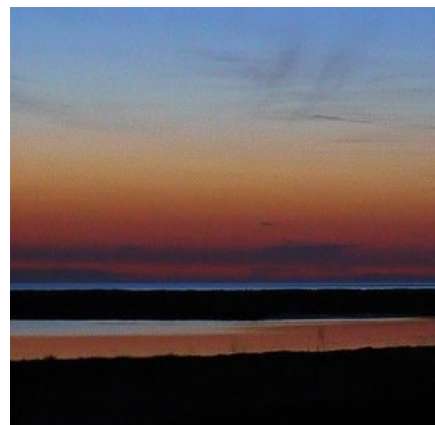




Le Fruitier
HÔTEL - RESTAURANT

*Entre Normandie & Bretagne,
aux portes de la baie du Mont-Saint-Michel*



Les Plateaux Repas

2019

Plateau STANDARD

12,50€ TTC

Le Cochonnet et canard en terrine maison
La Salade de taboulé aux raisins secs
La Salade de dinde à la vinaigrette
La Salade de tomates et mozzarella

L'Emincé de volaille
et sa salade piémontaise
Le Filet de lieu jaune et torsades aux crevettes
Le Rôti de porc servi avec sa salade de maïs

La Tarte au citron merignuée
Le Brownie au Chocolat
Le Riz au lait crème anglaise
La Crème au caramel

Pain et condiments inclus

Option Boissons

Cépage Merlot 75 cl	9.00 €
Gamay de Touraine 75cl	13.70 €
Eau Minérale 100 cl	2.90 €



Devis
personnalisé sur
demande pour
prestation haut
de gamme



Plateau LE SAVEUR

16.50€ TTC

La Farandole de volaille et sa jardinière de légume au gaspacho de crécy
La Fraîcheur de raie à l'artichaut et coulis de poivron rouge
Le Mille-feuille de saumon, crème de langoustines

La noix de joue de porc sauce tartare, petite salade aux arômes printaniers
Le Dos de saumon mayonnaise, salade de riz (tomates, poivrons, œufs)
La Rosace de magret de canard sauce gribiche
accompagnée d'une salade piémontaise

Le Délice de fruits rouges (biscuit Joconde, mousse légère, marmelade de fruits rouges)
Le Craquant au chocolat et son crémeux, yaourt glacé
Le Sourdin (biscuit joconde, mousse légère parfumé au cidre, pommes caramélisées)
Le Croustillant de praliné et sa confiture de lait à la banane

Pain et condiments inclus

OPTION FROMAGE 1€

Choix du menu unique pour l'ensemble des participants

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Tous nos tarifs s'entendent TTC.

Tarifs de prestations valables pour un minimum de 3 plateaux repas.

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.

Organisation de la prestation

Le nombre exact de personnes ainsi que les horaires de prestation devront nous être communiqués au plus tard 48 H avant le début de la manifestation.

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

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, nous remercions notre aimable clientèle 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

Plateaux repas - Spécificités

- Un minimum de 3 plateaux en commande
- Moins de 8 plateaux repas : 5 € de frais de livraison
- 8 plateaux repas et plus : livraison gratuite sur le canton 50800
- Réservation 24h à l'avance minimum



L'HOTEL-RESTAURANT LE FRUITIER possède le label Maître Restaurateur, ce qui vous garantit des produits de qualité et un engagement de plats « fait-maison ».



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 :

BROCHURE COCKTAIL DINATOIRE

BROCHURE TRAITEUR (buffet/repas)

BROCHURE VENTE A EMPORTER (restaurant à la maison)

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



www.le-fruitier.com



3, Rue Jules Ferry, Place des Costils
50800 Villedieu-les-Poêles
Tél. : 02 33 90 51 00 - Fax : 02 33 90 51 01
accueil@le-fruitier.com - www.le-fruitier.com



Le Fruitier
HÔTEL - RESTAURANT

*Ascenseur – Bar – Salon
– Terrasse – Garage –
Grand parking public gratuit*

Tous les bons plans sont
sur

**La page Facebook
du Fruitier**



www.facebook.com/HotelLeFruitier

Comment venir ?



Par la route

Autoroute A84 sortie 37 ou 38



Par le train

Gare de Villedieu-les-Poêles
(Ligne Paris/Granville)



Par avion

Aéroport de Rennes (115 kms)
Aéroport de Caen (75kms)



Coordonnées GPS

Longitude -1.2197039
Latitude 48.8367410

