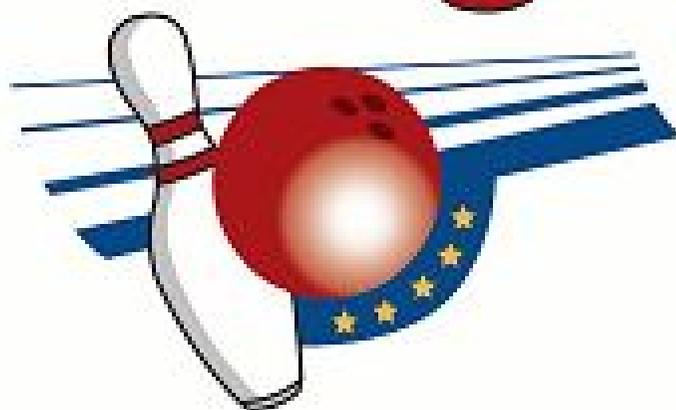




# Bowlingstar



## Bègles

NOS FORMULES SÉMINAIRE

Une équipe au service de votre détente



*Formule Séminaire Cocktail Dînatoire*

*Tarif: 52€/Personne*

*Accueil des participants*

*Café, Thé, Chocolat*

*Viennoiseries*

*Jus de fruits et eau minérale pendant le séminaire*

~

*Matériel de conférence mis à disposition*

~

*2 Parties de Bowling*

~

*Apéritifs Duo de Punch*

*Salés, olives*

*11 Salés/Personne :*

*Mini Verre de Gaspacho Andalou*

*Toast Campagnard (Rillettes au Basilic)*

*Mini Tarte au Confit d'Oignons et Magret*

*Petite Coupelle d'œuf de Caille aux Perles Noires*

*Cassolette d'œufs de Cailles Perles Noires*

*Pain d'Épice à la crème de Céleris et Foie Gras*

*Profiterole de Brie*

*Cuillère de Tartare St Jacques et de St Pierre*

*Cuillère Ananas Toast Crevettes Cocktails*

*Brochette de Brebis aux figues*

*Mini Tarte Tatin aux Tomates Confites*

*Saumon Marinère sur Tranche de Pomme de Terre*

*Tuiles au parmesan*

*3 Sucrés/Personne :*

*Mini tarte aux Fraises*

*Mini Cannelé*

*Mini Macaron*

*Mini Mille-Feuille*

*Mini Lunch*

*Mini Eclair*

*Croustillant Surprise*

*Minimum 15 Personnes*



*Formule Séminaire Les Vents du globe*

*Tarif: 58€/Personne*

*Accueil des participants*

*Café, Thé, Chocolat*

*Viennoiseries*

*Jus de fruits et eau pendant le séminaire*

~

*Matériel de conférence mis à disposition*

~

*2 Parties de Bowling*

*Apéritifs Duo de Punch*

*Salés, olives*

~

*Plat complet du pays au choix\**

*\*Paëlla Géante*

*\*Couscous Royal*

*\*Colombo Poulet ou Porc*

*\*Poulet Basquaise et sa garniture*

*Gâteaux de saisons au choix*

*Vin rouge et / ou rosé*

*1 coupe de champagne / Café*

*Minimum 15 personnes*



*Formule Séminaire du Capitaine*

*Tarif: 64 €/Personne*

*Accueil des participants*

*Café, Thé, Chocolat*

*Viennoiseries*

*Jus de fruits et eau minérale pendant le séminaire*

~

*Matériel de conférence mis à disposition*

~

*2 Parties de Bowling*

*Apéritifs Duo de Punch*

*Salés, olives*

~

*Salade de gésiers*

~

*Pavé de saumon et sa crème de fruits de mer*

*Accompagnement Riz princesse*

~

*Plateau de Fromages*

~

*Gâteaux de saison*

~

*Vin rouge et / ou rosé*

*1 coupe de champagne / Café*

*Minimum 15 personnes*



*Formule Séminaire l'île aux trésors*

Tarif : 72 €/Personne

*Accueil des participants*

*Café, Thé, Chocolat*

*Viennoiseries*

*Jus de fruits et eau minérale pendant le séminaire*

~

*Matériel de conférence mis à disposition*

~

*2 Parties de Bowling*

*Apéritifs Duo de Punch*

*Salés, olives*

~

*Salade de gésiers et sa tranche de Foie Gras*

*Saumon Frais Bellevue*

~

*Confits de Canard ou Cailles farcies*

*Fricassée de Pommes de Terre aux marrons et ses champignons*

~

*Plateau de Fromages*

*Gâteaux de saison*

*Vin rouge et / ou rosé*

*1 coupe de champagne / Café*

*Minimum 15 Personnes*