

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**

HIVER 2026



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 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.

MENU DE GROUPE HIVER 2026

1ÈRE FORMULE 40,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse.

2ÈME FORMULE 50,00 € :

Option 1 : Entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse. Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe de champagne Haton brut classic et la Mise en bouche 3 pièces.

Option 2 : Entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse. les Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'apéritif et 1 verre de 10cL pour le plat avec la Mise en bouche 3 pièces.

3ÈME FORMULE 60,00 € :

Mise en bouche 3 pièces, entrée, plat, dessert et les eaux filtrées plate et gazeuse. Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe de champagne Haton brut classic et les Vins blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre de 10cL pour le plat,

- Bouteille de vin à la carte du Restaurant : nous recommandons la sélection à partir de 20 pers.
- Forfait 2 verres de vins à 10€00/pers.
- Assiette de 3 Fromages à 7,50 €/pers.
- Gâteau de Fête à 3,50 €/pers.
- Café, déca ou thé à 3,50 €/unité.

MENU DE GROUPE SEMAINE DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR ET LE VENDREDI MIDI

Cocktail du jour avec ou sans alcool ou la coupe Champagne accompagné des 3 pièces gourmandes du moment.

ENTRÉE AU CHOIX :

Bortsch - soupe de chou blanc et betterave à la joue de bœuf confite. (*Option Végétarienne*)

Raviole de céleri farcie, poitrine de porc Cul Noir, sauce miel, vinaigre de cidre et menthe, pomme Granny Smith et noix de macadamia.

Foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier, marmelade de clémentine, gruë de cacao et pain d'épices maison.

PLAT AU CHOIX :

Poulet farci à la duxelles de trompettes-de-la-mort, mousseline de choux de Bruxelles, poire rôtie et radis glacés, crème de poires aux poivres fumés.

Merlu en rillettes chaudes aux saveurs thaï, riz au lait de coco, chou Pak Choi, chips de riz croustillantes.

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.

Purée de pois cassés, gnocchis de pommes de terre, poire rôtie et radis glacés, crème de poires aux poivres fumés. (*Plat Végétarien*)

DESSERT :

L'assiette gourmande de 4 mini desserts.

Ou

Le gâteau de fête pour l'ensemble de la table +3,50€ par convive.

Café, décaféiné, infusion 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% -