



NOS FORMULES DE GROUPE

Repas
2 Parties de Bowling
Location des chaussures incluse

À partir de 20 personnes
Midi ou Soir sur Réservation



Avenue du Général de Gaulle
72400 LA FERTÉ-BERNARD

02 43 93 24 24

contact@interbowling.com

 Interbowling La Ferte Bernard

La Formule DINATOIRE

à partir de
25,00€ personnes

PLANCHES À PARTAGER
PETITS FOUR CHAUD
PETITS FOUR SUCRÉS

La Formule DINATOIRE PLUS

à partir de
28,50€ personnes

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

La Formule SPLIT

PLAT + DESSERT

29,50€ personnes

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 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 POÊLÉ 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