



# NOS FORMULES DE GROUPE



Avenue du Général de Gaulle  
72400 LA FERTÉ-BERNARD

02 43 93 24 24

contact@interbowling.com

f Interbowling La Ferte Bernard

Repas  
2 Parties de Bowling  
Location des chaussures incluse

À partir de 20 personnes  
Midi ou Soir sur Réservation

## La Formule DINATOIRE

à partir de  
**22€** personnes

PLANCHE À PARTAGER  
PETITS FOUR CHAUD  
PETITS FOUR SUCRÉS

**PLATS**  
CUISSÉ 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 SPLIT

PLAT + DESSERT

**25,50€** personnes

## 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

## 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 POÊLÉ 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

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

**NOUS CONSULTER  
POUR D'AUTRES  
FORMULES**

TOURNOI  
ANNIVERSAIRE  
APÉRITIF DINATOIRE  
SÉMINAIRE  
BUFFET

Renseignement et réservation  
02 43 93 24 24