

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**

**ETÉ 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.

## SÉMINAIRE ÉTÉ 2025

### MENU DE GROUPE FORMULE 50,00 € :

Prosecco, vin blanc et rouge d'accueil, jus de  
pomme, pétillant de pomme et limonade du Limousin,  
mises en bouche 8 pièces, plat, café gourmand,  
les eaux filtrées plate et gazeuse, et un verre de vin  
de 10cL servi avec le plat.

### COCKTAIL DE GROUPE FORMULE 50,00 € :

Prosecco, vin blanc et rouge d'accueil, jus de  
pomme, pétillant de pomme et limonade du Limousin,  
mises en bouche 8 pièces, 6 chaudes et 3  
mignardises sucrées,  
les eaux filtrées plate et gazeuse,  
Café, thé ou déca.

### PRIVATISATION D'ESPACE AVEC VIDEO PROJECTEUR ET ÉCRAN DE PROJECTION Dépassement horaire 50,00€ la demi heure

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

### L'ENTRÉE AU CHOIX :

Les 8 bouchées en accueil cocktail.

### PLAT AU CHOIX :

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

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de  
veau. Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

*Plat Végétarien* : 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** : L'assiette gourmande de 4 mini desserts et le café,  
thé ou déca.

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