



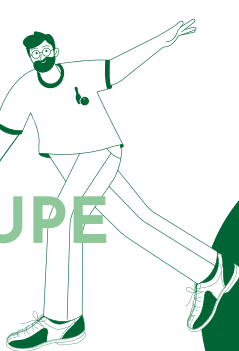
NOS FORMULES DE GROUPE

Repas

2 Parties de Bowling

Location des chaussures incluse

**À partir de 20 personnes
Midi ou Soir sur Réservation**



BOWLING
DU MANS

56, Boulevard Nicolas Cugnot
72100 LE MANS

02 43 86 86 86
contact@bowlingdumans.com

@bowlingdumans

f Bowling du Mans

www.bowlingdumans.fr

La Formule

DINATOIRE

à partir de **20€** personnes

PLANCHE À PARTAGER

PETITS FOUR CHAUD

PETITS FOUR SUCRÉS

La Formule

SPLIT

PLAT + DESSERT

24,50€ personnes

PLATS

CUISSE DE POULET RÔTI

MOULES MARINIÈRES

TAGLIATELLES CARBONARA

SPAGHETTI BOLOGNAISE

***TOUT NOS PLATS SONT GARNI DE**
Frites, haricots vert, riz ou salade verte

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTE AUX POMMES

Avec sa glace vanille

BROWNIE

Avec crème anglaise

GLACE 3 BOULES

La Formule

SPARE

PLAT + DESSERT

30,50€ personnes

PLATS

CHOUCROUTE GARNIE

Saucisse de Montbéliard,
saucisse de Francfort

CHOUCROUTE DE LA MER

Poissons, moules, ...

PAËLLA VALENCIANA

Poulet, chorizo, fruits de mer, ...

COUSCOUS ROYAL

Poulet, agneau et merguez

TARTIFLETTE ET SA SALADE

DESSERTS

TARTE NORMANDE

Avec sa glace vanille

OMELETTE NORVÉGIENNE

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

TRIO DE PANNA COTTA

CRÈME BRULÉE CATALANE

ASSIETTE DE DESSERTS

CRAQUANT CHOCOLAT

MENU IDENTIQUE
POUR TOUT LE GROUPE

RÉSERVATION
OBLIGATOIRE
8 JOURS AVANT

TOUT REPAS CONFIRMÉ
SERA FACTURÉ

PRIX PAR PERSONNE
DU LUNDI AU JEUDI
Boissons et vins non compris

VENDREDI SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE, VEILLE DE JOUR
FÉRIÉ, ET JOUR FÉRIÉ
+2€ par personne

LES AUTRES
FORMULES



La Formule

STRIKE

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

40,50€ personnes

APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON - AVEC OU SANS ALCOOL

KIR PÉTILLANT

Mûre, cassis, pêche, framboise

SANGRIA

ENTRÉES

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

Servie tiède et accompagnée d'une sauce crème

FEUILLETÉ FORESTIER

Cocktail de champignons, quenelles de veau, sauce forestière

PLATS

FILET MIGNON RÔTI SAUCE MOUTARDE

MARMITE DE VOLAILLE FAÇON SARTHOISE

CONFIT DE CANARD

DOS DE SAUMON POËLÉ SAUCE BÉARNAISE

BOEUF BOURGUIGNON

POULET BASQUAISE

DESSERTS

Identiques à la formule SPARE

La Formule

BUFFET

À PARTIR DE 20 PERSONNES

à partir de
35,50€ personnes

CAMPAGNARD 35,50€

3 Charcuteries

2 viandes froides

Légumes crus, taboulé, chips

Fromage

2 Amuse-bouches sucrés

GARGANTUA 42,50€

4 Charcuteries

3 viandes froides

Légumes crus, taboulé,
salades composée, salade verte

2 Fromages

4 Amuse-bouches sucrés

PRESTIGE 47,50€

Filet de saumon

3 charcuteries

Salade et magrets fumés,
légumes crus

Faux filet ou filet mignon
avec garnitures servis chauds

2 Fromages

4 Amuse-bouches sucrés

DOCUMENT ÉDITÉ AU 1ER SEPTEMBRE 2022 - VALABLE SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS. TVA INCLUSE À 10% OU 20%

**NOUS CONSULTER
POUR D'AUTRES
FORMULES**

TOURNOI
ANNIVERSAIRE
APÉRITIF DINAIRE
SÉMINAIRE
BUFFET

Renseignement et réservation 02 43 86 86 86