

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

WEEK-END

Du vendredi soir au dimanche 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
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
Janvier Février Mars 2023
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 :**
- 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

Menu de Groupe

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 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