

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**

HIVER 2025



**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 HIVER 2025 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 10€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 22€00 : entrée - plat - dessert sur la base du menu du restaurant.

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 Calvados, brioche maison aux noix, pommes AOC du Limousin confites, pickles d'oignons et les tranches de magret de canard fumées.
- La raviole ouverte, brousse de brebis, ail et persil, crème de champignons et compotée d'échalotes à l'ail noir.
- Le tartare de crevettes en feuille de brick, mayonnaise au soja, salade d'endives et gel citron.

PLAT AU CHOIX :

- Paleron de bœuf Limousin cuit 12h comme un pot au feu et jus corsé, pomme de terre, mousseline de navets, poireaux, champignons de Paris, chou romanesco, oignons grelots, julienne de navets crus et persil.
- Le dos de lieu noir cuit à l'unilatérale, craquelin pistaches, carottes à façon et sucrose rôtie, vinaigrette chaude aigre douce et pistaches.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.
- Plat Végé : Le petit potager d'hiver, mousseline de choux-fleurs et légumes de saison, vinaigrette chaude aigre douce et pistaches.

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% -