

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

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 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 PRINTEMPS 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 :**

*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 :**

*Médailles 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.