

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 SEMAINE

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

**PRINTEMPS 2024**



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**



**SAS PALARD GASTRONOMIE**

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

**MAIL : [LECHEVERNY@GMAIL.COM](mailto:LECHEVERNY@GMAIL.COM)**

**WEB : [LECHEVERNY.FR](http://LECHEVERNY.FR)**

**TÉL : 05 55 34 50 01**

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

Menu de Groupe Semaine  
du mardi midi au vendredi midi

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

## MENU DE GROUPE PRINTEMPS 2024

### 1ÈRE FORMULE 41,00 € :

Mise en bouche, entrée, plat, dessert, et les eaux  
minérales : 1 bouteille 100cL pour 4 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,  
Eaux minérales : 1 bouteille 100cL pour 4 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,  
Eaux minérales : 1 bouteille 100cL pour 4 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 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

## MENU DE GROUPE SEMAINE DU MARDI MIDI AU VENDREDI 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 Maury, croute de pistaches,  
chutney rhubarbe, essence d'hibiscus et baies roses.
- Le palet de volaille pané, salade romaine et crème d'anchois,  
tomates cerises, copeaux de parmesan et croutons de pain,  
œuf de caille.
- La raviole artichaut ricotta amande, bouillon de légumes,  
salade d'artichauts poivrade.

### PLAT AU CHOIX :

- Filet mignon de porc sauce Stroganoff, mousseline de  
rutabagas, mini-navets glacés, gombo et chips de radis.
- Maigre aux saveurs asiatiques, caviar d'aubergines, courgettes  
sautées et concombres, enokis, cacahuètes et coriandre,  
croustillant de feuilles de riz.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et  
jus de veau.
- Tofu snacké et sauce asiatique, caviar d'aubergines,  
concombre et courgettes sautées, enokis, cacahouètes et  
coriandre, croustillant de feuilles de riz.

### 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% -