

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI,
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
ACCUEIL DE 12H00 A 13H00 ET DE 19H30 A 20H45

EN 2026, LE CHEVERNY FETE SES 40 ANS.

GRACE A VOTRE FIDELITE, VOS RETOURS ET VOTRE CONFIANCE AU FIL DES ANNEES, LA FAMILLE PALARD KUHLER ET TOUTE L'EQUIPE TIENNENT A VOUS ADRESSER UN IMMENSE MERCI.

C'EST AVEC VOUS QUE CETTE BELLE AVENTURE CONTINUE... ET NOUS SOMMES HEUREUX DE LA PARTAGER CHAQUE JOUR A VOTRE TABLE.

NOTRE CARTE S'INSPIRE DE NOTRE BELLE REGION, LE LIMOUSIN, VERITABLE POUMON VERT DE LA NOUVELLE-AQUITAINE.

NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR A TRAVAILLER DES PRODUITS DE QUALITE, SELECTIONNES AVEC SOIN AUPRES DE NOS PRODUCTEURS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU DES BESOINS PARTICULIERS, N'HESITEZ PAS A NOUS EN INFORMER : NOTRE EQUIPE SE FERA UN PLAISIR D'ADAPTER VOTRE REPAS DANS LA MESURE DU POSSIBLE. POUR UN MEILLEUR SERVICE, MERCI DE NOUS LE PRECISER DES VOTRE RESERVATION.

MEME SI NOUS APPORTONS LA PLUS GRANDE ATTENTION A CHAQUE PREPARATION, NOTRE CUISINE RESTE UN ENVIRONNEMENT PARTAGE ET DES TRACES ACCIDENTELLES D'ALLERGENES PEUVENT TOUJOURS ETRE PRESENTES.

BON REPAS A VOUS.

  PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5 % 12 cl	10,00 €
Cocktail du jour au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 cl	12,00 €

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 15 cl	12,00 €
------------------------	---------

Punch Planteur Rhum blanc, assemblage de jus de fruits, sirop de grenadine, citron jaune et épices douces.

COCKTAILS MAISON AU CHAMPAGNE 15 cl	14,00 €
-------------------------------------	---------

Royal Americano Campari, Martini rouge et blanc, Champagne, orange fraîche et zeste.

Gin Champagne Bombay Sapphire, Champagne, eau gazeuse et citron vert.

Royal Spritz Aperol, Sureau ou Gauloise - Champagne, eau gazeuse, tranche d'orange ou de citron.

APERITIFS

Pineau des Charentes 17 % 6 cl	6,50 €	Suze 15 % 6 cl	6,50 €
Porto 19 % 6 cl	6,50 €	Pastis Bardouin Ricard 45 % 4 cl	6,50 €
Martini 14 % 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 JP 51,4 %	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40 % 12 ans	10,00 €	Nikka the Tailored JP 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 €
Toki Suntory JAPON 43 %	8,00 €	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 Bourbon 47 %	12,00 €
Talisker ECOSSE 45 % 10 ans	12,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40 %	9,00 €
Akashi JAPON 40 %	8,00 €	J.Michard LIMOGES FRANCE 43 %	13,00 €

CHARIOT DE SPIRITUEUX

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en euros 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 <small>BLONDE 5,2 %</small>	Une blonde aux notes boisées et terreuses, très aromatique, une amertume contrôlée.	7,50 €
Hop Impro <small>BLONDE 5,6 %</small>	Une blonde aux notes florales, toute en rondeur et douceur.	7,50 €
Philosoph' Ale <small>AMBREE 5,9 %</small>	Une ambrée aux notes de céréales.	7,50 €
Joyeuse Parade <small>ROUSSE 4,9 %</small>	Une rousse aux notes de fruits rouges, avec une belle amertume.	7,50 €
Explosion Fruitée <small>BLONDE 5,8 %</small>	Une blonde aux arômes de fruits exotiques.	9,00 €
Cuvée Spéciale <small>AMBREE 6,2 %</small>	Une ambrée aux arômes de Rhum et Whisky.	12,50 €

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL :

Cocktail du jour au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 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 €	Châteldon du Puy de Dôme	6,50 €
Vals authentique Ardèche	6,50 €	Vals 33cl Ardèche	4,50 €

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

MENU MIDI SEMAINE

MENU 22,00 € *AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT*

MENU 30,00 € *AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT*

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES.

RESERVE AUX TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES.

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 12,00 €

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire,
une touche fromagère peut s'ajouter à votre menu.

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

**SCANNEZ CE QR-CODE POUR DECOUVRIR LE MENU MIDI
DE CETTE SEMAINE, MENU PAPIER EGALEMENT DISPONIBLE.**



CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

MENU VEGETAL

40,00 €

AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS SONT DISPONIBLES A LA CARTE

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche végétale de la maison.

ENTREE

15,00 €

Velouté de petits pois à la menthe et au citron, œuf confit à la sauce soja, gel de cerise amarena, petits pois en salade et amandes torréfiées.

Fruits à coques / Lactose / Soja / Gélatine dans le gel de cerise

PLAT

20,00 €

Palet de semoule et caviar d'aubergine, piperade de poivron et tomates aillées, coulis de poivron au vinaigre et huile d'herbes fraîches.

Ail / Sulfites / Lactose

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire,
une touche fromagère peut s'ajouter à votre menu.

DESSERT AU CHOIX

12,50 €

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LE MENU.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LE MENU.**

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHNER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

MENU GASTRONOME 40,00 €
AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET PLATS DES MENUS SONT EGALEMENT PROPOSES A LA CARTE
PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 15,00 €

Velouté de petits pois à la menthe et au citron, œuf confit à la sauce soja, gel de cerise amarena, petits pois en salade, julienne de jambon de porc et amandes.
Fruits à coques / Lactose / Soja / Porc

Conchiglies farcies (poireaux, champignons, carottes et échalotes), parmesan et sauce safranée, et les moules marinières sauce carotte - orange.
Lactose / Gluten / Crustacé / Sulfites

PLAT AU CHOIX 20,00 €

Pluma de porc, purée de patate douce au lait de coco, manioc et banane plantain, condiment coco, gingembre, ananas, citron vert et coriandre, et pois gourmands.
Sulfites / Porc

Filet de grondin, piperade de poivron et tomates aillées, coulis de poivron au vinaigre, palet de semoule et granola aux graines de tournesol.
Poisson / Sulfites / Soja / Gluten / Lactose / Ail / Épices

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire, une touche fromagère peut s'ajouter à votre culte passionné de la bonne chère.

DESSERT AU CHOIX 12,50 €

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 €.**
Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 €.**
Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

MENU GASTROLATRE 50,00 €
AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET PLATS DES MENUS SONT EGALEMENT PROPOSES A LA CARTE
PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 20,00 €

Foie gras de canard mi-cuit à l'extrait de Gauloise, pain façon focaccia, gelée de Gauloise, confiture d'oignon et magret de canard séché.

Lactose / Gluten / Sulfites / Gélatine de porc / Alcool

Mille-feuille d'aile de raie à la grenobloise, gel d'huile d'herbes, crème d'artichaut, pickles d'oignon et d'artichaut, caviar d'esturgeon de Dordogne.

Lactose / Œuf / Gluten / Poisson / Sulfites / Gélatine de porc

PLAT AU CHOIX 25,00 €

Pavé de veau Limousin, crémeux œuf-miso, bonite séchée et champignons shiitakés, asperges vertes, caviar d'aubergine, salade et jus de veau réduit.

Lactose / Sulfites / Céleri / Poisson

Noix de coquille Saint-Jacques snackées, crème de pommes de terre au basilic, pressé de courgette et parmesan, crème à la cardamome et haricots verts sautés.

Lactose / Gluten / Crustacés / Alcool

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison
jus de veau réduit et ciboulette.

Gluten / Lactose / Céleri

PORTION PLUS GOURMANDE DE RIS DE VEAU SUPPLEMENT DE 7,50 €.

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire, une touche fromagère
peut s'ajouter à votre culte passionné de la bonne chère.

DESSERT AU CHOIX 12,50 €

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 €.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 €.**

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

ENTREES OU PARTAGES

La truite saumonée du Sud-Ouest, façon gravlax, 100 g
et le caviar d'esturgeon Oscière 15 g, crème épaisse et condiments.
Caviar issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* élevé à Neuvic en Dordogne.

Poisson / Lactose / Gluten

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le jambon cru de porc Cul Noir du Limousin de l'Écusson Noir,
100 g, beurre, parmesan et condiments.

Porcs élevés en plein air et nourris aux tubercules, glands et châtaignes issus d'une coopérative en Limousin.

Lactose / Porc

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

Foie gras de canard mi-cuit à l'extrait de Gauloise, pain façon focaccia,
gelée de gauloise, confiture d'oignon et magret de canard séché.

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

Lactose / Gluten / Sulfites / Gélatine de porc / Alcool

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le trio ; la truite saumonée du Sud-Ouest façon gravlax, le jambon cru de porc
Cul Noir du Limousin et le foie gras de canard mi-cuit à la Gauloise.

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 60,00 €

100 g de truite, 50 g de porc cul noir et 70 g de foie gras de canard.

POISSONS

Les gambas flambées au gin, moutarde maison aux salicornes,
légumes de saison et macaroni.

Crustacés / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf / Sulfites / Moutarde / Alcool

ENTREE (3 PIECES) 20,00€ / PLAT (5 PIECES) 27,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête,
légumes de saison et mousseline du moment.

Poisson / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf

40,00 €

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, 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 / Céleri / Lactose
46,00 €

GARNITURES

Céleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU EST LIMOUSINE, TANDIS QUE LE PORC EST D'ORIGINE EUROPEENNE.

NOS CANARDS, VOLAILLES ET FOIES GRAS PROVIENNENT DE LA MAISON DIDIER COTTE, SITUÉE DANS LES MONTS DE BLOND EN HAUTE-VIENNE.

LES RIS DE VEAU SONT ISSUS DE L'UNION EUROPEENNE.

NOS POISSONS SONT SÉLECTIONNÉS SELON LES ARRIVAGES, GARANTISSANT DES PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉ. QUANT À NOS CRUSTACÉS, LEURS ORIGINES VARIENT SELON LES APPROVISIONNEMENTS ET SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. DÉCRET DU 27 JANVIER 2022 : LES PAYS D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE DOIVENT ÊTRE PRÉCISÉS LORSQU'ILS SONT DIFFÉRENTS ; LE LIEU D'ORIGINE SUFFIT LORSQU'ILS SONT IDENTIQUES.

MENU DEGUSTATION 90,00 €
MENU UNIQUE SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
MENU DES PLUS PETITS DISPONIBLE

Le commencement du jour de la maison.

BOUCHEE Mille-feuille d'aile de raie.

PATIENCE Velouté de petits pois.

ENTREE Foie gras de canard à la gauloise.

POISSON Noix de coquille Saint-Jacques.

VIANDE Pavé de veau ou ris de veau.

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE, UNE TOUCHE FROMAGERE
PEUT S'AJOUTER A VOTRE DEGUSTATION.

LA DECLINAISON DE DESSERTS

ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER ISSUE DU
CHARIOT DE FROMAGES **SUPPLEMENT DE 17,50 €.**

Sélection de fromages avec une diversité provenant de producteurs locaux,
assiette comprenant jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g au total).

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

LA DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU EST
12H30 AU DEJEUNER, 20H30 AU DINER EN SEMAINE, 20H45 VENDREDI ET SAMEDI.

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER
LE FOURNIL DE DYLAN - 1 PLACE D'AINE, LIMOGES.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER ISSUE DU
CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 17,50 €
ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

Sélection de fromages avec une diversité provenant de producteurs locaux,
assiette comprenant jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g au total).

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT 12,50 €

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

Sablé citron à notre façon ; crème pâtissière verveine et crème vanille,
fraises et rhubarbe, feuille de brick caramélisée et sorbet rhubarbe.

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

Soufflé au chocolat Guanaja 70%, opaline au sésame, crème glacée à la bière
artisanale Gemm'7 et crumble au chocolat.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gluten / Fruits à coques / Alcool

Entremets noix de coco - framboise ; dacquoise et mousse noix de coco, ganache
chocolat blanc et framboises, biscuit feuillantine et sorbet pamplemousse rose.

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

Les 5 glacés de fabrication maison ; Sorbets : rhubarbe, abricot et pamplemousse
rose. Crèmes glacées : bière artisanale Gemm'7 et fleurs de sureau.

Lactose / Gluten / Fruits à coques / Œuf / Alcool

L'assiette de fruits frais et le sorbet abricot.

LES DEGUSTATIONS GOURMANDES

Les desserts mignardises et la glace ou le sorbet avec le café, le thé ou le déca.

16,00 € SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS

Les desserts mignardises et la glace ou le sorbet avec le digestif
(4 cl sur la base de la sélection proposée).

19,50 € SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LES MENUS

LES BOISSONS CHAUDES 3,50 €

Thé, infusion, café, décaféiné.

CHARIOT DE DIGESTIFS D'EXCEPTION ET CAVE A CIGARES

MENU ENFANT

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS



MENU A 16,00 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU A 22,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX

Velouté de petits pois à la menthe et au citron, œuf confit à la sauce soja, petits pois en salade, julienne de jambon et amandes torréfiées.

Fruits à coques / Lactose / Sulfites / Soja / Porc / Gélatine

Conchiglies farcies (poireaux, champignons, carottes et échalotes), parmesan et sauce safranée, et les moules marinières, sauce carotte - orange.

Lactose / Gluten / Crustacé / Sulfites

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

Lactose / Sulfites

PLAT AU CHOIX

Pluma de porc, purée de patate douce au lait de coco, manioc et banane plantain frite et pois gourmands, jus de veau réduit.

Lactose / Cannelle / Alcool

Filet de grondin, piperade de poivron et tomates confites, coulis de poivron aux épices et huile d'herbes, palet de semoule et granola aux graines de tournesol.

Poisson / Lactose / Sulfites / Soja / Gingembre / Alcool

DESSERT AU CHOIX

Comme papa et maman, en plus petit.

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

NOUS PRIVILEGIONS L'ACCESSIBILITE A UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, TOUT AU LONG DE L'ANNEE. C'EST POURQUOI ADAPTER NOTRE CARTE AUX ENFANTS, EST POUR NOUS LA CLE POUR EVEILLER LEURS PAPILLES ET LEUR FAIRE DECOUVRIR LE BON GOUT DES PRODUITS FRAIS, BRUTS ET LOCAUX.

L'INTEGRALITE DE NOTRE CARTE EST EGALEMENT DISPONIBLE EN VENTE A EMPORTER AU 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, DU PORTAGE DE REPAS AU MARIAGE, A DOMICILE, AU SEIN D'UN DOMAINE OU DANS VOTRE ENTREPRISE.

À PARTIR DE **10 PERSONNES**, NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMULES GROUPES 3 AMUSE-BOUCHES, ENTREE, PLAT, DESSERT ET EAUX FILTRES A PARTIR DE 40€00.

NOUS METTONS A VOTRE DISPOSITION DES ESPACES PRIVATISABLES :

- L'**ESPACE PERGOLA** POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **50 CONVIVES** A TABLE OU COCKTAILS **70 CONVIVES**
- NOTRE **SALON BAUDIN**, AMENAGEABLE POUR DES SEMINAIRES OU COCKTAILS POUVANT ACCUEILLIR **30 CONVIVES** A TABLE TOUT EN CONSERVANT UN ESPACE COCKTAIL ET JUSQU'A **50 CONVIVES EN COCKTAIL ET EN CONFERENCE**
- ET LA **SALLE PRINCIPALE** DU RESTAURANT POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **85 CONVIVES** A TABLE.

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 A NOTRE TABLE.

LE CHEVERNY

  PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES