



Av. du Général de Gaulle
72400 LA FERTÉ-BERNARD
02 43 93 24 24
contact@interbowling.com

f Interbowling La Ferté Bernard
www.bowlingdumans.fr

*** Repas + 2 Parties de Bowling**
Location des chaussures incluse
Midi ou Soir sur Réservation

La Formule **STRIKE**

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT + CAFÉ

39€ / personnes

APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON - AVEC OU SANS ALCOOL

Rhum blanc et jus de fruits

KIR PÉTILLANT

Mûre, cassis, pêche, framboise

SANGRIA

ENTRÉES AU CHOIX

SALADE MARAÎCHÈRE

Salade verte, pommes de terres, haricots verts, tomates, oeufs (servie avec une vinaigrette de moutarde à l'ancienne)

SALADE GOURMANDE

Gésiers confit, magrets de canard fumés, oeufs, tomates, salade verte

SALADE SARTHOISE

Toasts, rillettes, gésiers confits, tomates, oeufs, salade verte

TERRINE DE SAUMON MAISON

Servie tiède et accompagnée d'une sauce crème

NOIX DE PÉTONCLE À LA PROVENÇALE

Pétoncles, sauce tomate et crème

FEUILLETÉ FORESTIER

Cocktail de champignons, quenelles de veau, sauce forestière

PLATS

FILET MIGNON RÔTI SAUCE MOUTARDE

MARMITE DE VOLAILLE FAÇON SARTHOISE

FILET DE CANARD AUX DEUX POMMES

FAUX FILET RÔTI SAUCE POIVRE VERT

DOS DE SAUMON POËLÉ SAUCE BÉARNAISE

DESSERTS

Identiques à la formule SPARE

La Formule **SPARE**

PLAT + DESSERT

28€ / personnes

PLATS

CHOUCROUTE GARNIE

Montbéliard, Francfort

CHOUCROUTE DE LA MER

Poissons, moules, ...

PAELLA VALENCIANA

Poulet, chorizo, fruits de mer, ...

COUSCOUS

Poulet, agneau et merguez

TARTIFLETTE ET SA SALADE

MOULES FRITES

DESSERTS

TARTE NORMANDE

Avec sa glace vanille

OMELETTE NORVÉGIENNE

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

CHARLOTTE FRUITS ROUGES

TRIO DE PANNA COTTA

CRÈME BRULÉE CATALANE

CAFÉ GOURMAND

CRAQUANT CHOCOLAT

La Formule **BUFFET**

À PARTIR DE 20 PERSONNES

à partir de
33€ / personnes

CAMPAGNARD 33€

3 Charcuteries, 2 viandes froides, légumes crus, taboulé, chips

Fromage

2 Amuse-bouches sucrés

GARGANTUA 40€

4 Charcuteries, 3 viandes froides, légumes crus, taboulé, salades, composée, salade verte

2 Fromages

4 Amuse-bouches sucrés

PRESTIGE 45€

Filet de saumon, 3 charcuteries, salade et magrets fumés, légume crus, faux filet ou filet mignon avec garnitures servis chauds

2 Fromages

4 Amuse-bouches sucrés

MENU IDENTIQUE POUR LE GROUPE

Prix par personne du lundi au jeudi (boissons et vins non compris)

* TOUT REPAS CONFIRMÉ SERA FACTURÉ

* RÉSERVATION OBLIGATOIRE 8 JOURS AVANT.

VENDREDI SOIR

+2€/pers

SAMEDI & VEILLE DE JOUR FÉRIÉ

+2€/pers

DIMANCHE & JOUR FÉRIÉ

+2€/pers

NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES FORMULES
(Journé, Apéritif Dînatoire, Séminaire, Buffet, Anniversaire)