## 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

LIMOGES
LE CHEVERNY
1986 - 2018
Restaurant Traiteur

# Menu de Groupe

**SEMAINE**

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

## Automne/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

**<u>5 Formules</u> :**

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

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

**1ère formule 41,00 € :**
1 entrée, 1 plat, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

**2ème formule 44,50 € :**
Apéritif, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

**3ème formule 53,00 € :**
1 entrée, 1 poisson et 1 viande, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

**4ème formule 56,00 € :**
Apéritif, 1 entrée, 1 poisson et 1 viande, 1 dessert, vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

**5ème formule 60,00 € :**
Apéritif, 1 entrée, 1 poisson et 1 viande, fromages, 1 dessert et vin
(1 bouteille pour 4 personnes)

**Suppléments pour l'ensemble du groupe /Pers:**

**Fromage 6,00 €**
**Café et mignardises 3,00 €**
**Eau minérale 2,50€**
**Formules sans les vins - 3,00 €**
**Droit de bouchon 18,00€ la bouteille**
**(pour le vin et le champagne)**

LIMOGES
LE CHEVERNY
1986 - 2018
Restaurant Traiteur

# 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

**<u>Entrée :</u>**
Le pot au feu d'escalope de foie gras de canard.

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

Le velouté de choux fleur au lait de coco, noix de Saint-Jacques juste snackées, chantilly à la « poudre » de cèpes, torsade de feuilleté au pavot.

**<u>Viande et Poisson :</u>**
Le suprême de volaille de la ferme cuit doucement mais longtemps, crème aux morilles, pomme purée bien beurrée, chips croustillantes.

Le pithiviers de joue de bœuf confit au vin rouge, pomme de terre Maxime, réduction de jus de veau au vin rouge.

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

**<u>Fromage :</u>**
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.

**<u>Dessert :</u>**
Assiette gourmande (4 desserts).

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