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 ke 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
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
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 :

- Médaillons 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.
- Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.
- Plat Végé : 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.

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