

Bon de réservation à retourner

Date de votre venue : _____

Formule à : _____ €

Nom - Prénom : _____

Adresse : _____

Tel : _____

Nombre de personne(s) : _____

Heure d'arrivée : _____ H _____ mn

Réservation confirmée par arrhes versés de 50 %

Montant versé :

Condition de réservation, facturation et de règlement

Afin de satisfaire nos clients et face à un excès répété de désistement de convives sans que nous soyons informés, veuillez nous communiquer le nombre exact et définitif de vos invités 48 h avant la réception uniquement par mail ou courrier, ce chiffre servira de base pour la facturation même si le nombre réel devait être inférieur. Tous repas non décommandés ou décommandés le jour même seront facturés

Sauf accord contraire clairement stipulé La réservation est confirmée par des arrhes de 50% du prix global (non restituable en cas de désistement).

Le solde de nos factures sont payables le jour de la prestation.

Si cette proposition vous convient, veuillez me la retourner par courrier ou par mail précédé de la mention « Bon pour Accord ». L'intitulé exact de la facture doit nous être communiquer, nos factures sont non modifiables.

Votre prestataire : Le Cheverny D. PALARD

Votre prestataire :

Le Cheverny
D.PALARD

« Bon pour Accord »

Adresse de facturation
Condition de règlement

LE CHEVERNY

Menu de Groupe

SEMAINE

Du Mardi midi au vendredi midi

Minimum de commande pour 10 personnes

Sauf les jours de fêtes

Hiver 2020



SARL PALARD GASTRONOMIE

LE CHEVERNY
57 AVENUE BAUDIN - 87000 LIMOGES

TEL : 05 55 34 50 01

MAIL : LECHEVERNY@GMAIL.COM

WEB : LECHEVERNY.FR

Menu de groupe sur commande

5 Formules :

**le choix des plats doit nous être communiqué
au plus tard 48 heures à l'avance**

1ère formule 39,50 € :

1 entrée, 1 plat, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

2ème formule 43,50 € :

Apéritif, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

3ème formule 51,50 € :

1 entrée, 1 poisson et 1 viande, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

4ème formule 54,50 € :

Apéritif, 1 entrée, 1 poisson et 1 viande, 1 dessert, vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

5ème formule 58,00 € :

Apéritif, 1 entrée, 1 poisson et 1 viande, fromages, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

Suppléments pour l'ensemble du groupe :

Fromage 5,00 €

Café 2,50 €

Formules sans les vins - 3,00 €

Droit de bouchon 18,00€ la bouteille

(pour le vin et le champagne)



Menu de groupe

Menu avec 2 choix maximum

Vous devez sélectionner 2 entrées et 2 plats à faire choisir à l'avance

Apéritif unique, avec ou sans alcool,
accompagné d'amuses - bouches

Entrée :

Le pâté en croute aux filets de caille et foie gras de canard,
jeunes pousses en salade aux herbes et vieux vinaigre.

Le pressé de foie gras de canard du moment, garniture de saison,
jambon de canard fumé.

Le velouté de potimarron, cromesquis de Saint-Nectaire fermier,
chantilly à la « poudre » de cèpes, tuiles de pain croustillante.

Viande et Poisson :

Le suprême de volaille de la ferme cuit doucement mais
longtemps, crème aux morilles, pomme purée bien beurrée
sautées.

Le pavé de bœuf de race Limousine, jus de veau aux poivres,
purée de haricots noirs, grenailles poêlées, asperges vertes au
beurre.

La lotte en habit de lard paysan, risotto à l'encre de seiche, sauce
crème au curry.

Fromage :

Le chèvre chaud en feuilleté aux pommes AOP du Limousin,
mélange de jeunes pousses en salade.

Le comté de 30 mois d'affinage,
Mélange de jeunes pousses en salade.

Dessert :

Assiette gourmande (4 desserts).

Gâteau sur commande pour toute la table sauf pièce montée
supplément de 2,80€