LE CHEVERNY

Bon de Commande à Retourner au restaurant ou

par mail à lecheverny@gmail.com

Date de votre venue : vendredi 25 décembre 2026 midi

Nombre de personne(s) : _____

Heure d'arrivée :_____H_____mn

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

_____

Code Postal : -_____

Ville : - _____

Tel : _____

Remarques : -

Réservation confirmée par arrhes versés de 50 € par convive

Montant versé :

Romain Palard – Estelle et Guillaume Kuhler

et leurs collaborateurs, producteurs et fournisseurs

vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année.

LE CHEVERNY

vendredi 25 décembre 2026 midi - 100,00 €

Cocktail ou Coupe de Champagne

Amuse-bouche

Les 3 toasts du moment

Entrée

Foie gras de canard des Monts de Blond au vin jaune et anguille, chutney de girolles et brioche.

Poisson

Lotte, mousseline de céleri fumé, céleri confit et brunoise de pommes, sauce armoricaine.

Viande

Chapon farci aux châtaignes, mousseline de champignons au vin jaune, carotte rôtie au thym et Xéres, jus de veau aux 4 épices.

Fromages

Déclinaison de 3 fromages du moment.

Dessert

Gâteau fondant, biscuit moelleux au chocolat, croustillant au chocolat et crème glacée au sarrasin.

Menu enfant de moins de 12 ans
40,00€ entrée plat dessert
30,00€ Entrée plat ou plat dessert
Nous pouvons adapter les plats selon les envies ou les contraintes alimentaires, dans la limite du raisonnable, bien sûr !

05 55 34 50 01 et sur lecheverny.fr