



### Idée *cadeau*

Soyez assuré de faire plaisir en offrant une parenthèse de rêve et de magie : une soirée au Pâtis !

Faites plaisir à vos proches et offrez leur une place pour un dîner ou un déjeuner spectacle. Vous n'avez pas besoin de choisir la date, ils pourront décider plus tard, tout simplement en nous contactant pour réserver leurs places.

### Nouveau jeudi 19 novembre Soirée Beaujolais nouveau au Pâtis

Au programme, un menu spécial Beaujolais nouveau et un spectacle unique avec de l'humour, de la danse et des numéros visuels !



### Fêtez votre *anniversaire* dans un cadre *original* !

Venez au Cabaret Le Pâtis ! Nous vous offrons votre place et nous vous promettons une soirée inoubliable et festive en compagnie de votre famille ou de vos amis.

Offre valable pour la réservation d'une table complète, soit 8 places (la 8<sup>ème</sup> offerte, soit 12% de remise)

### Organisez votre événement !

Vous êtes un groupe, une association ou une entreprise ? Organisons ensemble une soirée ou une journée d'exception selon vos souhaits.

**Capacité de la salle :**  
- 150 en formule spectacle  
- 120 en formule repas + spectacle



### Reservations

À partir du 5 avril, du mardi au vendredi de 15h à 18h  
Quai de Scène (74 bis, Quai Amiral Lalande au Mans)



À partir du 20 octobre, du mardi au samedi de 15h à 19h  
Au guichet : Salle des Concerts du Mans  
(52, rue du Port, à côté de la médiathèque)

Par téléphone : au 02 43 87 75 72  
Par email : cabaretlepatis@orange.fr



Le Pâtis est situé au 38/40, rue d'Eichthal au Mans

Pour toute correspondance, adressez-vous au siège de La Flambée : 74 bis Quai Amiral Lalande 72000 Le Mans.

Retrouvez-nous sur    
[www.cabaretlepatis.fr](http://www.cabaretlepatis.fr)

**Mickaël DOIRE**  
Artisan - Boucher  
Charcutier - Traiteur

02 43 40 02 13  
[www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)  
72560 Changé

*Tradition Sarthoise*

Notre traiteur

# LE PÂTIS

## CABARET LE MANS

DÎNERS ET DÉJEUNERS SPECTACLES  
AU CABARET LE PÂTIS  
02 43 87 75 72 / [www.cabaretlepatis.fr](http://www.cabaretlepatis.fr)

### Saison 2015/2016



Numéros de licence : 1-1057561 / 2-1057562 / 3-1057563 - Ne pas jeter sur la voie publique - 1505 00441TF IMPRIMEURS





**Le Pâtis présente son nouveau spectacle mêlant humour, chansons, danse et numéros visuels !**

Venez découvrir un lieu magique conçu pour le plaisir des sens : une cuisine raffinée et un spectacle époustouflant où vous pourrez découvrir des artistes de qualité (danseurs, chanteurs, comédiens ou magicien...) animés par la passion de vous faire rire, de vous émerveiller et de vous faire passer une excellente soirée au Cabaret.



### Tarifs

Spectacle + Formule Bonheur : **73€**  
 Spectacle + Formule Plaisir : **83€**  
 Spectacle + Formule Prestige : **98€**  
 Soirée St Sylvestre : **153€** tout compris  
 Soirée Beaujolais : **43€**

Spectacle seul : 37€  
 Spectacle + champagne : 45€

Réduit\* : **70€**  
 Réduit\* : **80€**  
 Réduit\* : **95€**

\*Pour groupes à partir de 20 personnes, CE partenaires et étudiants (sur présentation d'un justificatif).

### 3 formules au choix

Tous les menus comprennent les apéritifs, vins et cafés.

#### Menu Bonheur

Cocktail Bonheur et ses amuses bouche

Rosace en duo de saumon fumé et son tartare

Fondant de pintadeau, sauce aux girolles, gratin dauphinois et poêlée de légumes grillés

Douceurs du fromager et salade croquante

Plaisirs sucrés : royal chocolat et entremet fruits

*Hors Saint-Valentin*

#### Menu Plaisir

Cocktail Plaisir et ses amuses bouche

Rosace en duo de saumon fumé et son tartare

Fraîcheur glacée

Fondant de pintadeau, sauce aux girolles, gratin dauphinois et poêlée de légumes grillés

Douceurs du fromager et salade croquante

Plaisirs sucrés : royal chocolat et entremet fruits

Coupe de champagne

#### Menu Prestige

Cocktail Prestige et ses amuses bouche

Prestige des trois saveurs : foie gras de canard entier, saumon fumé, verrine de Saint-Jacques ananas et sa compotée de figues

Fraîcheur glacée

Pavé de veau, sauce à la crème de girolles, douceur gratinée de pommes de terre à la crème et son tian de légumes

Douceurs du fromager et salade croquante

Délice des Caraïbes et son macaron chocolat

Coupe de champagne



## Jeudi 31 décembre Saint-Sylvestre

Programme de la soirée



Accueil à 20h  
 Dîner animé  
 Spectacle spécial St Sylvestre  
 Soirée dansante

Au choix :  
 forfait vin ou forfait champagne inclus

Mises en bouche festives

Prestige des trois saveurs : foie gras de canard entier, saumon fumé, verrine de Saint Jacques ananas et sa compotée de figues

Corole de sole, sauce aux écrevisses et sa fondue de poireaux

Fraîcheur glacée

Délice de chapon fermier farci aux cèpes et aux marrons, sauce au jus de truffes  
 Timbale forestière, douceur de carotte et croquant brocolis

Perles du fromager sur un mesclun de verdure

Farandole de gourmandises

## Calendrier

### OCTOBRE 2015

Samedi 17  
 Samedi 24  
 Samedi 31

### NOVEMBRE 2015

Samedi 7  
 Samedi 14  
**Soirée Beaujolais NOUVEAU** / Jeudi 19  
Menu spécial, nous consulter  
 Samedi 21  
 Samedi 28

### DÉCEMBRE 2015

Vendredi 11  
 Samedi 12  
 Vendredi 18  
 Samedi 19

**Soirée spéciale Saint Sylvestre** / Jeudi 31

### JANVIER 2016

Samedi 16  
 Samedi 23  
 Samedi 30

### FÉVRIER 2016

Samedi 6  
**Saint-Valentin** / Samedi 13  
**Saint-Valentin** / Dimanche 14 - 12h & 19h30  
 Samedi 27

### MARS 2016

Samedi 5  
**Fête des grands-mères** / Dimanche 6  
 Samedi 12  
 Samedi 19  
 Dimanche 20

### AVRIL 2016

Samedi 2  
 Samedi 23

### MAI 2016

**Fête des mères** / Dimanche 29

Une surprise pour toutes les femmes !

**Vendredi & Samedi à partir de 19h30**  
**Dimanche à partir de 12h**