

## 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 communiqué, 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

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**  
**Week-End du vendredi soir au dimanche**  
**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**  
**Automne Hiver**  
**à 58,00 €**

**LIMOGES**

**LE CHEVERNY**  
1986 - 2018  
Restaurant Traiteur

## Menu de Groupe

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

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

**Entrée :**

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.

**Viande et Poisson :**

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.

**Dessert :**

Assiette gourmande (4 desserts).

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

**Café et mignardises :**

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

Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes.