

## Bon de réservation

Date de votre venue : \_\_\_\_\_

Formule à : \_\_\_\_\_ €

Nom - Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal – Ville : \_\_\_\_\_

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

SEMAINE

Du mardi midi au vendredi midi

Minimum de commande pour 10 personnes

Sauf les jours de fêtes

## Janvier Février Mars 2023



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

**1ère formule 40,00 € :**

Mise en bouche, entrée, plat, dessert,  
et eaux minérales : 1 bouteille 75cL pour 3 personnes plate et gazeuse.

**2ème formule 46,50 € :**

Mise en bouche, entrée, plat, dessert,  
Vin blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat et eaux minérales : 1 bouteille 75cL pour 3 personnes plate et gazeuse.

**3ème formule 50,00 € :**

Mise en bouche, entrée, plat, dessert, café ou thé,  
Vin blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat et eaux minérales : 1 bouteille 75cL pour 3 personnes plate et gazeuse.

**4ème formule 56,50 € :**

Mises en bouche avec apéritif avec ou sans alcool - entrée, plat, dessert, café ou thé,  
Vin blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat et eaux minérales : 1 bouteille 75cL pour 3 personnes plate et gazeuse.

**Bouteille de vin disponible à la carte du Restaurant à commander à l'avance.**

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

- Assiette de 5 Fromages 10,00 €/pers
- Gâteau pour l'ensemble de la table 3,50 €/pers

- Café ou thé supplémentaire 3,50 €/unité
- Eau minérale 6,50 € la bouteille/unité ouverte

- Repas Prix TTC - TVA à 10%

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

**Menu de Groupe sur commande**  
**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 Rivesaltes, brioche aux fruits secs, chutney de betterave et noix, réduction de jus de betterave et vinaigre balsamique.

Le cabillaud à la verveine cuit basse température, choux de Bruxelles mousseline et salade citronnée, crème infusée à la verveine et tuile dentelle à l'encre de seiche.

L'aiguillette de canard des Monts de Blond, carottes purée et glacées, gastrique orange spéculoos.

**Plat au choix :**

Les travers de porc cuits basse température et fumés, maïs et purée de pommes de terre Vitelotte, sauce barbecue.

Le filet de bar, mousseline de brocolis et petits légumes de saison, jus de veau.

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

**Fromages : (sup.)** 5 fromages affinés, chutney maison et la salade.

**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% -

**LE CHEVERNY**