



## Carte des Buffets



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

Mail: [leauvive86@orange.fr](mailto:leauvive86@orange.fr)

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



## Buffet à la carte

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

### Les salades :

Salades composées au choix  
Taboulé, piémontaise, coleslaw, carotte râpée  
Champignons à la grecque, salade de fruits mer,  
Perles nacrées au saumon, niçoise, montbéliarde

### Les poissons :

Terrine de poissons sauce cocktail  
Saumon fumé (beurre, citron)

### Les quiches & cakes :

Quiche Lorraine  
Cake (saumon, carotte, lardon, chèvre)

### Les 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, Arum...), 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.

### Les viandes froides :

Rôti de porc, rôti de bœuf, Cuisse de poulet  
Condiments (Moutarde, mayonnaise, ketchup)

### Les viandes chaudes :

Cuisse de pintade, Sauce Forestière  
Gratin de pomme de terre & Poêlée de ratatouille  
Filet mignon de porc, Sauce Forestière  
Pomme de terre grenaille & Poêlée de ratatouille

Prix indiqués sans prestation de service et sans vaisselle.

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](mailto:leauvive86@orange.fr) - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



## Nos buffets froids

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

### Buffet Campagnard

#### Bar à salades

Râpé de carottes, Taboulé, Salade piémontaise



Pâté - Rosette - Jambon sec  
Condiments



Cuisse de poulet  
Condiments et sauces



Plateaux de fromages



Salade de fruits

Pain

### Buffet Traditionnel

#### Bar à salades

Salade piémontaise - Salade Niçoise  
Champignons à la Grecque



Terrine de poisson & sauce cocktail



Rosette - Jambon sec - Rillettes  
Condiments



Rôti de porc & Rôti de Bœuf  
Condiments et sauces



Plateaux de fromages



Salade de fruits

Pain



Décoration du Buffet. Prix indiqués sans prestation de service et sans vaisselle

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](mailto:leauvive86@orange.fr) - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



# Cocktail & plancha

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

## Formule 1 :

### Cocktail & Plancha

10 pièces salées par personne

#### *Toasts Classiques*

- Parmesan olives tomate marinée
- Fromage frais figue noix
- Saumon crème d'aneth
- Mousse de canard
- Saumon fumé
- Tzatziki
- Légumes marinées



#### *Mini Cakes & Saucisses Perche*



#### *Les Ateliers culinaires*

Nos chefs vous proposent l'atelier culinaire,  
afin d'agrémenter vos réceptions ! Un réel moment de plaisir !



#### *Atelier Mini-Paninis*

Un chef snack les mini-paninis devant vos invités

#### *Atelier Mini-Lard*

Un chef poêle les Mini-lard flambés à l'armagnac  
devant vos invités

#### *Atelier Crevettes Flambées*

Un chef cuit et flambe les crevettes au whisky



#### *Atelier Plancha*

- ❖ Mini-Brochette provençale
- ❖ Mini-Brochette de canard
- ❖ Mini-Brochette de boeuf
- ❖ Mini-Brochette dinde mexicain
- ❖ Mini-Brochette chili
- ❖ Poêlée de ratatouille
- ❖ Pommes de terre grenaille



Buffet de Fromages sur lit vert



Gâteaux pâtisseries  
(Voir la carte des desserts)

Petit Pain & Pain  
Café

Décoration du Buffet. Prix indiqués sans prestation de service et sans vaisselle.

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](mailto:leauvive86@orange.fr) - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>





# Buffet & plancha

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

## Formule 2 :

### Buffet & Plancha

10 pièces salées par personne

#### *Bar à salades*

Salade piémontaise - Salade Montbéliarde  
Salade de perle nacrée au saumon



Rillettes - Rosette - Jambon sec  
Condiments



Terrine de poisson & sauce cocktail



#### *Atelier Plancha*

- ❖ Mini-Brochette provençale
- ❖ Mini-Brochette de canard
- ❖ Mini-Brochette de Boeuf
- ❖ Mini-Brochette dinde mexicain
- ❖ Mini-Brochette chili
- ❖ Poêlée de ratatouille
- ❖ Pommes de terre grenaille



Buffet de Fromages sur lit vert



Gâteaux pâtisseries  
(Voir la carte des desserts)

Petit Pain & Pain  
Café



Décoration du Buffet. Prix indiqués sans prestation de service et sans vaisselle.

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](mailto:leauvive86@orange.fr) - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>



# Buffet froid & chaud

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

## Buffet Froid & Chaud

### Bar à salades

Salade piémontaise - Salade montbéliarde  
Salade de perle nacrée au saumon



Terrine de poisson & sauce cocktail



Rillette - Rosette - Jambon sec  
Condiments



### Le Plat (servit au buffet)

Cuisse de pintade, Sauce forestière  
Gratin dauphinois & Poêlée de ratatouille

- OU -

Mignon de porc, Sauce forestière  
Pomme de terre grenaille & Poêlée de ratatouille



Buffet de Fromages sur lit vert



Gâteaux pâtisseries  
(Voir la carte des desserts)

Petit Pain & Pain  
Café



Décoration du Buffet. Prix indiqués sans prestation de service et sans vaisselle.

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](mailto: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 tissu

*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 :*

Cascade de champagne, préparation & mise en place.

### ➤ *Option Petite Douceur :*

Glace Pamplemousse & Porto « Pink »

Glace Pomme & Calvados

Glace Abricot ou Glace Melon & Pineau

Glace Poire & Poire

Glace Citron & Vodka ou Téquila

### ➤ *Option Buffet de Fin de Soirée :*

Les buffets de fin de soirée L'Open Bar

Corbeille de Fruits frais (200g / pers.)

### ➤ *Option Boissons :*

Demander notre carte des boissons et cave à vins.

### ➤ *Forfait Livraison :*

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

### ➤ *Salle de Réception à La Chapelle-Viviers :*

Pour tous vos événements privés ou professionnelles.

### ➤ *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 Buffet, 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](mailto:leauvive86@orange.fr) - Site web: <http://leauvive86.e-monsite.com/>