

Bon de réservation

Date de votre venue : _____

Formule à : _____ €

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 de participant 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 précédée 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

A partir de 10 personnes

Sauf les jours de fêtes

Été 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 Semaine

Nombre définitif de convives et Choix des plats
à communiquer par mail au plus tard 48 heures
avant votre venue

1ère formule 41,00 € :

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

2ème formule 50,00 € :

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

3ème formule 57,50 € :

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

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

- Assiette de 5 Fromages 12,00 €/pers
- Gâteau de Fête pour l'ensemble de la table 3,50 €/pers
- Café, déca ou thé et la mignardise 3,50 €/unité
- Eau minérale 6,50 € la bouteille/unité suppl. ouverte.

Formule Enfant 20€00 : entrée plat dessert + sirop à l'eau.

LE CHEVERNY

- Repas Prix TTC - TVA à 10%

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

Menu de Groupe Semaine

Nombre définitif de convives et Choix des plats
à communiquer par mail au plus tard 48 heures
avant votre venue

Apéritif unique : Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe
Champagne accompagné de l'**Amuse-bouche :** 3 pièces gourmandes
du moment.

Entrée au choix :

Le foie gras de canard rhum et vanille, gelée de tomates et chutney,
carpaccio de tomates fraîches, terre comestible et tuile.

Le tataki de magret de canard cuit basse température, marinade
sucrée et acidulée, salsa de mangue et poivron aux fines herbes,
poivre de Sichuan et raifort, pignons de pin.

Le cromesquis de brie de Meaux, salade de quinoa aux petits
légumes et vinaigrette à la myrtille, mousse brûlée et noix
caramélisées.

Plat au choix :

Le pavé de bœuf Limousin, tartelette d'oignons et pommes de terre
grenaille, sucrine braisée et sauce béarnaise.

La truite et sa sauce vierge, aubergine confite et en caviar, magret de
canard séché, brunoise de légumes du soleil et avoine grillé.

Les ris de veau à la crème et aux morilles,
macaronis maison et jus de veau.

Plat Végé : Tofu snacke et sa sauce vierge, aubergine confite et
origan, brunoise de légumes du soleil et caviar d'aubergine.

Dessert : L'assiette gourmande de 4 mini desserts
ou le gâteau de fête +3,50€ / pers.

- Repas Prix TTC - TVA à 10% -

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