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 participants ainsi que les choix définitifs de vos invités doivent nous parvenir par email 48 heures ouvrées avant la prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation. Si le nombre réel de convives 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 entraîne 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 régularisation des consommations.

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 fériés
et jours de fête

Hiver 2026
Nov Déc Janv

LE CHEVERNY

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
Hiver 2026
60,00 € /pers

COCKTAIL MAISON avec ou sans alcool
ou la coupe de CHAMPAGNE Haton brut classic
et les 3 AMUSE-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 :

- Foie gras de canard à la sauce soja et à la liqueur de kumquat, condiment autour du kumquat, magret de canard séché et petit pain matcha à la vapeur.
- Ajoblanco (crème à l'ail et aux amandes), cromesquis de joue de bœuf et escargot au vin rouge, ail noir et jus de persil.
- Houmous de lentilles, chou rouge mariné au tahini, butternut laqué au miso et au sirop d'érable, kiwi et bleu Duroux, croquant aux noix de pécan. ***(Entrée Végétarienne)***

Plat au choix :

- Filet de bar, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et gel, bisque de poissons au xérès montée au beurre fumé et noisette.
- Filet de poulet farci sous la peau, carottes, herbes et champignons, sauce suprême, mousseline de topinambour, sommités de choux et crackers.
- Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.
- Tofu snacké, mousseline de panais, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et en gel, crème au yuzu. . ***(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.