

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

ETÉ 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 ÉTÉ 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.

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

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 :

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 (*entrée végétarienne*).

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 / Céleri / 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.