

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 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 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 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 chou 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% -