

LE CHEVERNY

RESTAURANT - TRAITEUR

A LIMOGES DEPUIS 1986



UN LIEU, UNE HISTOIRE, UNE PHILOSOPHIE
MAIS SURTOUT UNE CUISINE SIMPLE ET GOURMANDE

Une cave à vin avant 1900, un bâtiment industriel au XXe siècle, avant de devenir notre restaurant Le Cheverny en 2014. Un lieu chargé d'histoire que nous souhaitons garder authentique tout en lui apportant modernité et évolution.

Nous vous proposons de vous détendre et de vous évader en vous laissant guider.



L'établissement allie les plats traditionnels du chef Didier Palard et la cuisine jeune et moderne d'Estelle Kuhler Palard et son équipe.

LE RESTAURANT

LA SALLE : un espace ouvert et lumineux dont la capacité est de 60 couverts dans sa configuration restaurant et jusqu'à 85 couverts lors des séminaires et évènements.

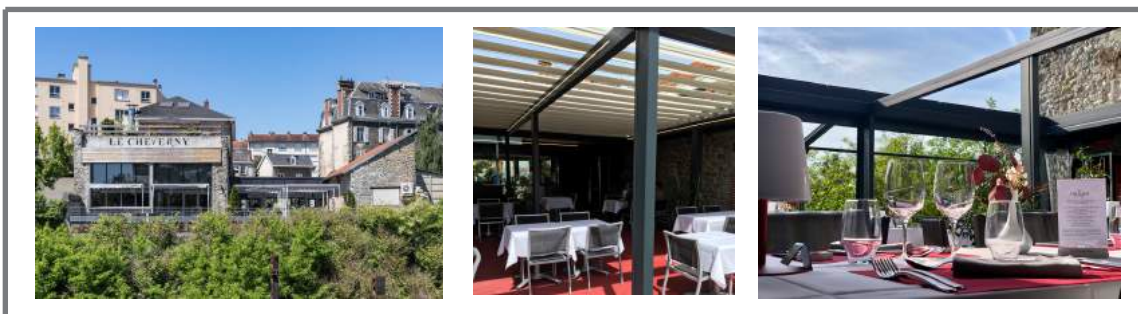


Dans cet espace, les arts se mêlent à la gastronomie : au côté de notre piano à queue et des statues de lumière, nous exposons des artistes locaux, des peintres, des photographes ou des sculpteurs, ainsi que la porcelaines de Limoges. Nous proposons l'ensemble de ces œuvres en vente directe.

Un ensemble de savoir faire et de plaisirs visuels afin de faire de votre visite une expérience.

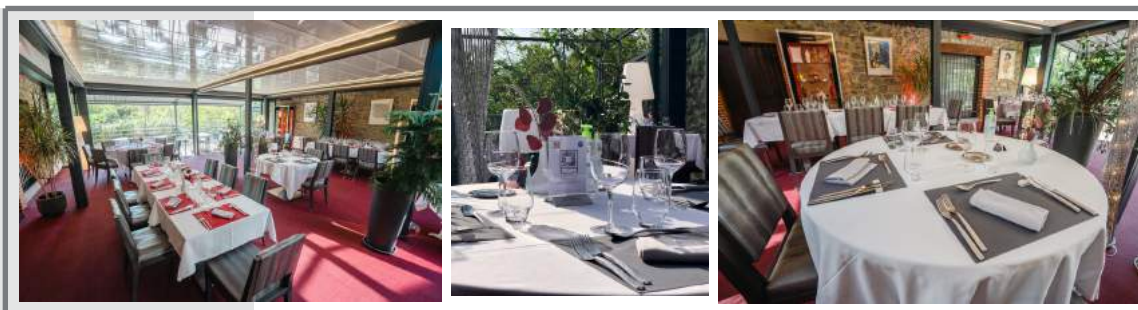


LA TERRASSE - PERGOLA Lumineuse et ombragée, elle propose une fonction alternative à notre établissement. Avec une vue semi urbaine et végétale, elle culmine les voies ferrées peu fréquentées (Paris - Limoges - Bordeaux / Toulouse). Elle peut recevoir 40 couverts et se convertir à votre mesure en espace de partages, de séminaires ou de cocktails.



Un écrin de poésie qui confère au site calme et tranquillité.

Cet espace est accessible quelque soit les conditions météorologiques. Avec son toit ouvrable, l'espace est également climatisé ou chauffé. Il est à votre entière disposition pour de nouvelles tablées.



NOTRE SÉMINAIRE : un espace agréable permettant d'accueillir jusqu'à 35 personnes. La porcelaine de Limoges y est mise à l'honneur.

Équipé du matériel nécessaire aux présentations : vidéo projecteur, écran de projection, tableau de notes, sonorisation, microphone, climatisation, etc...

Vous pouvez y organiser vos réunions, vos meetings, vos lancements de produits et vos remises de prix.

Nous y servons la pause petit-déjeuner, la collation et le cocktail déjeunatoire ou dinatoire.



LE TRAITEUR

Cocktails, buffets, mariages, baptêmes, communions, congrès, séminaires, inaugurations, lancements de produits, soirées inventives, etc...

Tout au long de l'année, vous nous mettez au défi d'organiser pour vos rencontres privées ou d'entreprise, des événements conviviaux, originaux mais surtout gourmand.

Ces défis, nous les relevons avec enthousiasme et créativité.



Nous vous invitons à nous soumettre vos demandes par mail : lecheverny@gmail.com

AMUSE-BOUCHES *(sur commande sans sélection - liste non exhaustive)*

- **Le froid**

Salés classiques

Mini club sandwich au saumon fumé
Toast de suprême de volaille monts de Blond
Toast de dos de cabillaud
Toast de mini asperges et œuf de caille
Canapé tête de moine
Galetois aux rillettes
Canapés tomates et œuf dur

Salés originaux

Petit plat de jambon Ibérique
Verrine de crème de courgette
Verrine de crème de lentilles parfumé à la truffe
Verrine de queue de crevettes roses
Cuillère asiatique de gambas au wok
Petite brioche fourrée au foie gras de canard
Petit plat de carpaccio de bœuf et parmesan
Toast de noix de Saint-Jacques

- **Le chaud**

Salés classiques

Mini croque-monsieur
Feuilleté au saumon frais
Quiche roquefort et noix
Brochettes de petits boudins
Pruneaux confit au vin et au lard
Brochette de saumon frais
Canapé de dos de cabillaud

Salés chauds originaux

Brochette de veau Orloff
Canapé de dos de lieu jaune
Brochette de magret de canard
Canapé de noix de Saint-Jacques
Foie gras de canard poêlé au lard paysan
Petite brioche de ris de veau aux morilles
Brochette de bœuf Limousin pommes AOP
Huître chaude fondue de poireau au foie

- **Le sucré**

Les mignardises

Tartelette au citron meringué
Religieuse chocolat ou café
Chou chantilly et caramel
Éclair chocolat ou café
Tartelette au chocolat
Tartelette aux fraises
Baba aux fruits - Baba au rhum
Financier - Opéra - Polka

- **Le sucré**

Les verrines

Fraisier
Tiramisu
Panna Cotta
Framboisier
Crème brûlée
Mousse pralinée
Salade de fruits frais
Pomme, caramel, mascarpone



PLATS A EMPORTER

L'APÉRITIF :

Amuse-bouches froids ou chauds classiques
Amuse-bouches froids ou chauds originaux
Plateau apéritif de charcuteries et fromages

LES ENTRÉES :

½ Homard mayonnaise
Queues de grosses crevettes
Gambas, sauce Thai
Terrine de foie gras de canard maison
Terrine maison suivant saison
Saumon ou Truite fumé par nos soins
Assiette de charcuterie
Carpaccio de veau

PLAT UNIQUE :

Paëlla

PLATS DE VIANDE :

Blanquette de joue de cochon
Souris d'agneau confite 12 heures
Ris de veau à la crème et aux morilles
Tourte feuilletée pigeon et foie gras
Pièce de veau printanière
Cuisse de canard des Monts de Blond à l'orange
Joues de bœuf cuites basse température
Poulet, Pintade ou Poularde de Mr Cotte aux morilles à la crème et au vin jaune



PLATS DE POISSONS :

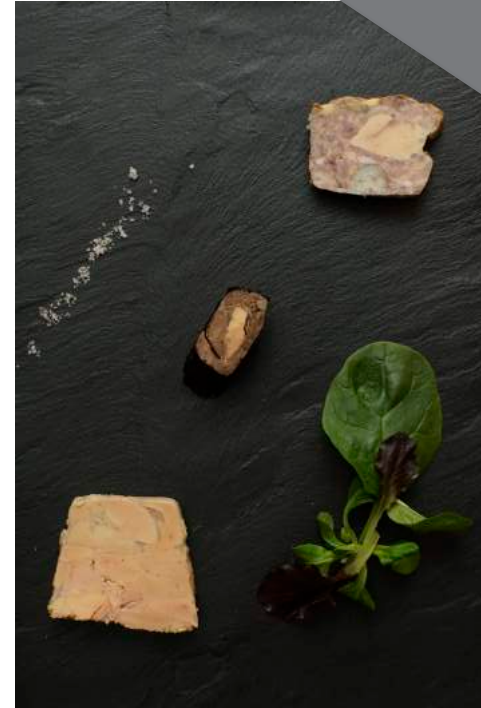
Dos de cabillaud juste cuit
Noix de Saint-Jacques snackées
Filet de bar à la planch
Noisette de lotte au lard paysan
Pot au feu de homard aux légumes de saison
Pavé de thon

FROMAGES :

Planche d'assortiment de fromage

DESSERTS :

Mignardises
Verrines
Opéra
Baba au rhum, au cognac, à l'armagnac
Millefeuille à la vanille
Croustillant au chocolat
Paris-Brest praliné ou café
Tartelette au citron meringuée
Petit ou grand macaron (parfum suivant saison)
Carpaccio de fruits frais
Salade de fruits frais
Gâteau sur commande
Pièce montée sur commande



*Produits variables selon la saison
Prix sur demande - minimum de commande pour 4 personnes*

PLATEAUX REPAS

GOURMAND ET SAVOUREUX

Les plateaux du Cheverny se composent :

- d'une entrée à base de produits du moment issue du marché des chefs
- d'un plat de poisson, de viande ou végétarien selon vos envies
- d'une portion de fromages, une ou plusieurs pièces selon la saison
- d'un dessert gourmand base fruits, chocolaté ou issue des créations du restaurant
- de petits pains serviettes de notre boulanger Limougeaud

Chaque plateau est livré avec un jeu de couverts, une serviette et un verre.
Tarif hors frais de livraison : 27,27 € HT soit 30,00 € TTC



CADEAUX A OFFRIR

A retrouver sur lecheverny.fr

Nous avons le plaisir de recevoir et par conséquent nous avons mis en place la vente à distance de bons cadeaux immédiatement reçu par email. Facile et pratique vous ravirez vos bénéficiaires à coup sûr.

Chèques Cadeaux de 50,00€ à 150,00€

A utiliser pour toutes les prestations au sein du restaurant.

Menus et Coffrets à partir de 80,00€

Invitation pour 2 personnes, menus selon sélection.

Valable tous les jours, exceptés les jours fériés et jours de fête.

Les coffrets comme les menus sont des bons de valeur dont la somme sera déduite de la facture, tout reliquat pourra être utilisé lors d'une prochaine visite et tout dépassement sera à régler lors du départ de l'établissement.



CHÈQUE CADEAU 50€

Un chèque cadeau d'un montant de 50€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 75€

Un chèque cadeau d'un montant de 75€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 100€

Un chèque cadeau d'un montant de 100€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.



CHÈQUE CADEAU 150€

Un chèque cadeau d'un montant de 150€ à offrir afin de venir passer un moment inoubliable au Restaurant Le Cheverny.

LA CAVE

Elaborée par Marie-Christine Palard, Romain Palard et Guillaume Kuhler,

c'est le pôle des amateurs de **bons vins** et **de champagnes**.

Vous y trouverez un mélange subtil entre des premiers crus, des grands châteaux et des vins insolites. Notre objectif est de vous offrir un panel afin de sublimer vos repas en toutes occasions.



C'est aussi une sélection de **cocktails**, **de cafés** et **de thés** issus des quatre coins de la planète. Nous cherchons à satisfaire tous les palets et proposons des parfums et des arômes variés.



Nous vous proposons également une gamme de **digestifs** d'excellence **liqueurs**, **rhums**, **gins**, et **whisky** afin de débiter ou clôturer votre repas.

NOS TARIFS

Menu Semaine

entrée - plat ou plat - dessert **20,00 €**

entrée - plat - dessert **26,00 €**

Ce menu est proposé pour toutes les tables de moins de 8 personnes, du mardi au vendredi uniquement le midi, excepté les jours de fêtes.

Menu Gastronom amuse-bouches - entrée - plat - fromages ou dessert **37,50 €**

Menu Gastrolâtre amuse-bouches - entrée - plat - fromages ou dessert **47,50 €**

Menu Dégustation amuse-bouches - patience - entrée - poisson - viande - fromages - dessert **84,00 €**



Découvrez le détail de l'ensemble de nos menus sur lecheverny.fr

MENU DE GROUPE EN SEMAINE

Recommandé dès 10 convives - Sur réservation et précommande

Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

Formule 40,00 € :

amuse-bouche, entrée, plat et dessert,
eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes)

Formule 50,00 € :

amuse-bouche, entrée, plat et dessert, café ou thé
vins blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 personnes)
eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes)

Formule 46,50 € :

amuse-bouche, entrée, plat et dessert,
vins blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 personnes)
eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes)

Formule 56,50 € :

Cocktail avec ou sans alcool, amuse-bouche,
entrée, plat et dessert, café ou thé
vins blanc, rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 personnes)
eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes)

Supplément par convive pour l'ensemble du groupe :

L'assiette de 5 fromages, chutney et salade du moment 10,00 €

Gâteau pour l'ensemble de la table 3,50€

Café ou thé supplémentaire 3,50 € pièce

Eau minérale plate ou gazeuse supplémentaire 6,50€

Bouteille de vin supplémentaire 26,00€ par bouteille

☞ Menu sur réservation avec versement d'un acompte ☞

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

MENU DE GROUPE EN SEMAINE

Menu variable au fil des saisons du mardi midi au vendredi midi

À partir de 10 convives - Sur réservation et précommande

Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

3 amuse-bouches

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, crosnes 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

L'assiette de 5 fromages, confiture ou chutney et la salade du moment.

Dessert

Assiette gourmande de 4 mini-desserts.

☞ Menu sur réservation ☞

☞ Choix à définir au plus tard 48 heures à l'avance ☞

MENU DE GROUPE WEEK-END

Menu variable au fil des saisons du vendredi soir au dimanche midi dès 10 convives
Sur réservation et précommande Choix du menu à définir au plus tard 48H à l'avance

AMUSE-BOUCHES – ENTREE – PLAT – DESSERT
COCKTAIL MAISON – EAUX MINERALES – CAFE ou THE
MENU A 60,00 € hors vins

Cocktail avec ou sans alcool accompagné de 3 mises en bouche.

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, croustilles 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 supplément de 10€00

L'assiette de 5 fromages, confiture et salade du moment.

Dessert

Assiette gourmande de 4 mini-desserts.

Café ou Thé et sa Mignardise

Eaux minérales plate ou gazeuse (1 bouteille pour 4 personnes)

☞ Menu sur réservation ☞

☞ Choix à définir au plus tard 48 heures à l'avance ☞



CONTACTS & RÉSERVATIONS

Tél : 05 55 34 50 01
Mail : lecheverny@gmail.com
Web : lecheverny.fr

Nos horaires :

Du Mardi au Vendredi,
le Samedi soir
et le Dimanche midi

12H00 - 13H15 et 19H30 - 21H15

—
Privatisation sur demande
—

Le Cheverny
- 57 avenue Baudin 87 000 Limoges -