

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

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 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 :

Cuisse de poulet désossée aux cacahuètes et fumée au satay, mousseline de manioc au lait de coco, racine de lotus au soja, salade de concombre et carottes au citron vert et coriandre.

Comme une paella de poissons ; crevettes, encornets et moules, Fregola Sarda, chorizo, haricots verts, petits pois, poivrons et fumet de crustacés.

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.