

## 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**