

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,
MERCI DE NOUS EN INFORMER AFIN QUE NOUS PUISSIONS ADAPTER VOTRE REPAS EN
CONSEQUENCE.

NOUS VOUS ENCOURAGEONS A NOUS LE PRECISER LORS DE VOTRE RESERVATION, CAR BIEN
QUE NOUS FASSIONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR REPENDRE A VOS DEMANDES, CERTAINES
ADAPTATIONS NECESSITENT 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, CERISE 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%	10,00 €	Nikka From the Barrel JAP 51,4%	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40% 12 ans	10,00 €	Nikka the Tailored JAP 43%	24,00 €
Blue Label ECOSSE 40%	28,00 €	Bushmills IRLANDE 40% 10 ans	10,00 €
Caol Ila ECOSSE 43% 12 ans	10,00 €	Red Breast IRLANDE 40% 12 ans	12,00 €
The Glenlivet ECOSSE 43% 18 ans	12,00 €	Kavalan TAIWAN 40%	12,00 €
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%	12,00 €
Talisker ECOSSE 45% 10 ans	12,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40%	9,00 €
Akashi JAPON 40%	8,00 €	J.Michard FRANCE 43%	13,00 €
Toki Suntory 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 BLONDE 5,2%	Une blonde aux notes boisées et terreuses, très aromatique, une amertume contrôlée.	7,50 €
Hop Impro BLONDE 5,6%	Une blonde aux notes florales, toute en rondeur et douceur.	7,50 €
Philosoph' Ale AMBREE 5,9%	Une ambrée aux notes de céréales.	7,50 €
Joyeuse Parade ROUSSE 4,9%	Une rousse aux notes de fruits rouges, avec une belle amertume.	7,50 €
Explosion Fruitée BLONDE 5,8%	Une blonde aux arômes de fruits exotiques.	9,00 €
Cuvée Spéciale AMBREE 6,2%	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 €

Cannelloni de courgette au houmous, salade de pois chiches citronnée, poudre de noix de cajou, sorbet d'olive noire au poivre de Sichuan, pêche rôtie, suprêmes d'orange et graines de lin.
Œuf / Fruits à coques

PLAT : A LA CARTE 20,00 €

Purée de pommes de terre au melon, pickles de melon, brocoli et maïs glacés, tempura de fenouil, noisettes torréfiées, hollandaise au combava
Fruits à coques / Gluten / Oeuf / Lactose / Vinaigre

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 KUHLE 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 Oscietre* 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 €

Foie gras de canard mi-cuit, parfumé au piment d'Espelette, poivre fumé et whisky Michel Couvreur.

Confit doux d'oignon au vinaigre de framboise, framboises fraîches, gelée acidulée de framboise, pain de mie moelleux infusé à la framboise.

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

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf / Vinaigre / Fruits à coques

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

LES POISSONS

Les gambas flambées à la tequila, sauce moutarde aux poivrons et chorizo, 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 €

Pressé de tomates et burrata crémeuse, pesto au basilic, crumble de tomates séchées, jambon de pays, eau de tomate relevée au vinaigre de Xérès.

Lactose / Vinaigre / Gluten / Porc / Sulfite / Ail

Cannelloni de courgette au houmous, salade de pois chiches citronnée, poudre de noix de cajou, sorbet d'olive noire au poivre de Sichuan, pêche rôtie, suprêmes d'orange et graines de lin.

Œuf / Fruits à coques

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 20,00 €

Filet mignon de porc aux épices, sauce teriyaki, oignon blanc farci aux petits légumes, mousseline de chou romanesco et ses sommités, jus corsé et gelée de pommes et wasabi.

Lactose / Cèleri / Soja / Cannelle / Porc

Merlu, arancini au poivron confit, ail rôti et épeautre, mousseline de carottes, sauce myrtilles-échalote au balsamique, pickles de poivrons, chips de pain à l'encre de seiche.

Gluten / Œuf / Poisson / Sulfite / Lactose / Vinaigre / Ail

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 KUHLE 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 €

Foie gras de canard mi-cuit, parfumé au piment d'Espelette, poivre fumé et
whisky Michel Couvreur.

Confit doux d'oignon au vinaigre de framboise, framboises fraîches, gelée
acidulée de framboise, pain de mie moelleux infusé à la framboise.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf / Vinaigre

Tataki de thon au sésame, œuf mimosa croustillant à l'avocat, salade d'édamame
et mangue fraîche, ketchup de betterave maison, touche de pollen.

Lactose / Œuf / Poisson / Vinaigre / Gluten / Soja

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 25,00 €

Filet de bar, purée de pommes de terre au melon, pickles de melon, brocoli et
maïs glacés, tempura de fenouil, noisettes torréfiées, hollandaise au combava.

Lactose / Sulfite / Vinaigre / Fruits à coques / Gluten / Oeuf

Involtino de veau à la coppa et au comté, tian de légumes en brochette, caviar
d'aubergine, marinade aux arômes marocains.

Lactose / Porc / Sulfite / Ail

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 KUHLE 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 : *CANNELLONI*

PATIENCE : *LE THON*

ENTREE : *LE FOIE GRAS*

POISSON : *LE BAR*

VIANDE : *LE VEAU 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 KUHLE AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, VANESSA BERGEMINE, LEA RIBETTE ET LEURS EQUIPES.

- Prix net en €uros TTC TVA à 10% -

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

Tarte aux fruits rouges et pistache,
ganache montée à la pistache, fruits rouges de saison, confit fraise-framboise,
guimauve fondante et pistaches sablées, sorbet au fromage blanc.

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

Polka vanille, pêche pochée et confit, billes de Granny Smith, riz soufflé
caramélisé et sorbet pêche.

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

Panna cotta à la fleur d'oranger, abricot et romarin, brunoise d'abricot frais, sirop
et mousse infusés au romarin, meringue croquante, dacquoise moelleuse et sorbet
abricot.

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

L'assortiment glacé de fabrication maison ;
Sorbets : fromage blanc, cassis, abricot et pêche.
Crèmes glacées : café.

Lactose / Gluten / Fruits à coque

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet cassis.

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 :

Pressé de tomates et burrata crémeuse, pesto au basilic, crumble de tomates séchées, chips de jambon Serrano, eau de tomate relevée au vinaigre balsamique.

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques / Porc

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

Lactose / Vinaigre

PLAT AU CHOIX :

Filet mignon de porc aux épices, sauce teriyaki, oignon rouge farci aux petits légumes, mousseline de chou romanesco et ses sommités, jus corsé.

Lactose / Céleri / Soja / Cacahuètes

Merlu, arancini au poivron confit, ail rôti et épeautre, mousseline de carottes, sauce myrtilles-échalote au balsamique, pickles de poivrons.

Porc / Gluten / Œuf / Poisson / Crustacés

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 MAÎTRES RESTAURATEURS, L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE EST PRIMORDIALE. ADAPTER NOTRE CARTE AUX ENFANTS C'EST LA CLÉ POUR ÉVEILLER LEURS PAPILLES ET LEUR FAIRE DÉCOUVRIR 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.**

