

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 :

Conditions de réservation, facturation et de règlement

Merci de 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. **Tout repas non décommandés ou décommandés le jour même sera facturé.**

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 la facture est payable le jour de la prestation.

Si cette proposition vous convient, veuillez-nous 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.

Le Cheverny D. PALARD

Votre prestataire :
Le Cheverny
D.PALARD

« Bon pour Accord »
Adresse de facturation
Condition de règlement



Menu de Groupe

SEMAINE

Du mardi midi au vendredi midi

Minimum de commande pour 10 personnes

Sauf les jours de fêtes

Eté 2022



MAÎTRE
RESTAURATEUR



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

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

Vous devez faire votre sélection entre 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)



- Repas Prix net TTC TVA à 10% - Boissons à base d'alcool Prix net TTC TVA à 20% -

Menu de Groupe sur commande

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

Vous devez faire votre sélection entre 2 entrées et 2 plats, à faire choisir à l'avance.

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

Entrée au choix : faire votre sélection parmi 2 des 3 entrées

Le foie gras de canard des Monts de Blond au Porto, gelée pêche-menthe, pickles de pêches, filet mignon de porc séché et réduction au Porto.

La goujonnette de volaille panée des Monts de Blond, sauce miel-curry, salade de légumes croquants.

La tomate mozzarella revisitée, tomates en gelée et en carpaccio, mousse de Burrata fumée et chiffonnade de jambon cul noir, pesto et toast de pain aux olives.

Plat au choix : faire votre sélection parmi 2 des 3 plats

Le pavé de bœuf de race Limousine, petits pois, échalotes, lardons et sucrides, mousseline de carottes et jus de veau.

L'espadon grillé, caviar d'aubergines, wok de légumes de saison et sauce vierge.

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

Fromages : supplément de 6€

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

Dessert :

Assiette gourmande de 4 desserts.

Mignardises : avec la commande d'un café supplément de 3,50€

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