

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**

**ÉTÉ 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 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€00/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 :

- 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.