de fruits rouges

La saveur normande en verrine

Options :

Salade de fruits frais : 2.00€/pers

Nos Plateaux Gourmandises

(pour accompagner votre café)

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCREES - 20€

30 pièces (cannelés, financiers, brownies, rochers coco, meringues)

ASSORTIMENT DE MINI FOURS SUCRES - 30€

30 pièces (mini choux à la crème, mini tartelettes...)



Fromages - 2.50€/pers

Plateau de fromage (5 sortes)
compotée de poire au vin

Salade mesclun assortie

Conseils

Si votre dessert ne comprend que des verrines,
prévoir environ 3/4 pièces par personne.



Min de 20 pièces par recette



Réservez au moins 15 jours
à l'avance



Tarif à emporter



LES PLATEAUX REPAS



LES PLATEAUX REPAS FROIDS

14,90€

Plateau Standard ★

Le cochonnet et canard en terrine maison
Ou la salade de taboulé aux raisins secs
Ou la salade de thon aux 4 épices ♥
...

Le filet de dinde, salade piémontaise
Ou le filet de lieu jaune, salade de riz
Ou le rôti de porc servi avec sa salade de maïs ♥
...

Option Fromage (Sup 1€)
...

La tarte Normande aux pommes
Ou le brownie au chocolat
Ou le chou à la crème ♥

Pain / couverts / condiments

18,90€

Plateau Saveur ★★

Le gâteau de ratatouille de légumes, vinaigre de balsamique
et caramel au beurre salé
Ou la farandole de volaille et sa jardinière de légumes
au gaspacho de Crécy
Ou la terrine du terroir au foie gras du Sud-Ouest ♥
...

Le blanc de volaille rôti sauce tartare, salade printanière
Ou l'escalope de saumon et torsades aux crevettes ♥
Ou la noix de joue de porc accompagnée
d'une salade piémontaise
...

Option fromage (Sup 1€)
...

Le délice de fruits rouges
(biscuit Joconde, mousse légère, marmelade de fruits rouges)
Ou le craquant au chocolat et son crémeux, yaourt glacé
Ou le saveur tiramisu et son croustillant de chocolat blanc ♥

Pain / couverts / condiments

24,50€

Menu Prestige ★★★

Le foie gras de canard au miel et son salpicon de pomme,
marmelade de pruneaux
Ou le mille-feuille de la mer au coulis de langoustine ♥
...

Le filet de bœuf rôti et sa compotée de légumes,
fromage frais et fines herbes
Ou le magret de canard et sa mousseline ♥
de légumes de saison
...

Duo de fromages AOP et son mesclun de salade
...

Le croustillant praliné au chocolat et fruits rouges, ♥
coulis de caramel au beurre salé
Ou la fraîcheur acidulée aux agrumes

Pain / couverts / condiments

Option boissons :

Rosé : Saint-Mont AOP - Les Bastions	75 cl	11,50 €
Blanc : IGP Caprice de Colombelle	75 cl	11,50€
Rouge : Saint Nicolas de Bourgueil	75 cl	11,70€
Eau Minérale Vittel	100 cl	3,50€
San Pellegrino	100 cl	3,90€
(Tarifs consigne incluse)		

Si réservation à moins de 7 jours,
le Chef adaptera le menu en fonction de ses arrivages.



Conseils

Pas le temps de prendre la pause déjeuner
à l'extérieur ?

Le plateau repas est la bonne alternative
pour bénéficier d'un repas équilibré tout en
restant au bureau !



Min de 5 plateaux + choix unique



Réservez au moins 7 jours
à l'avance



Tarif à emporter

15



CONDITIONS GENERALES



CONDITIONS GENERALES

Prix nets basés sur une TVA à 5.5% (réajustables selon les évolutions de taux).
Tarifs de prestations valables pour le minimum de personnes indiqué sur chaque prestation.
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 et caution

Le montant de l'acompte demandé dans le cadre de prestation traiteur s'élève à 20% du coût de la prestation, il devra nous parvenir au moins 2 semaines avant la date de la prestation.

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

En cas de mise à disposition de matériel, une caution sera bloquée par pré-autorisation de 100€.

Facturation et modalités de paiement

Nos factures sont payables en euros sur place le jour de la prestation dans le cas d'un retrait ou lors de remise du matériel dans le cas d'une livraison

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

Responsabilités et assurance

Nous déclinons notre responsabilité sur la détérioration de la qualité des plats si les conditions et les règles d'hygiène ne sont pas respectées à votre domicile ou sur votre lieu de réception.

Organisation de la prestation

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

CONDITIONS PARTICULIERES « TRAITEUR »

Horaires

Les horaires de livraison/retrait sont les suivants :

Matin : 10 H 00 – 11 H 30

Après-midi : 14 H 00 – 18 H 30

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
Photos non contractuelles



SERVICES TRAITEUR



Le retrait

Retrait de votre commande le jour J en début d'après-midi avec un véhicule adapté.
Livraison possible pour un minimum de 500€ de commande, selon nos créneaux horaires disponibles.
Offerte jusqu'à 15 kms aller/retour (au-delà 1.20€ TTC du km)

Stockage

Vous devez prévoir le stockage au froid des plats commandés en quantités suffisante.
Si votre lieu ne possède pas assez d'équipement froid, merci de prévoir une remorque ou un camion frigorifique.
Selon nos disponibilités, nous pouvons vous mettre à disposition une étuve pour faciliter la remise en température de votre plat.
Celle-ci doit nous être rendue dans le même état que nous vous l'avons laissé. Elle se transporte debout et attachée dans un véhicule utilitaire. Elle ne rentre pas dans un véhicule de tourisme.
Elle devra nous être restituée impérativement pour le lundi matin suivant votre repas.
Toute reprise de l'étuve par notre équipe, vous sera facturée selon le kilométrage.

Remise en température

Afin de vous aider dans votre organisation de prestation, il conviendra de nous informer du type de four utilisé pour remettre votre prestation à température en matière de taille de plat pouvant aller à l'intérieur.
Soit four particulier ou four de salle des fêtes pouvant accepter des bac de type gastro-norme 60x40.

La location de vaisselle

Au tarif de 3.10 € TTC par personne, comprend : 1 assiette plate, 1 assiette à dessert, 1 flûte, 2 verres, couverts, tasses, saladiers et corbeilles à pain.

Les tables rondes (selon disponibilité du stock)

Location de tables rondes (8/9 personnes) : 10.00 € TTC la table

Le matériel et le nappage

- Location de nappes en tissu carrées pour tables rondes/carrées en blanc : 10.50 € TTC la nappe
- Location de serviettes en tissu seules (coloris blanc ou couleur) : 0.90 € TTC la serviette
- Les tables rectangles 80x120 pour buffet (selon nos disponibilités de stock) : 8.00 € TTC la table
- Les Mange-Debout + housse : 15.00 € TTC l'unité

Retour matériel

Le matériel mis à votre disposition devra nous être ramené propre et au plus tard le lundi suivant la réception entre 11h et 14h.
Possibilité de rendre le matériel en état sale moyennant une option tarifaire sur demande.



Le Fruitier
TRAITEUR

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

