

cabaret unique!

INFOS & réservations

CHOISISSEZ LA RAPIDITÉ ET LA SÉCURITÉ !

 cabaretlepatis.com

Réservez en ligne sans frais supplémentaire.

 02 43 87 75 72

 cabaretlepatis@orange.fr

Au guichet

AVRIL À SEPTEMBRE
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 14H À 17H

Les Ateliers du Music-hall
80 quai Amiral Lalande
72000 Le Mans

OCTOBRE À MARS
DU MARDI AU VENDREDI
DE 13H À 19H
LE SAMEDI DE 14H À 18H

Salle des Concerts du Mans
(à côté de la médiathèque)
58 rue du Port, Le Mans

Pour toute correspondance, écrivez nous au 74 bis quai Amiral Lalande, 72000 Le Mans

NOTRE TRAITEUR

Mickaël DOIRE

MAÎTRE ARTISAN - BOUCHER
CHARCUTIER - TRAITEUR

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

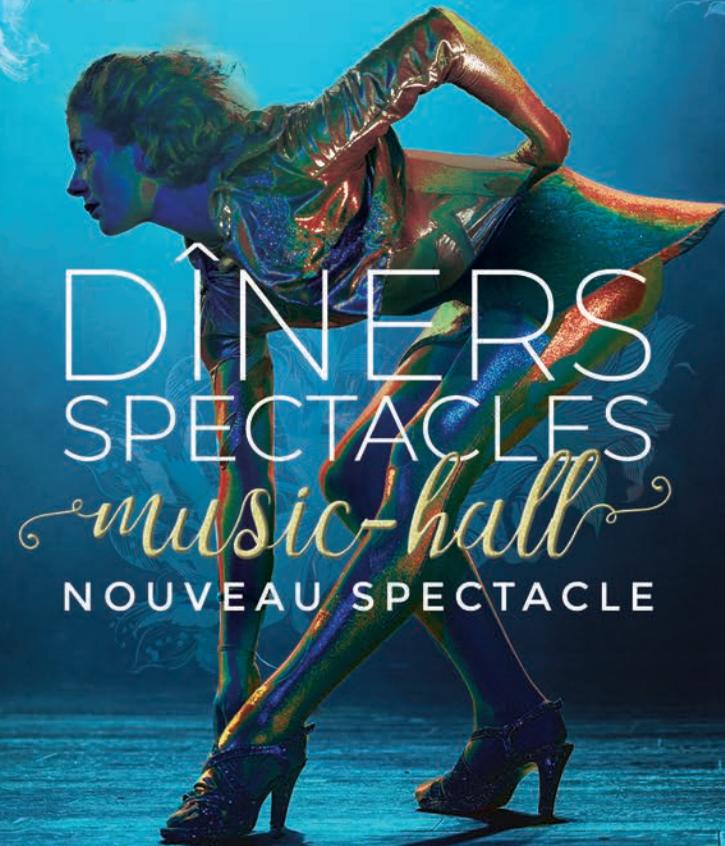


38/40 RUE D'EICHTHAL
LE MANS

« UN CABARET
UNIQUE »

« UN LIEU
MAGIQUE »

LE PÂTIS Cabaret



DÎNERS SPECTACLES music-hall NOUVEAU SPECTACLE

Le Maine

bleu

Saison 2018/19

CABARET LE PÂTIS



@PRODUCTIONSRLF

02 43 87 75 72
cabaretlepatis.com

Entrez dans un

LE PÂTIS

Un repas festif et gourmand, un spectacle éblouissant, de la magie, de l'humour, et de beaux moments musicaux... Le Pâtis vous promet une soirée d'exception dans un cabaret unique en Sarthe !

HORAIRES

VENDREDI & SAMEDI
Dîner Spectacle : 19h30
Spectacle : 22h30

DIMANCHE
Déjeuner Spectacle : 12h
Spectacle : 14h30

Les TARIFS

CHAQUE FORMULE COMPREND
LE REPAS ANIMÉ (APÉRITIFS, VINS & CAFÉS INCLUS)
& LE SPECTACLE.

	NORMAL	RÉDUIT*
BONHEUR	79€	76€
PLAISIR	89€	86€
PRESTIGE	109€	106€
SPECTACLE + COUPE DE CHAMPAGNE	51€	-
SPECTACLE SEUL	43€	-

*réduit : groupes (à partir de 20 pers.), CE partenaires, étudiants et demandeurs d'emploi sur présentation d'un justificatif

Sélectionnez VOTRE MENU

Merci à notre traiteur qui propose des produits frais, locaux et label rouge

BONHEUR

Cocktail Bonheur et ses amuse-bouches

Saumon d'Écosse label rouge fumé au bois de hêtre et brunoise de pommes sarthoises au saumon frais

Déllice de pintade farcie aux giroldes sauce forestière, pommes grenailles et couronne de courgettes aux légumes d'antan

Duo de fromages artisanaux et salade croquante

Farandole de plaisirs sucrés (4 mini-desserts artisanaux)

PLAISIR

Cocktail Plaisir et ses amuse-bouches

Saumon d'Écosse label rouge fumé au bois de hêtre et brunoise de pommes sarthoises au saumon frais

Fraicheur Glacée

Déllice de pintade farcie aux giroldes sauce forestière, pommes grenailles et couronne de courgettes aux légumes d'antan

Duo de fromages artisanaux et salade croquante

Farandole de plaisirs sucrés (4 mini-desserts artisanaux) et coupe de Champagne

PRESTIGE

Cocktail Prestige et ses amuse-bouches

Entrée Prestige Terre et Mer :
Foie gras entier des Pays de Loire et sa compotée de figues,
Chiffonnade de saumon d'Écosse label rouge fumé au bois de hêtre

Fraicheur Glacée

Tendre pavé de filet de canard sauce forestière, pommes grenailles et couronne de courgettes aux légumes d'antan

Duo de fromages artisanaux et salade croquante

Farandole de plaisirs sucrés (5 mini-desserts artisanaux) et coupe de Champagne

Choisissez UNE DATE

2018	2018	2018	2019
OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER
Samedi 13	Samedi 3	Samedi 1	Vendredi 11
Samedi 20	Vendredi 9	Vendredi 7	Samedi 12
	Samedi 10	Samedi 8	Vendredi 18
	Jeudi 15 Soirée Beaujolais	Vendredi 14	Samedi 19
	Samedi 17	Samedi 15	Samedi 26
	Vendredi 23	Vendredi 21	
	Samedi 24	Samedi 22	
	Vendredi 30	Lundi 31 Soirée St Sylvestre	

2019	2019	2019	2019
FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI
Samedi 2	Samedi 2	Samedi 6	Dimanche 26
Samedi 9	Dimanche 3 Fête des Grands-Mères	Samedi 27	Fête des Mères
Jeudi 14 Soirée St Valentin*	Samedi 9		
	Samedi 16		
	Samedi 23		
	Samedi 30		

SOIRÉE St Sylvestre
LUNDI 31 DÉC. 2018
159€
DINER + SPECTACLE + SOIRÉE DANSANTE

Cocktail du Nouvel An et ses mises en bouche festives
Harmonie gourmande des 3 saveurs :
Foie gras des Pays de Loire
Verrine de Saint Jacques à la provençale
Saumon d'Écosse label rouge fumé au bois de hêtre
Cassolette Océane de Rouget 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
Farandole de gourmandises

IDÉE CADEAU
Faites plaisir en offrant une parenthèse de rêve et de magie à vos proches !
Vous choisissez la formule, ils choisissent la date !

SOIRÉE Beaujolais 49€
JEUDI 15 NOV. 2018
Cocktail du Pâtis
Coupelle de rillettes de porc fermier label rouge de la Sarthe
Terrine de chevreuil au Beaujolais
Bœuf Mironton au Beaujolais, délice de carottes et pommes de terre (Origine : Bœuf blond d'Aquitaine label rouge de la Sarthe)
Salade de fruits au sirop de vin Beaujolais et son sablé gourmand maison



ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT PRIVATISEZ LE PÂTIS

CAPACITÉ : 120 À 150 PERS.

CONTACTEZ NOUS

C'EST VOTRE ANNIVERSAIRE ?
LE PÂTIS VOUS INVITE !
Valable pour toute réservation d'une table complète (8 personnes) le mois de votre anniversaire.