

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
SEMAINE**

**DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI
SÉLECTION NÉCESSAIRE
A PARTIR DE 10 PERSONNES
SAUF LES JOURS DE FÊTES**

**ETÉ 2026
AOUT SEPT OCTOBRE**



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 AU JEUDI MIDI ET SOIR ET LE 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 PRINTEMPS 2026

1ÈRE FORMULE 40,00 €

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

2ÈME FORMULE 50,00 €

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

Cocktail ou sans alcool ou la coupe de champagne,
et 1 verre de 10cL de vin ; blanc ou rouge.

3ÈME FORMULE 60,00 €

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

Cocktail ou sans alcool ou la coupe de champagne.

Vin ; blanc et rouge : 1 verre de 10cL pour l'entrée et 1 verre
de 10cL pour le plat.

- Bouteille de vin disponible à la carte du Restaurant
- Forfait 2 verres de vins à 10€00/pers.
- Assiette de 3 Fromages à 7,50 €/pers.
- Gâteau de Fête à 3,50 €/pers. pour l'ensemble de la table
- 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 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 :

- Panna cotta de betterave, accompagnée d'une poire pochée au thym et de feta, salade de légumes croquants assaisonnée à la moutarde violette, sorbet à la pomme verte, éclats de noisettes torréfiées et chips de betterave. (*Entrée Végétarienne*)
- Saumon confit, rémoulade de céleri à la mayonnaise citronnée et pickles d'oignon rouge, crumble de pistache, gel de groseille, tuile de pain croustillante et huile parfumée à l'aneth.
- Foie gras de canard parfumé au Tomato Spirit, déclinaison de tomate (chutney, gelée et pain de tomate), accompagné de magret de canard séché.

PLAT AU CHOIX :

- Dos de lieu cuit à basse température, crème de fenouil, brunoise de légumes sautés, salade croquante, pommade d'orange confite, huile de coriandre et chips de chou.
- Émincé de poitrine de bœuf braisée à la bière, délicatement fumée, accompagné d'une mousseline de chou-fleur, coulis d'épinards relevé au wasabi, gel de citron vert, ketchup de tomates, jus de veau corsé et tuile de maïs.
- Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.
- Tofu snacké, salade de quinoa et brunoise de légumes, crème de fenouil, pommade à l'orange confite et pickles de shiitakés, huile de coriandre et chips de chou. (*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.