

CABARET UNIQUE

N° de SIRET : 403 403 884 000 22 - Code APE : 9001 Z - N° de licence : 1-1057561 / 2-1057562 / 3-1057563 - Ne pas fumer sur la voie publique

# INFOS & Réservations

02 43 87 75 72

CABARETLEPATIS.COM

cabaretlepatis@orange.fr

AU GUICHET :

AVRIL À SEPTEMBRE DU MARDI AU VENDREDI DE 14H À 18H Les Ateliers du Music-hall 80 quai Amiral Lalande 72000 Le Mans	OCTOBRE À MARS DU MARDI AU SAMEDI DE 13H À 19H Salle des Concerts (à côté de la Médiathèque) 52 rue du Port 72000 Le Mans
--	---

  CABARET LE PÂTIS

**BON CADEAU**

 **Offrez un cadeau original !**  
Soyez assuré de faire plaisir en offrant  
une parenthèse de rêve et de magie !

POUR TOUTE CORRESPONDANCE, ÉCRIVEZ-NOUS  
AU 74 BIS QUAI AMIRAL LALANDE 72000 LE MANS



## Mickaël DOIRE

MAÎTRE ARTISAN - BOUCHER  
CHARCUTIER - TRAITEUR

02 43 40 02 13  
www.traditionsarthoise.fr  
72560 Changé



# LE PÂTIS

CABARET LE MANS  
38 / 40 RUE D'EICHTHAL

## DÎNERS SPECTACLES MUSIC-HALL

SAISON 2017/18

  NOUVEAU SPECTACLE  
« PLURIELLES »

CABARETLEPATIS.COM • 02 43 87 75 72

ENTREZ DANS UN

# DÎNERS ET DÉJEUNERS SPECTACLES MUSIC-HALL

« LES FEMMES SONT A L'ORIGINE DE TOUTES LES GRANDES CHOSES. » LAMARTINE

AU CABARET, LA FEMME INCARNE TRADITIONNELLEMENT LA SENSUALITÉ... ET SI NOUS CHANGIONS LES REPÈRES ?

DURANT TOUTE UNE SOIRÉE OÙ LES SURPRISES S'ENCHAÎNENT SUR UN RYTHME ENDIABLÉ, NOUS DÉCOUVRONS DES FEMMES PLURIELLES, DES FANTASISTES LOUFOQUES ET AUTRES PERSONNAGES FACÉTIEUX. DÈS VOTRE ENTRÉE DANS LA SALLE, VOUS ÊTES EMBARQUÉS DANS UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE OÙ LES ARTISTES ET LES SERVEURS VOUS INVITENT À LES SUIVRE. CE MOMENT HORS DU TEMPS VA SE POURSUIVRE JUSQU'À VOTRE DÉPART...



Attention, vous risquez de garder un souvenir merveilleux de ces instants magiques !

## HORAIRES

DÎNERS SPECTACLES : DÈS 19H30  
- SPECTACLE À : 22H30 -

DÉJEUNERS SPECTACLES : DÈS 12H  
- SPECTACLE À : 14H30 -

## AUTRES TARIFS

SPECTACLE SEUL..... 41€  
SPECTACLE + CHAMPAGNE .. 49€

# DATES

NOUVEAU SPECTACLE  
«PLURIELLES»

## 2017

OCTOBRE  
Samedi 14  
Samedi 21  
Samedi 28

NOVEMBRE  
Samedi 4  
Vendredi 10  
Samedi 11  
Jeudi 16  
SOIRÉE BEAUJOLAIS\*  
Samedi 18  
Vendredi 24  
Samedi 25

DÉCEMBRE  
Vendredi 1  
Samedi 2  
Vendredi 8  
Samedi 9  
Vendredi 15  
Samedi 16  
Vendredi 22  
Samedi 23  
Jeudi 28  
REVUE SATIRIQUE\*  
Dimanche 31  
SOIRÉE ST SYLVESTRE\*

## 2018

JANVIER  
Vendredi 12  
Samedi 13  
Vendredi 19  
Samedi 20  
Samedi 27

FÉVRIER  
Samedi 10  
Mercredi 14  
SOIRÉE ST VALENTIN\*  
Samedi 17

MARS  
Dimanche 4  
Samedi 17  
Samedi 24

AVRIL  
Samedi 7  
Samedi 14

MAI  
Dimanche 27



# FORMULES Repas + Spectacle

Les formules comprennent les apéritifs, vins, cafés et le spectacle.  
Merci à notre traiteur qui cuisine essentiellement des produits frais, locaux et Label Rouge.

## Bonheur\*

NORMAL : 77€ RÉDUIT : 74€

Cocktail Bonheur et ses amuse-bouches maison

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre par notre traiteur  
Brunoise de pommes sarthoises au saumon frais dans son endive,  
accompagnée de son pain de campagne

Délice de cuisse de canette sauce forestière, duchesse aux deux pommes  
et couronne de courgettes aux légumes d'antan de saison

Duo de fromages artisanaux et salade croquante, vinaigrette au vinaigre de cidre fermier sarthois

Farandole de plaisirs sucrés (quatre mini-desserts artisanaux)

\*HORS ST VALENTIN

## Plaisir

NORMAL : 88€ RÉDUIT : 85€

Cocktail Plaisir et ses amuse-bouches maison

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre par notre traiteur  
Brunoise de pommes sarthoises au saumon frais dans son endive,  
accompagnée de son pain de campagne

Fraicheur Glacée pomme et son cidre brut fermier

Délice de cuisse de canette sauce forestière, duchesse aux deux pommes  
et couronne de courgettes aux légumes d'antan de saison

Duo de fromages artisanaux et salade croquante, vinaigrette au vinaigre de cidre fermier sarthois

Farandole de plaisirs sucrés (quatre mini-desserts artisanaux) et coupe de champagne

## Prestige

NORMAL : 105€ RÉDUIT : 102€ **Un programme offert !**

Cocktail Prestige et ses amuse-bouches maison

Prestige aux deux saveurs :

Foie gras de canard des Pays de la Loire et sa compotée de Figs  
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre par notre traiteur

Fraicheur glacée pomme et son cidre brut fermier

Pavé de Veau fermier Label Rouge sauce forestière,  
accompagné de sa duchesse aux deux pommes  
et couronne de courgettes aux légumes d'antan de saison

Duo de fromages artisanaux et salade croquante, vinaigrette au vinaigre de cidre fermier sarthois

Farandole de plaisirs sucrés (cinq mini-desserts artisanaux) et coupe de champagne

## LES SOIRÉES SPÉCIALES

### Soirée Beaujolais

JEUDI 16 NOVEMBRE

TARIF : 47€ (Dîner + Spectacle)

Une formule spéciale placée  
sous le signe du Beaujolais !

Cocktail Pâtis

Coupelle de rillettes  
de porc fermier Label Rouge  
et terrine de canard au Beaujolais,  
accompagné de son mesclun de verdure

Confit de noix de joue de porc fermier Label  
Rouge, sauce au Beaujolais, pommes de terre  
campagnardes aux lardons

Paire au vin de Beaujolais et ses tuiles maison

### Revue Satirique

JEUDI 28 DÉCEMBRE

TARIF : 39€ (Spectacle + Boisson et douceurs sucrées)

Le Pâtis présente sa Revue Satirique de fin  
d'année !

Un spectacle fait d'analyses humoristiques de  
l'actualité, entrecoupées de chorégraphies hautes  
en couleurs. Les événements politiques et people  
de l'année seront passés au crible, toujours pour  
le meilleur et pour le rire ! Légèreté, répartie et  
énergie au rendez-vous... A ne pas manquer !



### Soirée St Sylvestre

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

TARIF : 158€ (Dîner + Spectacle + Soirée dansante)

TERMINEZ L'ANNÉE DE  
LA MEILLEURE DES FAÇONS !

FORFAIT BOISSON INCLUS AU CHOIX : FORFAIT VIN  
OU TOUT CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE ET  
MISES EN BOUCHE FESTIVES

HARMONIE DES TROIS SAVEURS :  
FOIE GRAS DES PAYS DE LA LOIRE, VERRINE DE  
CRABE À LA PATATE DOUCE, SAUMON D'ÉCOSSE  
LABEL ROUGE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

AUMÔNIÈRE DE SAINT JACQUES SAUVAGES DU  
GROENLAND ET SES PETITS LÉGUMES

FRAICHEUR GLACÉE

PAVÉ DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE, SAUCE  
AU JUS DE TRUFFES, TIMBALE FORESTIÈRE ET ÉCRASÉ  
DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES

DUO DE CHÈVRE ET REFRAIN ARTISANAUX SUR UN  
MESCLUN DE VERDURE, VINAIGRETTE AU VINAIGRE  
DE CIDRE FERMIER SARTHOIS

FARANDOLE DE GOURMANDISES

## Organisez votre événement...

Privatisez la salle et faites appel à nos experts en réception : du cocktail au spectacle, nous concoctons avec vous votre soirée d'exception. Capacité de 150 personnes en formule spectacle et 120 personnes en formule repas + spectacle.

## Fêtez votre anniversaire !

Faites-vous plaisir en toute originalité et passez une soirée conviviale et festive avec vos proches. En plus, c'est gratuit pour vous ! Valable pour toute réservation d'une table complète (8 personnes) le mois de votre anniversaire.