

# LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LA CARTE S'INSPIRE DE NOTRE REGION, LE LIMOUSIN,  
TEL LE POUMON VERT DE LA NOUVELLE AQUITAINE.



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI,  
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI  
DE 12H00 A 13H00 ET DE 19H30 A 21H00



NOUS SERONS RAVIS DE VOUS FOURNIR TOUTES LES INFORMATIONS CONCERNANT LES  
INGREDIENTS UTILISES DANS NOS PLATS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU DES BESOINS DIETETIQUES PARTICULIERS,  
MERCİ DE NOUS EN INFORMER AFİN QUE NOUS PUISSİONS ADAPTER VOTRE REPAS EN  
CONSEQUENCE.

NOUS VOUS ENCOURAGEONS A NOUS LE PRECISER LORS DE VOTRE RESERVATION, CAR BIEN  
QUE NOUS FASSİONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR REPONDRE A VOS DEMANDES, CERTAINES  
ADAPTATIONS NECESSİTENT UN PEU DE PREPARATION.

VEUILLEZ EGALEMENT NOTER QUE NOTRE CUISINE N'EST PAS UN ENVIRONNEMENT  
TOTALEMENT CONTROLE, CE QUI PEUT ENTRAINER UN RISQUE DE CONTAMINATION CROISEE.

BON REPAS A VOUS.



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS  
@LECHEVERNYLIMOGES

# APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

## COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE ET CHARIOT DES SPIRITUEUX SUR DEMANDE

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON HENRI NOUHAUD LIMOGES DEPUIS 1789

La Gauloise Verte 48% (4 cl)	8,00 €	La Gauloise Jaune 40% (4 cl)	8,00 €
Le Fruitier 16% (6 cl)	6,50 €	Le Feuillardier 18% (6 cl)	6,50 €

KIR Bourgogne Aligoté et crème de fruits (12 cl) 8,50 €

KIR ROYAL Champagne Haton Damery et crème de fruits (12 cl) 12,00 €

CREME DE CHATAIGNE, CASSIS, MURE, PECHE OU FRAMBOISE

### COCKTAILS MAISON

Cocktail du jour (15 cl)	12,00 €	Eden sans alcool (18 cl)	10,00 €
Planteur (18 cl)	10,00 €	Americano Maison (15cl)	10,00 €
Spritz Royal (18 cl au Champagne Haton Damery)			14,00 €
Gin Tonic (au Gin Bombay Saphir 4 cl)			10,00 €

### APERITIFS

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5% (12 cl)			12,00 €
Pineau des Charentes 17% (6 cl)	6,50 €	Suze 15% (6 cl)	6,50 €
Martini 14% (6 cl)	6,50 €	Pastis Bardouin Ricard 45% (4 cl)	6,50 €
Porto 19% (6 cl)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cl)	6,50 €

### WHISKYS (4 CL)

Aberlour EC. 40% 14 ans	12,00 €	Hibiki Suntory Harmony 43%	27,00 €
Arran Barrel Reserve EC. 43%	8,00 €	Nikka From the Barrel JAP 51,4%	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40% 12 ans	9,00 €	Nikka the Tailored JAP 43%	24,00 €
Blue Label ECOSSE 40%	28,00 €	Bushmills IRLANDE 40% 10 ans	9,00 €
Caol Ila ECOSSE 43% 12 ans	9,50 €	Red Breast IRLANDE 40% 12 ans	12,00 €
The Glenlivet ECOSSE 43% 18 ans	12,00 €	Kavalan TAIWAN 40%	11,00 €
Knockando ECOSSE 43% 18 ans	13,00 €	Paul John Classic INDE 55,2%	13,00 €
Lagavulin ECOSSE 43% 16 ans	17,00 €	Maker's Mark 46 Brbon 47%	11,00 €
Talisker ECOSSE 45% 10 ans	11,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40%	9,00 €
Akashi JAPON 40%	8,00 €	Hibiki Toki JAPON 43%	8,00 €

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

## APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

BRASSERIE ARTISANALE GEMM'7, PARADE HAUTE-VIENNE 87, 33 CL

Brassées avec des céréales maltées et des houblons issus de l'**agriculture biologique** et **certifiée BIO**.

English Ipa <small>BLONDE 5,2%</small>	Une blonde aux notes boisées et terreuses, très aromatique, une amertume contrôlée.	7,50 €
Hop Impro <small>BLONDE 5,6%</small>	Une blonde aux notes florales, toute en rondeur et douceur.	7,50 €
Philosoph' Ale <small>AMBREE 5,9%</small>	Une ambrée aux notes de céréales.	7,50 €
Joyeuse Parade <small>ROUSSE 4,9%</small>	Une rousse aux notes de fruits rouges, avec une belle amertume.	7,50 €
Explosion Fruitée <small>BLONDE 5,8%</small>	Une blonde aux arômes de fruits exotiques.	9,00 €
Cuvée Spéciale <small>AMBREE 6,2%</small>	Une ambrée aux arômes de Rhum et Whisky.	12,50 €

## APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 10% -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL : SUGGESTION DU JOUR

Eden sans alcool 18 CL 10,00 €

### LES JUS DE CLEMENCE DU LIMOUSIN

Jus de pomme	BIO du Limousin 25 CL	5,50 €
Pétillant de pomme	BIO du Limousin 33 CL	7,00 €
Limonade	BIO Artisanale 33 CL	6,50 €
Cidre (brut ou doux)	BIO Artisanal 33 CL	7,00 €

### LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT 25 CL

Nectar d'abricot	8,00 €	Jus de carotte	6,50 €
Nectar de fraise	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'ananas	8,00 €

Coca - Cola 33 CL 5,50 €

### LES EAUX MINERALES

75 cL Thonon du cœur des Alpes	6,50 €
75 cL Vals authentique Ardèche	6,50 €
75 cL Chateldon du Puy de Dôme	6,50 €
33 cL Vals authentique Ardèche	4,50 €

- Prix net en €uros TTC TVA à 10% -

## MENU MIDI SEMAINE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOUR FERIE.  
RESERVE AUX TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES.

MENU 22,00 € **ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT**

MENU 30,00 € **ENTREE - PLAT - DESSERT**

---

ENTREE AU CHOIX 12,00 €

PLAT AU CHOIX 14,00 €

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA PETITE DOUCEUR 3,50 €

**SCANNER POUR DECOUVRIR LE MENU DE CETTE SEMAINE**

MENU PAPIER EGALEMENT DISPONIBLE AUPRES DE NOS EQUIPES

---

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de Romain Guery, Etienne Lassalle, Vanessa Bergemine, Lea Ribette et leurs équipes.



**LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.**

## MENU VEGETAL A 40,00 €

AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

---

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN – 1 PLACE D'AINE LIMOGES.

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE VEGETAL DE LA MAISON**

ENTREE : A LA CARTE 15,00 €

La raviole ouverte,  
brousse de brebis, ail et persil, crème de champignons  
et compotée d'échalotes à l'ail noir.  
Œuf / Gluten / Lactose / Vinaigre

PLAT : A LA CARTE 20,00 €

Le petit potager d'hiver,  
mousseline de chou-fleur et légumes de saison,  
vinaigrette chaude aigre-douce et pistaches.  
Fruits à coques / Celeri / Lactose / Vinaigre / Moutarde

DESSERT :

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA PETITE DOUCEUR **SUPPLEMENT DE 3,50 €**

---

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, VANESSA BERGEMINE, LEA RIBETTE ET LEURS EQUIPES.

## ENTREES OU PARTAGES

---

La truite saumonée du Sud-Ouest, façon gravlax, 100g et le caviar d'esturgeon Oscière\* Nano de Neuvic en Dordogne 10g, crème épaisse et condiments.

\*Le Caviar issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* élevé à Neuvic.

Texture fondante des œufs pour une palette de sensations alliant élégance et équilibre.

Poisson / Lactose / Gluten

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le jambon cru de porc Cul Noir du Limousin de l'Écusson Noir, 100g, beurre, parmesan et condiments.

Lactose / Porc

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

Le foie gras de canard mi-cuit au Calvados 100g, brioche maison aux noix, pommes AOP du Limousin confites, pickles d'oignons et tranches de magret de canard fumé.

Foies gras et magrets issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.

Sulfite / Alcool / Gluten / Fruits à coques / Vinaigre

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

## LES POISSONS

---

Les gambas flambées au Panazo, bisque crémée, petits légumes de saison et macaroni.

Crustacés / Lactose / Céleri / Alcool / Poisson / Gluten

ENTREE (3PIECES) 20,00€ / PLAT (5PIECES) 27,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête, petits légumes de saison et mousseline du moment.

Poisson / Lactose / Céleri / Gluten

40,00 €

## LES VIANDES

---

**GARNITURE SELON LE MARCHE DU CHEF**  
**TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT DE RACE LIMOUSINE**

Côte de bœuf de Coutancie affinée,  
pour 2 personnes, suivant disponibilité, nécessite un temps de préparation d'environ 30 min.

108,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.

42,50 €

Faux filet de bœuf de Coutancie.

28,50 €

Filet de bœuf de race Limousine.

38,50 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,  
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté et jus de veau.  
Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.

Gluten / Cèleri / Lactose

46,00 €

### GARNITURES

Cèleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU EST FRANÇAISE.

LES CANARDS AINSI QUE LES FOIES GRAS PROVIENNENT  
DE LA MAISON DIDIER COTTE DES MONTS DE BLOND EN HAUTE-VIENNE.

L'AGNEAU EST ISSU DU ROYAUME-UNI ET LES RIS DE VEAU DE L'UNION EUROPEENNE.

NOS POISSONS SONT ISSUS D'UNE COLLABORATION SOUS LE LABEL QUALITE MERICQ  
CRIEE (QMC) DE PECHEES FRANÇAISES.

**LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. DECRET DU 27  
JANVIER 2022, LES PAYS D'ELEVAGE ET D'ABATTAGE DOIVENT ETRE PRECISES LORSQU'ILS  
SONT DIFFERENTS, LE LIEU D'ORIGINE SUFFIT LORSQU'ILS SONT IDENTIQUES.**

## MENU GASTRONOME A 40,00 €

AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

---

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN – 1 PLACE D'AINE LIMOGES.

**LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.**

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 15,00 €

La raviole ouverte d'escargots,  
brousse de brebis, ail et persil, crème de champignons  
et compotée d'échalotes à l'ail noir.

Œuf / Gluten / Lactose / Vinaigre / Moutarde

Le tartare de crevettes en feuille de brick,  
mayonnaise au soja, salade d'endives et gelée de citron.

Œuf / Lactose / Gluten / Crustacés / Vinaigre / Soja / Moutarde

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 20,00 €

Le paleron de bœuf Limousin cuit 12h comme un pot-au-feu et jus corsé,  
pommes de terre, mousseline de navets, poireaux, champignons de Paris, chou  
romanesco, oignons grelots, julienne de navets crus et persil.

Lactose / Cèleri / Soja / Ail

Le dos de lieu noir cuit à l'unilatérale, craquelin de pistaches, déclinaison de  
carottes et sucrine rôtie, vinaigrette chaude aigre-douce et pistaches.

Vinaigre / Fruits à coque / Lactose / Gluten / Soja

CHARIOT DE FROMAGES

**SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120g),  
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA PETITE DOUCEUR

**SUPPLEMENT DE 3,50 €**

---

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, VANESSA BERGEMINE, LEA RIBETTE ET LEURS EQUIPES.



# MENU GASTROLATRE A 50,00 €

AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

---

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN – 1 PLACE D'AINE LIMOGES.

**LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.**

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 20,00 €

Le foie gras de canard mi-cuit au Calvados,  
brioche maison aux noix, pommes AOP du Limousin confites, pickles d'oignons  
et tranches de magret de canard fumé.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf / Vinaigre

Le cappuccino aux noix de pétoncle, bisque et nuage de crème à la citronnelle,  
épinards et brunoise de légumes, huile d'herbes et croûtons de pain.

Lactose / Crustacé / Mollusques / Œuf / Poisson / Gluten

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 25,00 €

Le canon d'agneau rôti, crème de haricots coco,  
polenta et poire pochée au vin chaud, tapenade d'olive et jus d'agneau.

Lactose / Céleri / Sulfite / Alcool / Épices

Le sandre roulé à la pancetta cuit basse température et snacké, mousseline de  
chou-fleur et choux de Bruxelles, sauce au curry vert, coques et câpres frites.

Coquillage / Lactose / Poisson / Porc / Vinaigre

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

**RIS DE VEAU PORTION PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €**

CHARIOT DE FROMAGES

**SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120g),  
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA PETITE DOUCEUR

**SUPPLEMENT DE 3,50 €**

---

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, VANESSA BERGEMINE, LEA RIBETTE ET LEURS EQUIPES.

MENU DEGUSTATION A 90,00€  
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

---

**CE MENU EST UNE INVITATION A VOUS LAISSER GUIDER A TRAVERS LES SAVEURS DE LA SAISON. NOS CHEFS VOUS EMMENERONT DANS UNE EXPERIENCE GUSTATIVE INOUBLIABLE, CONÇUE POUR RAVIR VOS PAPILLES. CETTE DEGUSTATION S'ADAPTE A VOS PREFERENCES ; N'HESITEZ PAS A NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLERANCE ALIMENTAIRE EVENTUELLE.**

MENU EN 7 SERVICES

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE DU JOUR DE LA MAISON**

LA MISE EN BOUCHE : **CAPUCCINO DE PETONCLES**

PATIENCE : **TARTARE DE CREVETTES**

ENTREE : **LE FOIE GRAS**

POISSON : **LE SANDRE**

VIANDE : **LE PALERON DE BŒUF DU LIMOUSIN OU LES RIS DE VEAU**

- **CHARIOT DE FROMAGES SUPPLEMENT DE 17,50 €** -

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120g), confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment. Lactose / Fruits à coque / Moutarde

LA DECLINAISON DE DESSERTS **5 GLACES ET SORBETS DE DEGUSTATION, ET LES 3 DESSERTS**

LA PETITE DOUCEUR

**ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE, D'UN THE OU D'UN DECA SUPPLEMENT DE 3,50 € DIGESTIF, SE REFERER A LA CARTE DISPONIBLE AVEC LE CHARIOT**

**DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU**

**12H30 AU DEJEUNER**

**20H30 AU DINER EN SEMAINE ET 20H45 VENDREDI ET SAMEDI.**

---

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY, ETIENNE LASSALLE, VANESSA BERGEMINE, LEA RIBETTE ET LEURS EQUIPES.

## LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 17,50 €

---

Sélection de fromages avec une grande diversité provenant de producteurs locaux, comprenant un morceau de chaque fromage (env. 120g), accompagné de confiture, fruits à coque, pâte de fruits et salade du moment. Lactose / Fruits à coque / Moutarde

ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER

## DESSERTS 12,50 €

---

**NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS**

Le mille-feuille crème à la vanille, mousse exotique et caramel onctueux, brunoise de mangue et clémentine, et sorbet mandarine.

Gluten / Trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf

L'entremet au chocolat 70%, crème et sablé noisette, cube croustillant praliné, noisettes torréfiées et crème glacée au grué de cacao.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Le Mont-Blanc, mousse à la noix de coco, ganache montée et crème de marron, meringue française, noix de coco séchée et sorbet au pamplemousse.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assortiment glacé de fabrication maison ;

Sorbets : pamplemousse, mandarine et litchi.

Crèmes glacées : grué de cacao, chocolat blanc.

Lactose / Gluten / Fruits à coque

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet au litchi.

## LE CAFE ET LES DEGUSTATIONS GOURMANDES 16,00 €

---

Les desserts mignardises et la glace ou le sorbet avec le café, le thé ou le déca.

**SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS**

## LES BOISSONS CHAUDES

---

Thé ou Infusion 3,50 € - Café ou Déca 3,50 €

## CHARIOT DE DIGESTIFS D'EXCEPTION

## MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



---

MENU A 16,00 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU A 22,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

---

### ENTREE AU CHOIX :

Le cappuccino aux noix de pétoncle, bisque et nuage de crème citronnelle, épinards et brunoise de légumes, huile d'herbes et croutons de pain.

Lactose / Crustacé / Mollusques / Œuf / Poisson / Gluten

La raviole ouverte d'escargots, brousse de brebis et la crème de champignons.

Œuf / Gluten / Lactose / Vinaigre / Moutarde

### PLAT AU CHOIX :

Le 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.

Lactose / Cèleri / Soja / Ail

Le dos de lieu noir cuit à l'unilatérale, craquelin pistache, carottes à façon et sucrine rôtie, crème au citron.

Vinaigre / Fruits à coque / Lactose / Gluten / Soja

### DESSERT AU CHOIX :

Comme papa et maman en plus petit.

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Les crèmes glacées maison vanille et chocolat (2 boules).

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

CHEZ LES MAITRES RESTAURATEURS, L'ACCESSIBILITE A UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, TOUT AU LONG DE L'ANNEE EST PRIMORDIALE. ADAPTER NOTRE CARTE AUX ENFANTS C'EST LA CLE POUR EVEILLER LEURS PAPILLES ET LEUR FAIRE DECOUVRIR LE BON GOUT DES PRODUITS FRAIS, BRUTS ET LOCAUX.

L'INTEGRALITE DE NOTRE CARTE EST EGALEMENT DISPONIBLE EN VENTE A EMPORTER SOUS FORMAT TRAITEUR. N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUS VOS EVENEMENTS MARQUANTS DU PLATEAU REPAS INDIVIDUEL AU COCKTAIL DINATOIRE, DU DEJEUNER AU DINER SUR MESURE, A DOMICILE OU AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE.

À PARTIR DE **10 PERSONNES**, NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMULES GROUPES : AMUSE-BOUCHES, ENTREE, PLAT, DESSERT ET EAUX FILTRES.

NOUS METTONS A VOTRE DISPOSITION DES ESPACES PRIVATISABLES :

- L'**ESPACE PERGOLA** POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **45 CONVIVES**
- AINSI QUE NOTRE **SALON BAUDIN**, AMENAGEABLE POUR DES SEMINAIRES OU COCKTAILS POUVANT EGALEMENT ACCUEILLIR JUSQU'A **45 CONVIVES**
- LA **SALLE PRINCIPALE** DU RESTAURANT **85 CONVIVES**

**AU CHEVERNY, NOUS AVONS A CŒUR DE VOUS PROPOSER UNE CUISINE DE TERROIR QUI MET A L'HONNEUR LES ACTEURS LOCAUX : PETITS PRODUCTEURS, ELEVEURS, BERGERS, MARAICHERS, PECHEURS, ARTISANS CUEILLEURS, PAYSANS, APICULTEURS, CONFISEURS ET FROMAGERS.**

NOUS CELEBRONS TOUT CE QUE LE LIMOUSIN ET LA NOUVELLE-AQUITAINE ONT A OFFRIR DE GOURMAND, TOUT EN INTEGRANT DES INSPIRATIONS DU MONDE QUI NOUS ENTOURE.

N'HESITEZ PAS A NOUS AIDER A FAÇONNER NOS MENUS ET NOS PLATS, AFIN DE VOUS FAIRE DECOUVRIR OU REDECOUVRIR NOTRE TERROIR AUTOUR DE NOTRE TABLE.

  PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS  
@LECHEVERNYLIMOGES

**LE CHEVERNY PRIVILEGIE UNE CUISINE ETHIQUE  
ET RESPONSABLE,  
UN SERVICE TRADITIONNEL ET  
UNE AMBIANCE TOUJOURS RENOUVELEE.**

**LE CHEVERNY**