

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

PRINTEMPS 2025



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 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 PRINTEMPS 2025

### 1ÈRE FORMULE 40,00 € :

Mise en bouche 1 pièces, entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse.

### 2ÈME FORMULE 50,00 € :

Entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse. Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe de champagne Haton brut classic et la Mise en bouche 3 pièces, ou les Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat.

### 3ÈME FORMULE 60,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse. Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe de champagne Haton brut classic et les Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat,

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

## MENU DE GROUPE SEMAINE DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe Champagne accompagné des 3 pièces gourmandes du moment.

### ENTRÉE AU CHOIX :

*Nougat de foie gras* au miel et aux épices, magret de canard séché aux poivres et persil, tuile au miel et pointe de vinaigre balsamique.

*Maki de maquereaux*, salade et crème de petit pois au fromage frais, raifort, canneberges et radis.

*Brioche perdue*, huile piquante à la noisette, jalapeños et herbes fraîches, copeaux de vieille mimolette, crème épaisse, chiffonnade de jambon truffé et mizuna. (*Option végétarienne*).

### PLAT AU CHOIX :

*Médallions de lotte*, mousseline d'artichaut et artichaut poivrade rôti, kumquats confits, moutarde au basilic, amandes et shiitakés.

*Suprême de caille farci*, cœur de foie gras roulé en feuille de chou, pommes de terre Anna et carottes fanes, sauce Yorkshire.

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

*Plat Végétarien* : Racines de lotus au soja, mousseline de manioc au lait de coco, salade de concombre et carottes au citron vert, coriandre et cacahuètes.

**DESSERT** : L'assiette gourmande de 4 mini desserts.

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