

## Bon de réservation

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 %**

### 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

### Automne 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 à l'avance à communiquer par mail au plus tard 48 heures avant votre venue**

**MENU DE GROUPE**  
**Automne 2022**  
**60,00 €**

**COCKTAIL MAISON – AMUSES-BOUCHES**

**ENTREE**

**PLAT**

**DESSERT**

**CAFE ou THE et sa MIGNARDISE**

**EAUX**

Minérales plate ou gazeuse :  
1 bouteille 1L pour 4 personnes plate et gazeuse

**Bouteille de vin à la carte du Restaurant recommandation**  
**1 bouteille 75cl pour 4 personnes à commander à l'avance.**

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

- Poisson et Viande 15,00 €
- Assiette de 5 Fromages 10,00 €
- Gâteau pour l'ensemble de la table 3,50 €
  
- Café ou thé supplémentaire 3,50 € pièce
- Eau minérale 6,50 € la bouteille supplémentaire

**Menu de Groupe sur commande**  
**Week-End du vendredi soir au dimanche midi**

**Choix des plats à l'avance à communiquer par mail au plus tard 48 heures avant votre venue**

**Apéritif unique** : avec ou sans alcool.

**Amuse-bouche** : 3 pièces gourmandes du moment.

**Entrée au choix** :

Le foie gras de canard des Monts de Blond au naturel, brioche mousseline, chutney et gelée de yuzu.

Les escargots de Châteauneuf-la-Forêt sautés au beurre, cromesquis de farce et brunoise de topinambour, purée d'ail noir et jus de persil.

Le tataki de bœuf Limousin aux notes asiatiques, champignons de Paris, crème de céleri fumé, salade pomme, céleri et gingembre.

**Plat au choix** :

Noix de veau de lait fermier du Limousin élevé sous la mère, farce de viande et champignons, poêlée de légumes et sauce blanquette.

La truite mi-cuite à la plancha, crème de poireaux à la vanille, carottes et poireaux glacés, crumble châtaigne orange et sauce à l'orange.

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

**Fromages** :

Les 5 fromages affinés, chutney maison et la salade du moment.

**Dessert** :

L'assiette gourmande de 4 mini desserts.

**Café, thé et mignardise.**



**- Repas Prix TTC - TVA à 10%**

**- Boissons à base d'alcool Prix TTC - TVA à 20% -**