

Bon de réservation à retourner

Date de votre venue : _____

Formule à : _____ €

Nom - Prénom : _____

Adresse : _____

Tel : _____

Mail : _____

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

Été 2021



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 midi
Choix des plats au plus tard 48 heures à l'avance

COCKTAIL MAISON – AMUSES-BOUCHES

ENTREE

PLAT

DESSERT

CAFE – MIGNARDISES

EAU ET VIN

(1 bouteille pour 4 personnes)

MENU DE GROUPE
Été 2021
58,00 €

Option pour l'ensemble du groupe par convive :

- Poisson et Viande (2 plats) + 12,00 €
- Fromages + 6,00 €
- Gâteau entier + 3,00 €

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

Apéritif unique, avec ou sans alcool, accompagné de 3 mises en bouche.

Entrée au choix :

Œuf parfait, crème d'artichauts, pancetta grillée et noisettes torréfiées.

Foie gras de canard des Monts de Blond à la fraise, chutney fraise balsamique, tuile citron basilic.

Thon en Tataki, salade de petits pois et de pêches, germes de soja et chips de betterave rouge.

Plat au choix :

Cabillaud mariné, gastrique aux agrumes et au soja, carottes fanes et mousseline de carottes à l'orange et shiitakes.

Volaille des Monts de Blond en croûte, champignons bouton rôtis et purée de pommes de terre, oignons blancs confits et jus de veau.

Ris de veau à la crème et aux morilles, spaghetti maison, jus de veau.

Fromages :

L'assiette de 3 fromages et la salade du moment.

Dessert :

Assiette gourmande de 4 desserts.

Café et Mignardises

Gâteau sur commande pour toute la table
sauf pièce montée, supplément de 3,00€.