

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

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 Week-end
du vendredi soir au dimanche midi

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

MENU DE GROUPE
Été 2023
60,00 €

**COCKTAIL MAISON avec ou sans alcool ou la coupe de
CHAMPAGNE et les 3 AMUSES-BOUCHES**

ENTREE
PLAT
DESSERT

EAUX

Minérales plate ou gazeuse :
1 bouteille 1L pour 3 personnes plate et gazeuse

- **Bouteille de vin à la carte du Restaurant : nous recommandons de commander à l'avance à partir de 20 pers.**
- **Forfait 2 verres de 10cL de vins à 9€00/pers (entrée - plat)**
- **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.

Menu de Groupe Week-end
du vendredi soir au dimanche midi

**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 brulée 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% -**