

Date de votre venue :
Heure d'arrivée :
Nom - Prénom :
Adresse :

Code Postal :
Ville :
Tél :
Nombre de convives :
€uros versés :

Conditions de réservation, de facturation et de règlement :

Commande validée par retour de bon signé avec versement des arrhes de 50% du prix global.

Le nombre exact de participant ainsi que les choix définitifs de vos invités doivent nous parvenir par email 48h ouvré avant le réceptif. Ce chiffre servira de base à la facturation. Si le nombre réel de convive devait être inférieur, toutes les formules non décommandées 48h à l'avance seront facturées.

Sauf accord contraire clairement stipulé, la réservation est confirmée par le virement des arrhes. Sauf accord contraire clairement stipulé le solde de la facture est à payer à la fin de la prestation.

Si cette proposition vous convient, veuillez-nous la retourner par email précédée de la mention « Bon pour Accord ».

L'intitulé exact de la facture doit nous être communiqué. Factures d'acompte émises à l'enregistrement du pré-paiement, factures définitives émises en fin de prestation avec régule des consommations. Pour rappel légal les factures sont non modifiables.

SAS Palard Gastronomie Nom ou Société :
Bon pour accord et signature

**MENU DE GROUPE
WEEK-END**

**DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI
SÉLECTION NÉCESSAIRE
A PARTIR DE 10 PERSONNES
SAUF LES JOURS DE FÊTES**

AUTOMNE 2023



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



SAS PALARD GASTRONOMIE

**LE CHEVERNY
57 AVENUE BAUDIN - 87000 LIMOGES**

MAIL : LECHEVERNY@GMAIL.COM

WEB : LECHEVERNY.FR

TÉL : 05 55 34 50 01

**OUVERT DU MARDI AU VENDREDI MIDI ET
SOIR SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI**

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 AUTOMNE 2023 60,00 €

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

ENTREE - PLAT - DESSERT

EAUX Minérales plate et gazeuse :
1 bouteille 0,75cL pour 3 personnes

- 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 pour l'entrée et pour le plat
- Assiette de 5 Fromages supplément de 12,00 €/pers
- Gâteau de Fête pour l'ensemble de la table supplément de 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

Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe Champagne
accompagné des 3 pièces gourmandes du moment.

ENTRÉE AU CHOIX :

- Le foie gras de canard mi-cuit au saké et au safran, gelée de citron yuzu, confiture d'oignons, magret de canard séché et feuille de nori rôties.
- Le tartare de bœuf de race Limousine, sauce cocktail et gelée d'orange, échalotes, câpres et jeunes pousses de moutarde.
- La terrine de légumes de saison, crème de céleri au sésame noir, poulpe en salade et sauce Tonkatsu.

PLAT AU CHOIX :

- Le suprême de poulet farci à la duxelles de champignons et poitrine de porc, mousseline d'épinards et légumes, pickles de choux rouge et sauce légère à la Savora.
- Le pavé de cabillaud, mousseline de brocolis, potiron rôti et oignons grelots, sauce à la betterave et avoines grillés.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.

Plat Végé : Tofu snacké et gastrique à l'ananas, assiette de légumes de saison et mousseline du moment

DESSERT : L'assiette gourmande de 4 mini desserts.

Possibilité d'un gâteau de fête supplément de 3,50€/pers.

- Repas Prix TTC - TVA à 10% -
- Boissons à base d'alcool Prix TTC - TVA à 20% -