

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**

**ETE 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 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 ETE 2024 60,00 €**

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

ENTREE - PLAT - DESSERT

les eaux filtrées plate et gazeuse

- Bouteille de vin à la carte du Restaurant : nous recommandons la sélection à l'avance à partir de 20 pers.
- Forfait 2 verres de vins de 10cL à 9,00€/pers.
- Assiette de 5 Fromages à 12,00 €/pers.
- Gâteau de Fête pour l'ensemble de la table supplément de 3,50 €/pers?
- Café, déca ou thé à 3,50 €/unité

Formule Enfant 20€00 : entrée - plat - dessert.

## **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 Panazo, gelée d'abricots au romarin, abricot rôtie et magret de canard séché, toast de pain de mie.
- La compotée d'oignons et tomates rôties\*, salade de tomates et pesto, burrata et feuilleté croustillant.
- La crème de maïs, œuf poché, julienne de poivrons, chiffonnade de jambon ibérique Cebo et crumble aux champignons séchés.

### **PLAT AU CHOIX :**

- L'encornet farci de mousseline de poisson, chorizo et estragon, risotto de riz vénéré, poivrons et courgettes, coulis de tomates et huile d'estragon.
- Le suprême de poulet mariné au sirop d'érable et au miso, farci wakamé, shiitaké, caviar d'aubergines et choux Pak Choï, tuile au sésame et sauce Miso soja.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.
- Plat Végé : Tofu snacké sauce tomate et huile d'estragon, petits légumes de saison.

**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% -