

Bon de réservation

Date de votre venue : _____

Formule à : 60,00€

Nom - Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal – Ville : _____

Tel : _____

Nombre de personne(s) : _____

Heure d'arrivée : _____H _____mn

Réservation confirmée par arrhes versés de 50 %

€uros : _____

Conditions de réservation, facturation et de règlement

Merci de nous communiquer le nombre exact ainsi que les choix définitifs de vos invités 48 h avant la réception, **uniquement par mail**. 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

A partir de 10 personnes

Sauf les jours de fêtes

Avril Mai Juin 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 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
Avril Mai Juin 2023
60,00 €**

**COCKTAIL MAISON ou CHAMPAGNE
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

Nous recommandons de commander à l'avance dès 20 pers.

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 supplémentaire 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 : Cocktail du Jour avec ou sans alcool ou
Champagne 10cL.

Amuse-bouche : 3 pièces gourmandes du moment.

Entrée au choix :

Le foie gras de canard fumé et aromatisé au vin de Feste, compotée
échalion, pomme golden AOC du Limousin et pickles de légumes.

La tortilla de pommes de terre, chorizo et parmesan,
guacamole, jeunes pousses d'épinards et vinaigre balsamique.

Le velouté de coquillages, raviole au bleu de Corrèze, asperges
vertes et crumble de grué de cacao.

Plat au choix :

Le pavé de veau élevé sous la mère de race Limousine, légumes de
saison, purée de céleri et croustillant de polenta, jus de veau.

Le filet de sandre, petits pois en deux textures et beurre d'anchois.

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