

Date de votre venue :  
Heure d'arrivée :  
Nom - Prénom :  
Adresse :

Code Postal :  
Ville :  
Tél :  
Nombre de convives :

**Conditions de réservation, de facturation et de règlement :**

Réservation validée par retour de ce bon ou du devis signé avec versement des arrhes de 50% du prix global au maximum.

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.

L'intitulé exact de la facture doit nous être communiqué toute modification entraine des frais de modifications réforme facture électronique 2026. Une facture d'acompte est émise à l'enregistrement du pré-paiement, et la facture définitive émise en fin de prestation avec régule des consommations si nécessaire.

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**

**PRINTEMPS 2026  
AVRIL MAI JUIN JUILLET**



**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 WEEK-END  
VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR  
ET 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  
PRINTEMPS 2026  
60,00 € /PERS**

COCKTAIL MAISON avec ou sans alcool ou la coupe de CHAMPAGNE Haton brut classic et les 3 AMUSES-BOUCHES du moment.

ENTREE - PLAT - DESSERT

EAUX filtrées plate et gazeuse.

Options et compléments

Forfait 2 verres de vins à 10€/pers.  
Bouteille de vin disponible à la carte du Restaurant/  
Assiette de 3 Fromages à 7,50 €/pers.  
Gâteau de Fête pour l'ensemble de la table  
supplément de 3,50 €/pers sur la formule.  
Café, déca ou thé à 3,50 €/unité.

- Prix TTC - TVA à 10% -

- Boissons à base d'alcool Prix TTC - TVA à 20% -

Privatisation de salle ou de salon  
disponible sur demande.

Ouverture possible le samedi midi sur privatisation.  
Formule avec cocktail debout adaptable.

**MENU DE GROUPE WEEK-END  
VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR  
ET DIMANCHE MIDI**

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

**ENTRÉE AU CHOIX :**

- 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. (*Entrée Végétarienne*)

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

- 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 .

**PLAT AU CHOIX :**

- Pluma de porc, purée de patate douce au lait de coco, manioc et banane plantain frite, chimichurri (coco, gingembre, ananas, citron vert et coriandre), et pois gourmands.

- Filet de grondin, piperade de poivron et tomates aillées, coulis de poivron au vinaigre de Xérès et huile d'herbes, palet de semoule et granola aux graines de tournesol.

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

- Palet de semoule et caviar d'aubergine, piperade de poivron et tomates aillées, coulis de poivron au vinaigre de Xérès et huile d'herbes fraîches. (*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 € par convive.