

L'Eau vive

Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
86300 La Chapelle-viviers
Mail : leauvive86@orange.fr
Tél. 05.49.56.93.29

Chambres Restaurant Traiteur Salle de réception Pièces Salées

Composez votre Cocktail à la carte en fonction du nombre de convives. En général, pour un Cocktail Apéritif, le Traiteur *L'Eau vive* recommande 8 pièces par heure et par personne. Lors d'un Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire, nous recommandons 18 à 20 pièces par personne

Mini-Sushis - 1.40 €/pièce

Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi
Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes
Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre

Toasts-Classiques - 0.75 €/pièce

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon
Jambon cru - Crème de fromage - Fromage de chèvre
Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron

Mini-Cannelés - 1.00 €/pièce

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon
Poulet poivron curry - Comté fondu noix

Mini-Cônes - 1.70 €/pièce

2 saumons ciboulette, Bacon, Pesto et tomate

Mini-Tortillas - 1.50 €/pièce

Saumon Fumé - Poulet - Pastrami - Ratatouille

Pain Surprise - 60 Sandwichs - 45.00 €

Noix de jambon salé séché sur beurre - Rillettes d'oie
Mousse de canard - Saumon fumé - Comté sur beurre

Pain Surprise - 48 Sandwichs - 34.90 €

Cantal Chutney de Figues - Fourme d'Ambert noix
Saint Maure aux éclats de fruits secs

Mini-Cakes 6.90 €/pièce

Tourteau Fromager 2.50 €/pièce

Soupe Froide du Marché - 0.70 €/pièce

Selon la saison

Saucisse Perche 17.00 €/KG

Croque-légumes et ses sauces - 0,80 €/pièce

Crudités selon saison & Ses Sauces

Tapas à tartiner tapenade 2.00 €

assortiment de tapenade d'olives noires, caviar d'aubergines, accompagnés de petits pains.
4 pièces par personne

Tapas à tartiner rillettes 1.50 €

assortiment de rillettes du Mans, rillettes de thon accompagnés de petits pains. 4 pièces par personne

Assortiment Mini-brochettes - 0.75 €/pièce

Mini-brochette mozzarella, olive, tomate confite
Mini-brochette chèvre, pomme, saumon fumé
Mini-brochette Comté, pomme, tomate confite
Mini-brochette Jambon sec, chèvre, cranberries

Mini-Verrines gourmandes - 2.80 €/pièce

Verrine de fèves aux tomates marinées, parmesan
Verrine de saumon fumé mariné à la ciboulette
Verrine de mini ratatouille, crumble de chèvre
Verrine de guacamole, cabillaud aux herbes

Les Petits Fours Chauds

Mini-Bouchées - 1.30 €/pièce

Bouchée savoyarde - Bouchée à la provençale
Briochette d'escargot - Briochette à l'arlésienne
Mini gougère à l'emmental - Mini croque monsieur
Mini clafoutis de Saint-Jacques

Plateau Fromages : 2.00 €/personne

Qualité & Quantité sont notre rigueur

Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

L'Eau Vive

Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
86300 La Chapelle-viviers
Mail : leauvive86@orange.fr
Tél. 05.49.56.93.29

Chambres Restaurant Traiteur Salle de réception Animation « Salé & Pièces Sucrées »

Les Ateliers Culinaires

Nos chefs vous invitent au partage au travers
D'ateliers gustatifs ! Un réel moment de plaisir.

Atelier Mini-Brochettes 2.00 €/personne

Mini-Brochette de Poulet façon yakitoris
2 pièces par personne

Atelier Friture 2.50 €/personne

Moules - Encornet - Stick Mozzarella - Acras morue
Croustillant de crevettes - Légumes 4 pièces par personne

Atelier Mini-Paninis 3.00 €/personne

Mini-Paninis snackés devant vous
2 pièces par personne

Atelier Mini-Croques 2.50 €/personne

Mini-Croques snackés devant vous
3 pièces par personne

Atelier Mini-Jambon 3.60 €/personne

Jambon Serrano : 50 g - 2 pièces par personne

Atelier Mini-Huitres 2.60 €/personne

Assaisonnement et condiments - 2 pièces par personne

Atelier Crevettes Flambées 3.00 €/personne

Crevettes poêlées & flambées devant vos convives

Atelier Saumon 2.50 €/personne

Petits blinis garnis de saumon fumé accompagnés de crème à l'aneth 2 pièces par personne

La poêlée de Foie Gras frais 5.50 €/personne

Pépites de Foie Gras poêlées devant vous sur un simple
morceau de pain et agrémentez-la selon votre goût de
confiture de figues, de fleur de sel.

4 pièces par personne

Terrine de Foie Gras 5.50 €/personne

Terrine de Foie Gras déposée sur un simple morceau de
pain et agrémentez-la selon votre goût de confiture de figues,
de fleur de sel. 4 pièces par personne

Les Pièces Sucrées

Mini-Sucrés - 0.50 €/pièce

Mini-Choux - Mini-Cannelé - Mini-Rocher

Mini-Pâtisseries - 0.80 €/pièce

Mini-Religieuse - Mini-Eclair
Mini-Millefeuille

Mini Donuts 0.70 €/pièces

Mini-Tropézienne 1.70 €/pièces

Mini-Financier - 0.90 €/pièce

Mini-Macaron - 1.00 €/pièce

Mini-Douceurs en verrines - 2.00 €/pièce

Verrine tout chocolat - Verrine Tiramisu
Verrine sabayon vanille - Verrine citron meringué

Atelier Smoothies - 2.00 €/pièce

3 pièces par personnes

Atelier de Crêpes sucrées - 1.50 €

Accompagnées de confitures abricot, Fraise, Chocolat
3 pièces par personne



Qualité & Quantité sont notre rigueur
Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017
Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

L'Eau Vive

Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
86300 La Chapelle-viviers
Mail : leauvive86@orange.fr
Tél. 05.49.56.93.29

Chambres Restaurant Traiteur Salle de réception Les Cocktails

Cocktail 9.30 €/personne

10 pièces salées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes
Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi
Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre

Toasts-Classiques

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon
Jambon cru - Crème de fromage - Fromage de chèvre
Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron

Mini-Tortillas

Saumon Fumé - Poulet - Pastrami - Ratatouille

Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon
Poulet poivron curry - Comté fondu noix

Mini-Cakes & Saucisse Perche

Mini-verrines de Perle de Saumon

Décoration du Buffet

Hors Vaisselle & Personnel de service

Cocktail 14.40 €/personne

10 pièces salées/personne

3 pièces sucrées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes
Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi
Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre

Toasts-Classiques

Fromage fines herbes - Rillettes de Canard - Saumon
Jambon cru - Crème de fromage - Fromage de chèvre
Concassée de tomates séchées - Fromage blanc poivron

Mini-Tortillas

Saumon Fumé - Poulet - Pastrami - Ratatouille

Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon
Poulet poivron curry - Comté fondu noix

Mini-Cakes & Saucisse Perche

Mini-verrines de Perle de Saumon

Mini-Mignardises & Mini-Douceurs en verrines

Décoration du Buffet

Hors Vaisselle & Personnel de service

Nos Prestations complémentaires

Serveur 40 personnes

Nous prévoyons serveur pour 40 personnes. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du Cocktail, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire (à voir avec L'Eau vive). Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 23h pour un début de cocktail à 18h30. Si toutefois ces horaires ne sont pas adaptés à votre journée, nous les modifierons dans votre devis personnalisé.

Nos Prestations complémentaires

Forfait Vaisselle : 0.70 €/personne

Verres & Nappes blanches et serviettes en non-tissé

Location de Mobilier

Location de table de cocktail, Mange Debout

Forfait Livraison

Les frais de livraison (repas et/ou matériel) seront en fonction du lieu de livraison

Salle de Réception à La Chapelle-Viviers

Nous consulter

Qualité & Quantité sont notre rigueur

Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

L'Eau vive

Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
86300 La Chapelle-viviers
Mail : leauvive86@orange.fr
Tél. 05.49.56.93.29

Chambres Restaurant Traiteur Salle de réception
Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

Cocktail 19.70 €/personne

15 pièces salées/personne

5 pièces sucrées/personne

Mini-Sushis

Maki saumon - Maki concombre - Nigiri aux crevettes
Nigiri au saumon - Rolls avocat surimi
Sauce soja - Wasabi épicé au raifort - Gingembre

Mini-Cannelés

Reblochon fondu - Tomates provençales - Saumon
Poulet poivron curry - Comté fondu noix

Mini-Cakes

Saucisse Perche

Mini-terrines de Perle de Saumon

Soupe Froide du Marché

Selon la saison

Tapas à tartiner rillettes

assortiment de rillettes du Mans, rillettes de thon
accompagnés de petits pains

Les Ateliers Culinaires

Nos chefs vous invitent au partage au travers
D'ateliers gustatifs ! Un réel moment de plaisir.

Atelier Mini-Brochettes

Mini-Brochette de Poulet façon yakitoris

Atelier Mini-Paninis

Mini-Paninis snackés devant vous

Atelier Tourangeaux

Mini-rillons cuisinés devant vos convives

Atelier Lard

Mini lard flambé à l'Armagnac devant vos convives

Plateau Fromage & Pains

Plateaux de fromages & pains

Mini-Mignardises & Mini-Douceurs en verrines

Atelier Smoothies

Décoration du Buffet

Hors Vaisselle & Personnel de service



Nos Prestations complémentaires

Serveur 40 personnes

Nous prévoyons serveur pour 40 personnes. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du Cocktail, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire (à voir avec L'Eau vive). Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 23h pour un début de cocktail à 18h30. Si toutefois ces horaires ne sont pas adaptés à votre journée, nous les modifierons dans votre devis personnalisé.

Forfait Vaisselle : 0.70 €/personne

Verres & Nappes blanches et serviettes en non-tissé

Location de Mobilier

Location de table de cocktail, Mange Debout

Forfait Livraison

Les frais de livraison (repas et/ou matériel) seront en fonction du lieu de livraison

Salle de Réception à La Chapelle-Viviers

Nous consulter

Qualité & Quantité sont notre rigueur

Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.