

# 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  
**Repas à la carte**

## LES ENTREES FROIDES

Terrine de pressé de canard sur lit de salade	5.00 €
Opéra de saumon, Sauce agrumes	5.80 €
Tartare de Saint Jacques sauce fruits rouge	7.00 €
Terrine de Foie gras & Petit pain aux fruits (50grs)	8.00 €

## LES ENTREES CHAUDES

Dos de Colin, Sauce Beurre blanc Gratin de légumes	6.20 €
Cassolette cabillaud Saint jacques façon blanquette	6.50 €
Dos de Sandre, Sauce Beurre blanc fondue poireaux	11.90 €

## LES VIANDES & GARNITURE

Suprême de poulet, Sauce Forestière	9.00 €
Gratin dauphinois Girolles & Poêlée de ratatouille	
Filet mignon de porc, Sauce Forestière	10.00 €
Gratin dauphinois Girolles & Poêlée de champignons	
Tournedos de canard, Sauce Poivre	12.00 €
Pomme de terre grenaille & Poêlée de ratatouille	

## LES PETITES DOUCEURS 3.00 €

Glace Pamplemousse & Porto « Pink »
Glace Pomme & Calvados
Glace Abricot & Pineau
Glace Poire & Poire
Glace Citron & Vodka ou Téquila

## RONDE DES FROMAGES & SALADE VERTE

Ronde des fromages sur lit de salade	2.50 €
--------------------------------------	--------

**Qualité & Quantité sont notre rigueur**  
Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Un plat de la carte peut venir s'ajouter à un menu pour un repas prolongé. Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

## LES DESSERTS

Assiette Gourmande	6.00 €
4 Minis Desserts & Pièce Montée 1 Choux	
Pièce Montée (4 Choux/personne)	4.50 €
Tarte (Selon saison)	3.10 €
Royal au chocolat - Framboisier - Fraisier	3.80 €
3 Chocolats - Velours citron cassis - Charlotte	
Envie d'un autre dessert nous consulter.	

## Nos Prestations complémentaires

**Maître D'Hôtel 30 à 35 personnes**  
**Cuisinier 80 personnes**

L'équipe est composée d'un serveur pour 30 personnes et 1 cuisinier pour 80. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du menu, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire en salle et en cuisine (à voir avec L'Eau vive). Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin 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.

**Nappage et Vaisselle : 4.90 €/personne**  
- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé & Serviette blanche en tissu

**Cascade de Champagne : 0.50 €**  
Préparation & mise en place

**Buffet de Fin de Soirée**  
Corbeille de Fruits - Open Bar - Petits Fours  
Salle de Réception à La Chapelle-Viviers  
Nous consulter

## Forfait Livraison

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

# 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 Menus

### Menu 22.30 €/Personne

Opéra de saumon, Sauce agrumes

\*\*\*\*\*

Suprême de poulet, Sauce forestière

Gratin dauphinois au Girolles & Poêlée de ratatouille

\*\*\*\*\*

Trilogie de Fromages sur lit vert

(plateau par table ou à l'assiette)

\*\*\*\*\*

Gâteaux à étages (Voir la carte des desserts)

Pièce Montée (Supplément de 0.70 €/personne)

Assiette Gourmande (Supplément de 2.20 €/personne)

Petit pain & Pain, Café

**Hors Vaisselle & Personnel de service**

**Option Nappage et Vaisselle : 4.90 €/personne**

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &

Serviette blanche en tissu

### Menu 20.00 €/Personne

Terrine de pressé de canard au cœur de Foie Gras

\*\*\*\*\*

Mignon de porc, Sauce forestière

Gratin dauphinois au Girolles & Poêlée de champignons

\*\*\*\*\*

Trilogie de Fromages sur lit vert

(plateau par table ou à l'assiette)

\*\*\*\*\*

Gâteaux à étages (Voir la carte des desserts)

Pièce Montée (Supplément de 0.70 €/personne)

Assiette Gourmande (Supplément de 2.20 €/personne)

Petit pain & Pain, Café

**Hors Vaisselle & Personnel de service**

**Option Nappage et Vaisselle : 4.90 €/personne**

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &

Serviette blanche en tissu

### Nos Prestations complémentaires

**Maître D'Hôtel 30 à 35 personnes**

**Cuisinier 80 personnes**

L'équipe est composée d'un serveur pour 30 personnes et 1 cuisinier pour 80. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du menu, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire en salle et en cuisine ( à voir avec L'Eau vive). Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin 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.

**Cascade de Champagne : 0.50 €**

Cascade de champagne, préparation & mise en place

**Buffet de Fin de Soirée**

Corbeille de Fruits - Fontaine à Chocolat

Brioche - Open Bar - Petits Fours

**Salle de Réception à La Chapelle-Viviers**

Nous consulter

**Forfait Livraison**

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



**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 Menus

### Menu 26.80 €/Personne

Terrine de Foie Gras et ses petits pains aux fruits  
&&&&&

Tournedos de canard Confite, Sauce poivre  
Pomme de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille  
&&&&&

Trilogie de Fromages sur lit vert  
(plateau par table ou à l'assiette)  
&&&&&

Gâteaux à étages (Voir la carte des desserts)  
Pièce Montée (Supplément de 0.70 €/personne)  
Assiette Gourmande (Supplément de 2.20 €/personne)

Petit pain & Pain, Café

**Hors Vaisselle & Personnel de service**

**Option Nappage et Vaisselle : 4.90 €/personne**

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &  
Serviette blanche en tissu

### Nos Prestations complémentaires

**Maître D'Hôtel 30 à 35 personnes**

**Cuisinier 80 personnes**

L'équipe est composée d'un serveur pour 30 personnes et 1 cuisinier pour 80. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du menu, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire en salle et en cuisine (à voir avec L'Eau vive). Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin 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.

**Cascade de Champagne : 0.50 €**

Cascade de champagne, préparation & mise en place

**Buffet de Fin de Soirée**

Corbeille de Fruits - Fontaine à Chocolat  
Brioche - Open Bar - Petits Fours

**Salle de Réception à La Chapelle-Viviers**

Nous consulter

**Forfait Livraison**

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

**Forfait Livraison**

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

### Menu 6.30 €/Enfant

Terrine de campagne  
&&&&&

Filet de poulet, Pomme Dauphine **OU** Burger  
&&&&&

Mousse chocolat

Petit Pain

**Hors Vaisselle & Personnel de service**

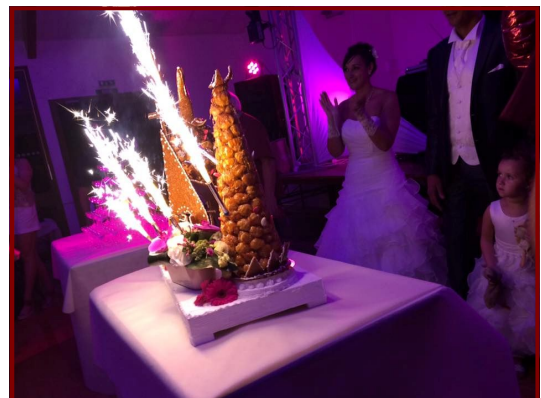
**Option Nappage et Vaisselle : 3.20 €/personne**

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &  
Serviette blanche en tissu

**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 & Plat 26.70 €/personne**

12 pièces salées/personne

### Mini-Sushis

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

### Mini-Cannelés

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

### Mini-Cônes

2 saumons ciboulette, Bacon, Pesto et tomate

### Tapas à tartiner tapenade

Assortiments de tapenade d'olive noire, caviar  
d'aubergine, accompagné de petits pains.

### Mini-Cakes

### Saucisse Perche

### Mini-verrines de Perle de Saumon

### Les Ateliers Culinaires

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

### Atelier Mini-Paninis

Mini-Paninis snacké devant vous

### Atelier Crevettes Flambées

Crevettes poêlées & flambée devant vos convives

### Les Plats

Suprême de poulet, Sauce poivre  
Gratin dauphinois au Girolles & Poêlée de ratatouille

- OU -

Mignon de porc, Sauce forestière

Gratin dauphinois au Girolles & Poêlée de champignons

Trilogie de Fromages sur lit vert  
(en buffet ou un plateau par table)

&&&&

Gâteaux à étages (Voir la carte des desserts)  
Pièce Montée (Supplément de 0.70 €/personne)  
Assiette Gourmande (Supplément de 2.20 €/personne)

Petit pain & Pain - Café

### Décoration des buffets

### Hors Vaisselle & Personnel de service

Option Nappage et Vaisselle : 5.50 €/personne

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &  
Serviette blanche en tissu (Buffets et tables)

### Nos Prestations complémentaires

Maitre D'Hôtel 30 à 35 personnes

Cuisinier 80 personnes

L'équipe est composée d'un serveur pour 30 personnes et  
1 cuisinier pour 80. Cependant en fonction de la configura-  
tion des lieux et de la complexité du menu, nous pou-  
vons être amené à prévoir du personnel supplémentaire  
en salle et en cuisine (à voir avec L'Eau vive). Tout le per-  
sonnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin  
pour un début de cocktail à 18h30. Si toutefois ces horai-  
res ne sont pas adaptés à votre journée, nous les modifie-  
rons dans votre devis personnalisé.

Cascade de Champagne : 0.50 €

Cascade de champagne, préparation & mise en place

### Buffet de Fin de Soirée

Corbeille de Fruits - Fontaine à Chocolat  
Brioche - Open Bar - Petits Fours

### Salle de Réception à La Chapelle-Viviers

Nous consulter

### Forfait Livraison

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

**Qualité & Quantité sont notre rigueur**

Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Selon les approvisionnements & les cours des matières pre-  
mières, 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 & Plancha 29.40 €/Personne

### 12 pièces salées/personne

#### Mini-Sushis

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

#### Mini-Cônes

2 saumons ciboulette, Bacon, Pesto et tomate

#### Pain Surprise

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

#### Mini-Cakes

#### Saucisse Perche

#### Mini-verrines de Perle de Saumon

#### Les Ateliers Culinaires

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

#### Atelier Mini-Paninis

Mini-Paninis snacké devant vous

#### Atelier Crevettes Flambées

Crevettes poêlées & flambée devant vos convives

#### Atelier Friture

Moules - Encornet - Stick Mozzarella & Chèvre

#### Atelier Plancha

Mini-Brochette de Canard - Côte d'agneau  
Mini-Brochette de Poulet façon yakitoris  
Mini-Brochette de Bœuf mariné  
Mini-Brochette de Porc mariné  
Poêlée de ratatouille & Pomme de terre grenaille  
Condiment (Mayonnaise - Moutarde - ketchup)

Trilogie de Fromages sur lit vert  
(en buffet ou un plateau par table)

&&&&&

Gâteaux à étages (Voir la carte des desserts)  
Pièce Montée (Supplément de 0.70 €/personne)  
Assiette Gourmande (Supplément de 2.20 €/personne)

Petit pain & Pain - Café

#### Décoration des buffets

#### Hors Vaisselle & Personnel de service

Option Nappage et Vaisselle : 5.50 €/personne

- Vaisselle, Nappe blanche en non-tissé &  
Serviette blanche en tissu (Buffets et tables)

### Nos Prestations complémentaires

Maitre D'Hôtel 30 à 35 personnes

Cuisinier 80 personnes

L'équipe est composée d'un serveur pour 30 personnes et  
1 cuisinier pour 80. Cependant en fonction de la configura-  
tion des lieux et de la complexité du menu, nous pou-  
vons être amené à prévoir du personnel supplémentaire  
en salle et en cuisine ( à voir avec L'Eau vive). Tout le per-  
sonnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin  
pour un début de cocktail à 18h30. Si toutefois ces horai-  
res ne sont pas adaptés à votre journée, nous les modifie-  
rons dans votre devis personnalisé.

Cascade de Champagne : 0.50 €

Cascade de champagne, préparation & mise en place

#### Buffet de Fin de Soirée

Corbeille de Fruits - Fontaine à Chocolat  
Brioche - Open Bar - Petits Fours

#### Salle de Réception à La Chapelle-Viviers

Nous consulter

#### Forfait Livraison

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

Qualité & Quantité sont notre rigueur

Hors Livraison - Tarif en vigueur TTC 2017

Selon les approvisionnements & les cours des matières pre-  
mières, nos prestations sont susceptibles de modifications.