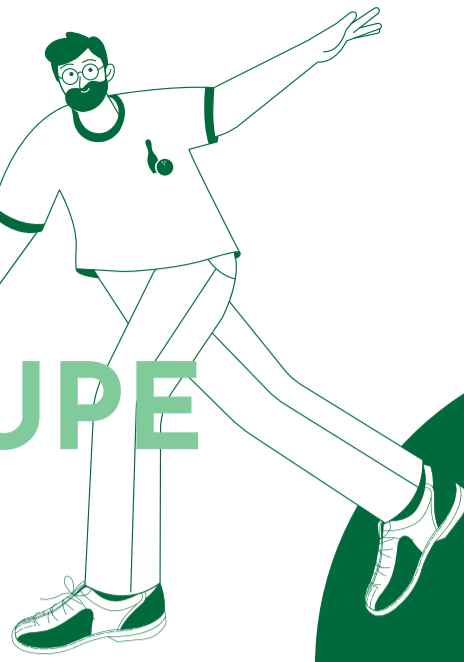




# NOS FORMULES DE GROUPE



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  
**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  
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

**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

## La Formule DINATOIRE PLUS

à partir de  
**27,00€** personnes

PLANCHES À PARTAGER  
CHARCUTERIE  
LÉGUMES CRUS  
PETITS FOUR CHAUD  
PETITS FOUR 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