

LE CHEVERNY

RESTAURANT - TRAITEUR

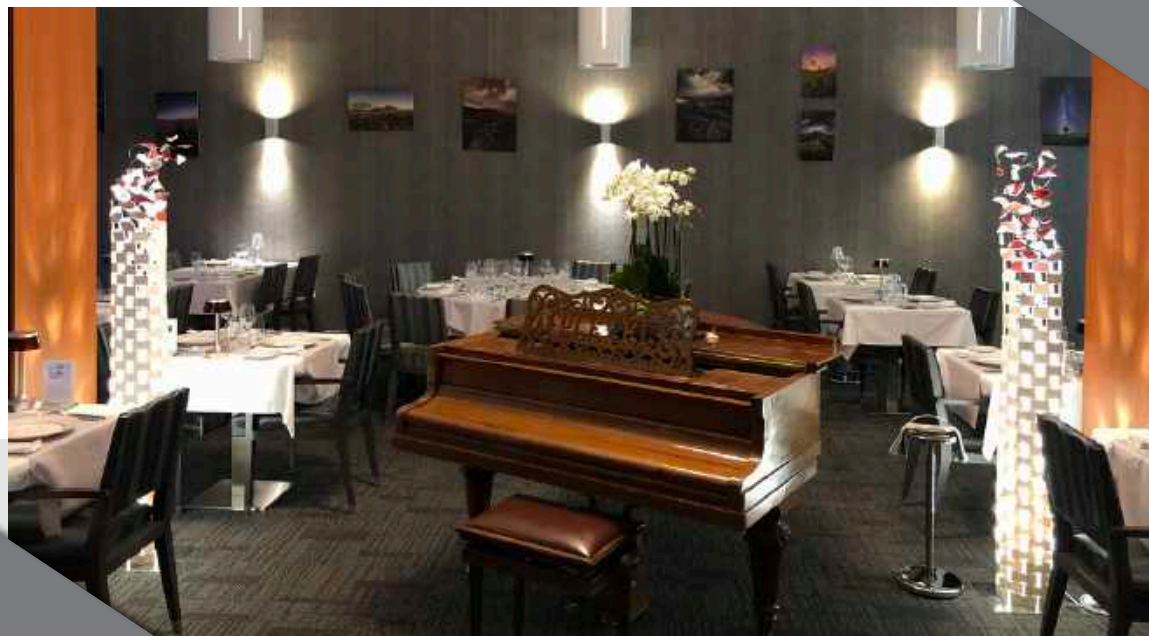
A LIMOGES DEPUIS 1986



UN LIEU, UNE HISTOIRE, UNE PHILOSOPHIE

Le Cheverny fut une cave à vin, puis un bâtiment industriel, avant de devenir votre restaurant. Un lieu chargé d'histoire que nous souhaitons garder atypique.

Nous vous proposons de vous détendre et de vous évader en vous laissant guider. L'établissement allie la cuisine de tradition du chef Didier Palard et la cuisine d'innovation et de voyages d'Estelle Palard Kuhler.



Nous savons vous recevoir et également contribuer à l'organisation des événements les plus importants de votre vie ou de celle de votre société.

LE RESTAURANT

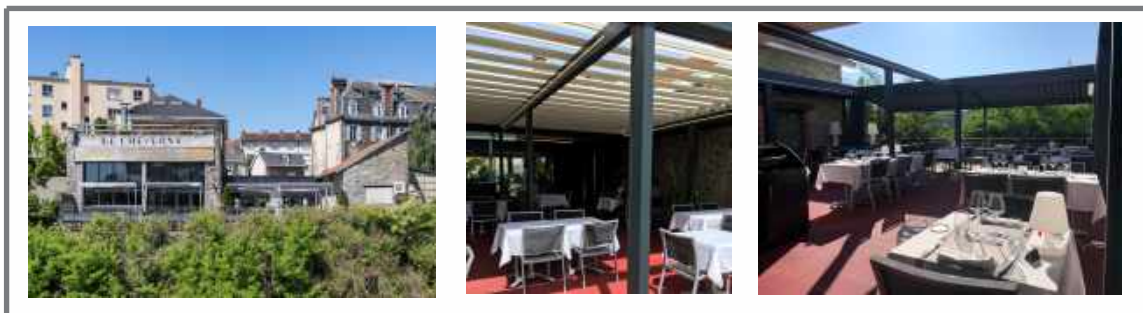
LA SALLE est un espace ouvert dans le lequel nous accueillons au maximum 75 couverts afin de préserver l'intimité des convives et 105 couverts en séminaires.



Un espace où les arts se mêlent à la gastronomie : au côté du piano à queue et des statues de lumière, nous exposons peintures, photos, sculptures, porcelaines locales. Nous présentons un ensemble de savoir faire et de plaisir visuel afin de faire de votre visite une expérience sans cesse renouvelées.



LA TERRASSE - PERGOLA Lumineuse et ombragée, elle propose une nouvelle fonction à notre établissement. Avec sa vue semi urbaine et végétal elle culmine les voies ferrées peu fréquentées (Paris – Limoges – Toulouse). Elle peut recevoir 75 couverts et se convertit à votre mesure en espace de partages, de séminaire ou de cocktails.



Un écrin de poésie qui confère au site calme et tranquillité.

Cet espace est accessible quelque soit les conditions météorologiques. Avec son toit ouvrable, l'espace est également climatisé ou chauffé, il est à votre entière disposition pour de nouveaux plaisirs.

NOTRE SÉMINAIRE est un espace agréable permettant d'accueillir jusqu'à 50 personnes. La porcelaine de Limoges y est mise à l'honneur.

Équipé du matériel nécessaire aux présentations : wifi, vidéo projecteur, écran de projection, tableau de notes, sonorisation et microphone, climatisation, etc...

Vous pourrez y organiser vos réunions, vos meetings, vos lancements de produits et remises de prix. Nous y servons la pause petit-déjeuner, la collation et le cocktail, préambule d'un déjeuner ou d'un dîner dans notre restaurant.



LE TRAITEUR

Cocktails, buffets, mariages, baptêmes, communions, congrès, séminaires, inaugurations, lancements de produits, soirées inventives, etc.

Tout au long de l'année, nos clients nous mettent au défi d'organiser pour leurs rencontres privées ou d'entreprise les événements les plus conviviaux, les plus originaux et les plus remarquables.

Ces défis, nous les relevons avec enthousiasme et créativité



Nous vous invitons à nous soumettre toutes vos demandes par mail : lecheverny@gmail.com

AMUSE-BOUCHES *(sur commande - liste non exhaustive - minimum de 16 pièces par sorte)*

- **Le froid**

 - **Salés classiques**

 - Mini club sandwich au saumon fumé
 - Toast de suprême de volaille monts de Blond
 - Toast de dos de cabillaud
 - Toast de mini asperges et œuf de caille
 - Canapé tête de moine
 - Galetous aux rillettes
 - Canapés tomates et œuf dur

 - **Salés originaux**

 - Petit plat de jambon Ibérique
 - Verrine de crème de courgette
 - Verrine de crème de lentilles parfumé à la truffe
 - Verrine de queue de crevettes roses
 - Cuillère asiatique d'avocat aux moules
 - Cuillère asiatique de gambas au wok
 - Petite brioche fourrée au foie gras de canard
 - Petit plat de carpaccio de bœuf et parmesan
 - Toast de noix de Saint-Jacques
 - Canapé de jambon Ibérique

- **Le chaud**

 - **Salés classiques**

 - Mini croque-monsieur
 - Feuilleté au saumon frais
 - Quiche roquefort et noix
 - Brochettes de petits boudins
 - Pruneaux confit au vin et au lard
 - Brochette de saumon frais
 - Canapé de dos de cabillaud

 - **Salés chauds originaux**

 - Brochette de veau Orloff
 - Canapé de dos de lieu jaune
 - Brochette de magret de canard
 - Canapé de noix de Saint-Jacques
 - Foie gras de canard poêlé au lard paysan
 - Petite brioche de ris de veau aux morilles
 - Brochette de bœuf Limousin pommes AOP
 - Huître chaude fondue de poireau au foie

- **Le sucré**

 - **Les mignardises**

 - Tartelette au citron meringué
 - Religieuse chocolat ou café
 - Chou chantilly et caramel
 - Éclair chocolat ou café
 - Tartelette au chocolat
 - Tartelette aux fraises
 - Baba aux fruits - Baba au rhum
 - Financier - Opéra - Polka



- **Le sucré**

 - **Les verrines**

 - Fraisier
 - Tiramisu
 - Panna Cotta
 - Framboisier
 - Crème brûlée
 - Mousse pralinée
 - Salade de fruits frais
 - Pomme, caramel, mascarpone

PLATS A EMPORTER

L'APÉRITIF :

Amuse-bouches froids ou chauds classiques
Amuse-bouches froids ou chauds originaux
Plateau apéritif de charcuteries et fromages

LES ENTRÉES :

½ Homard mayonnaise
Queues de grosses crevettes
6 Gambas, sauce Thai
Terrine de foie gras de canard maison
Terrine maison suivant saison
Saumon fumé par nos soins
Assiette de charcuterie
Carpaccio de veau, vinaigrette aux agrumes, parmigiano régiano

PLAT UNIQUE :

Paëlla

PLATS DE VIANDE :

Blanquette de joue de cochon
Souris d'agneau confite 12 heures
Ris de veau à la crème et aux morilles
Tourte feuilletée pigeon et foie gras
La pièce de veau printanière pomme grenailles confites
La cuisse de canard des Monts de Blond à l'orange
Joues de bœuf cuites basse température
Le poulet de Mr Cotte aux morilles à la crème et au vin jaune



PLATS DE POISSONS :

Dos de cabillaud juste cuit, mousseline de patate douce
Noix de Saint-Jacques sur une fondue de poireaux
Filet de bar à la plancha, chou fleur et cacahuètes
Noisette de lotte au lard paysan, jus vinaigré
Pot au feu de homard aux légumes de saison
Pavé de thon, étuvée de poireaux à la vanille

FROMAGES :

Plateau d'assortiment de fromage (70g)

DESSERTS :

Mignardises
Verrines
L'opéra
Baba au cognac
Millefeuille à la vanille
Croustillant au chocolat
Paris-Brest praliné ou café
Tartelette au citron meringuée
Petit macaron (parfum suivant saison)
Grand macaron (parfum suivant saison)
Carpaccio de fruits frais et son sirop à la vanille Framboisier, fraiser ou autres fruits suivant saison



*Produits variables selon la saison
Prix sur demande - minimum de commande pour 4 personnes*

PLATEAUX REPAS

LE GOURMET

Tartelette aux petits pois et jambon cru affiné
Copeaux de crottin de Chavignol
Pièce de veau rôtie, sauce soja façon Asiatique
Gnocchetti aux herbes et tomates séchées
Sélection de 3 fromages affinés
Le fondant au chocolat sur un coulis de fruits rouges

LE SAVOUREUX

Saumon écossais label rouge en gravlax, crème d'Isigny aux fines herbes,
chips de pain à l'encre de seiche
Dos de merlu façon bellevue
Macédoine, tomates, mayonnaise au piment d'Espelette
Sélection de 3 fromages affinés
Le Paris-Sicile fraise/pistache

LE SPLENDIDE

Terrine de canard au foie gras, chutney et jambon de canard
Filet de canard cuit juste, miel et vinaigre de framboise
Légumes de saison en salade à l'huile d'olive et fleur de sel
Sélection de 3 fromages affinés
Fruits frais en salade à la vanille Bourbon



*Chaque plateau est livré avec deux petits pains, un jeu de couverts, une serviette et un verre.
Tarif hors frais de livraison : 24,30 € HT soit 27,00 € TTC*



CADEAUX A OFFRIR

A retrouver sur lecheverny.fr

Nous avons le plaisir de recevoir et par conséquent nous avons mis en place la vente à distance de bons cadeaux immédiatement reçu par email. Facile et pratique vous ravierez vos bénéficiaires à coup sûr.

Chèques Cadeaux de 50,00€ à 150,00€

A utiliser pour toutes les prestations au sein du restaurant.

Menus et Coffrets à partir de 64,00€

Invitation pour 2 personnes, menus selon sélection.

Valable tous les jours, exceptés les jours fériés et jours de fête.

Les coffrets comme les menus sont des bons de valeur dont la somme sera déduite de la facture, tout reliquat pourra être utilisé lors d'une prochaine visite et tout dépassement sera à régler lors du départ de l'établissement.



CHÈQUE CADEAU 50€

Un chèque cadeau d'un montant de 50€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 75€

Un chèque cadeau d'un montant de 75€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 100€

Un chèque cadeau d'un montant de 100€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 150€

Un chèque cadeau d'un montant de 150€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.

LA CAVE

Elaborée par Marie-Christine Palard.

C'est le pôle des amateurs de **bons vins et de champagnes**.

Vous y trouverez un mélange subtil entre des premiers crus, des grands châteaux et des vins insolites. Notre objectif est de vous offrir un panel afin de sublimer vos repas en toutes occasions.



C'est aussi une sélection de **cocktails, de cafés et de thés** issus des quatre coins de la planète. Nous cherchons à satisfaire tous les palets et proposons des parfums et des arômes variés.



Nous vous proposons également une gamme de digestifs d'excellence **liqueurs, rhums, gins, et whisky** afin de débiter ou clôturer votre repas. Une sélection élaborée par Romain Palard.

NOS TARIFS

Menu Semaine

entrée - plat ou plat - dessert **19,00 €**

entrée - plat - dessert **25,00 €**

Ce menu est proposé pour toutes les tables de moins de 8 personnes, du mardi au vendredi uniquement le midi, excepté les jours de fêtes.

Menu Gastronom amuse bouche - entrée - plat - fromages ou dessert **32,00 €**

Menu Gourmet amuse bouche - entrée - plat - fromages - dessert **44,00 €**

Menu Dégustation amuse bouche - patience - entrée - 2 plats - fromages - dessert - mignardises **79,00 €**



Découvrez le détail de l'ensemble de nos menus sur lecheverny.fr

MENU DE GROUPE EN SEMAINE

Recommandé dès 10 convives - Sur réservation et précommande

Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

Formule 39,50 € :

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

Formule 51,50 € :

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

Formule 58,00 € :

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

Formule 43,50 € :

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

Formule 54,50 € :

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

Supplément fromages pour les formules : 5,00 €

Café : 2,50 €

Formules sans les vins : 3,00 € de réduction

Droit de bouchon pour le vin et le champagne : 18,00 € par bouteille

☞ Menu sur réservation ☞

☞ Choix à définir au plus tard 48 heures à l'avance ☞



MENU DE GROUPE EN SEMAINE

Menu variable au fil des saisons

Du mardi midi au vendredi midi

Recommandé dès 10 convives - Sur réservation et précommande

Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

Apéritif unique avec ou sans alcool accompagné d'amuse-bouches

Entrée au choix

Le pâté en croûte 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 au choix (limité à 2 choix dans une même commande)

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 au choix

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 au choix

Assiette gourmande (4 desserts).

Gâteau sur commande pour toute la table (+ 2,50€) ou pièce montée (+ 2,80€).

☞ Menu sur réservation ☞

☞ Choix à définir au plus tard 48 heures à l'avance ☞

MENU DE GROUPE WEEK-END

Menu variable au fil des saisons

Du vendredi soir au dimanche midi

Recommandé dès 10 convives - Sur réservation et précommande

Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

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

MENU A 58,00 €

Apéritif unique avec ou sans alcool accompagné de 3 amuse-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'emblématique 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.

☞ Menu sur réservation ☞

☞ Choix à définir au plus tard 48 heures à l'avance ☞





CONTACTS & RÉSERVATIONS

Tél : 05 55 34 50 01
Mail : lecheverny@gmail.com
Web : lecheverny.fr

Nos horaires :

Du Mardi au Vendredi,
le Samedi soir
et le Dimanche midi

12H30 - 14H00 et 19H30 - 22H30

—
Privatisation sur demande

—
Le Cheverny
- 57 avenue Baudin 87 000 Limoges -