

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

AUTOMNE 2024



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 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 ETE 2024

1ÈRE FORMULE 41,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les
eaux filtrées plate et gazeuse.

2ÈME FORMULE 50,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les
eaux filtrées plate et gazeuse.

Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et
1 verre de 10cL pour le plat.

3ÈME FORMULE 59,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les
eaux filtrées plate et gazeuse.

Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et
1 verre de 10cL pour le plat,

Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe de
champagne Haton brut classic.

- 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 à 9€00/pers.
- Assiette de 5 Fromages à 12,00 €/pers.
- Gâteau de Fête à 3,50 €/pers.
- Café, déca ou thé à 3,50 €/unité.

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

MENU DE GROUPE SEMAINE DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE AU CHOIX :

- Le foie gras de canard mi-cuit à l'Élixir, confiture de pruneaux,
toast de pain de mie à la farine de blé noir et tranche de
magret de canard gravelax.
- La tartelette de patate douce, crème de châtaignes, tombée de
champignons et persil, sorbet à la mûre.
- La brandade de morue et aioli, foccacia à l'encre de seiche et
les pickles de légumes de saison.

PLAT AU CHOIX :

- L'émincé de cuisse de canard, lentilles vertes du Puy en ragout
et poireaux rôtis, brunoise de potirons et clémentines, cervelas
et chapelure, réduction de clémentines et jus de viande.
- Le tentacule de poulpe rôti, mayonnaise au wasabi,
mousseline de carottes à l'huile d'olive, riz blanc et salade de
choux vinaigrée, champignons asiatiques et coriandre, noix de
pécan caramélisées.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et
jus de veau.
- Plat Végé : Cannellonis farcis à la duxelle champignons
épinards et les petits légumes, crème à la tome fleurie.

DESSERT : L'assiette gourmande de 4 mini desserts.

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

- Repas proposé midi et soir Prix TTC - TVA à 10% -
- Boissons à base d'alcool Prix TTC - TVA à 20% -