

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



Menu de Groupe

WEEK-END

Du vendredi soir au dimanche midi
Minimum de commande pour 10 personnes
Sauf les jours de fêtes

Été
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

Week-End

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

**COCKTAIL MAISON – AMUSES-BOUCHES – ENTREE
PLAT – DESSERT – CAFE – EAU ET VIN**

MENU DE GROUPE A 58,00 €



Menu de Groupe

**Menu à choix unique
pour l'ensemble de la table**

Apéritif unique, avec ou sans alcool,
accompagné de 3 amuses-bouches.

Entrée au choix :

L'assiette de saumon de truite, fumé par nos soins, caviar, crème double montée et blinis aux noisettes torréfiées.

Les escalopes de foie gras de canard poêlées aux pêches, crème de vinaigre balsamique blanc, légumes de saison croquants.

Plat au choix :

La lotte lardée puis rôtie , risotto à l'encre de seiche, tomates cerises confites et wakamé, sauce au curry rouge.

L'émblématique poulet au vin jaune et aux morilles, pommes AOP du Limousin et pommes purée bien beurrée, champignons, chips de pomme de terre.

Dessert au choix :

Assiette gourmande (4 desserts).

Gâteau sur commande pour toute la table.

Café.

Une bouteille de vin pour 3 personnes
en accord avec les plats choisis.

Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes.