



Autour d'un plat unique



Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
86300 La Chapelle Viviers
Tél. : 05 49 56 93 29

Mail: leauvive86@orange.fr

Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



Nos plats uniques

Tous nos tarifs sont exprimés en TTC
Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

Couscous :

Poulet, agneau rissolé, merguez, carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleri, poivrons rouges, miel, épices, semoule cuite à l'huile d'olive

Cassoulet :

Haricots blancs, oignons, ail, brunoise de légumes, manchons de canard, saucisses de Toulouse, lardons

Paëlla :

Poulet, riz sué à l'huile d'olive, oignons, petites seiches entières, moules, chorizo, crevettes, petits pois, brunoise de tomates et poivrons rouges

Choucroute :



Brandade de morue et salade verte :

Parmentier de canard et salade verte :

Tartiflette et salade verte :

Lasagne et salade verte :

Lasagne saumon et salade verte :

Lasagne légumes pesto et salade verte :

Tajine de légumes au miel et épices :

Prix indiqués sans prestation de service et livraison.

Pour obtenir un devis personnalisé, contacter Stéphanie & Michaël – 10 rue du vivier – 86300 La Chapelle-Viviers
Tél. : 05 49 56 93 29 - Mail: leauvive86@orange.fr - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



Nos prestations complémentaires

Tous nos tarifs sont exprimés en TTC
Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

➤ . Option Cocktail Salé :

Demander notre carte des Cocktails Salés.

➤ . Option Petite Douceur :

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



➤ Option Plateau de fromages et salade :

➤ Option Desserts :

Wedding Cake

Gâteau à étages (2 à 4) composé de génoise & décoré de pâte à sucre Parfum au choix par étage : Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Pistache, Vanille. 2 étages (de 10 à 30 personnes), 3 étages (40 à 70 personnes), 4 étages (de 70 à 120 personnes).
Personnalisation possible : Capitonage, Fleurs (Orchidée, Anémone...), Nœuds Autre personnalisation ou Thématique (sur devis)

La Gourmande : Mignardise de 4 Desserts & Pièce Montée 1 Choux

La Mignardise : Mignardise de 5 Desserts (verrine et 4 petits fours)

Pièce Montée forme « Cône » (4 Choux/personne)

Pièce Montée forme à thème (4 Choux/personne)

Supplément nougatine

Gâteaux pâtisseries :

(La part ou 2 demi-parts)

Royal au chocolat - Framboisier - Opéra - Fraisier (selon saison)

Velours citron cassis - Délice de L'Eau vive - Poirier

Tarte (Selon saison)

Salade de fruits

(Tous nos desserts sont servis sur présentoir à gâteaux & Feux scintillants)

Envie d'un autre dessert nous consulter.

Prix indiqués sans prestation de service et livraison.

Pour obtenir un devis personnalisé, contacter Stéphanie & Michaël – 10 rue du vivier – 86300 La Chapelle-Viviers
Tél. : 05 49 56 93 29 - Mail: leauvive86@orange.fr - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



Nos prestations complémentaires

Tous nos tarifs sont exprimés en TTC
Selon les approvisionnements & les cours des matières premières, nos prestations sont susceptibles de modifications.

➤ *Option Vaisselles :*

Vaisselle (assiettes, couverts, verres, flûtes, tasse)

Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé en sus selon la valeur de remplacement.

➤ *Option Nappage et serviette :*

Nappe blanche spunbond 1.20 x 50 mètres

Nappe couleur spunbond 1.20 x 50 mètres

Serviette blanche en tissus

Les serviettes sont à rendre non lavées.

Mais nous vous rappelons qu'il n'est destiné qu'à l'usage de la table.

➤ *Option Cascade de Champagne :*

Préparation & mise en place.

➤ *Option Bain Marie :*

Complet: avec bac gastronome + 4 gel 200 g

➤ *Option Boissons :*

Demander notre carte des boissons et cave à vin.

➤ *Salle de réception à La Chapelle-Viviers :*

Pour tous vos événements privés ou professionnelles.

➤ *Forfait de Livraison :*

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

➤ *Forfait Personnel de service :*

Nous prévoyons un Maître d'Hôtel pour 30 personnes et un cuisinier pour 80 personnes.

Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du Plat, nous pouvons être amenés à prévoir du personnel supplémentaire, nous les modifierons dans votre devis.



Pour obtenir un devis personnalisé, contacter Stéphanie & Michaël – 10 rue du vivier – 86300 La Chapelle-Viviers
Tél. : 05 49 56 93 29 - Mail: leauvive86@orange.fr - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>