

NOS FORMULES DE GROUPE

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
24,00€ personnes

PLANCHES À PARTAGER
PETITS FOUR CHAUD
PETITS FOUR SUCRÉS

La Formule
SPLIT

PLAT + DESSERT

27,50€ personnes

PLATS
CUISSE DE POULET RÔTI
MOULES MARINIÈRES
TAGLIATELLES CARBONARA
SPAGHETTI BOLOGNAISE
***TOUT NOS PLATS SONT GARNI DE**
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
DINATOIRE PLUS

à partir de
27,00€ personnes

PLANCHES À PARTAGER
CHARCUTERIE
LÉGUMES CRUS
PETITS FOUR CHAUD
PETITS FOUR SUCRÉS

La Formule
SPARE

PLAT + DESSERT

31,50€ 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

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
36,50€ personnes

CAMPAGNARD
36,50€

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

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 86 86 86