

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

WEEK-END

Du vendredi soir au dimanche 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
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
Hiver 2022
58,00 €

Options pour l'ensemble du groupe par convive :

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

LE CHEVERNY

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

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 :

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 :

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.

Café et Mignardises

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