L'Eau vive

Cocktail & Menu

Traiteur *L'Eau vive*
Stéphanie & Michaël
10 rue du vivier
La Chapelle Viviers, 86300
Tél. : 05 49 56 93 29

Mail : leauvive86@orange.fr
Site web : http://leauvive86.e-monsite.com/
Facebook : www.facebook.com/leauvive86/

Cocktail Tentation

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Mini Sushis

- Maki saumon
- Maki crevette
- Maki Concombre
- Nigiri au saumon
- Nigiri au crevette

Accompagné : Sauce soja – Wasabi épicé au raifort

Toasts Classiques

- Cabécou, noix
- Saumons, graines de pavot
- Fromage blanc, poivrons rouges
- Tomate, fromage ail, fines herbes
- Mousse de canard au porto
- Tomate et persil
- Rillettes de canard, pistaches

Mini Madeleine

- Madeleine au fromage
- Madeleine façon olivade
- Madeleine au pesto
- Madeleine curry coco

Cakes

Mini pâté en croute

Mini Wraps

- Wraps chèvre
- Wraps au saumon
- Wrap au pastrami
- Wraps au poulet

Décoration du Buffet, serviette en non-tissé et nappe - Prix indiqués sans prestation de service et vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

L'Eau vive

Cocktail « Fantaisies culinaire »

Toasts Classiques

- Cabécou, noix
- Saumons, graines de pavot
- Fromage blanc, poivrons rouges
- Tomate, fromage ail, fines herbes
- Mousse de canard au porto
- Tomate et persil
- Rillettes de canard, pistaches

Mini Madeleine

- Madeleine au fromage
- Madeleine façon olivade
- Madeleine au pesto
- Madeleine curry coco

Cakes

Saucisse perche

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Les Ateliers Culinaires

Les ateliers culinaires proposés donnent un caractère inédit à votre invitation.
L'atelier est un fil rouge idéal pour donner une dynamique à votre célébration, créer un lien entre le produit dégusté et les convives.

Atelier Mini Brochettes

Toutes les brochettes sont cuite sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail jambon mozzarella, chêvre miel

Atelier Mini Lard

Cuisson minute boudin, abricot, pruneau enroulé de lard flambés à l'Armagnac

Atelier Mini Croquetas

Découvrez nos croquetas cèpes, bœuf et piquillos, chipirons à l'encre, jambon ibérique Ils vous laisseront sans voix, par leur croustillant extérieur et leur moelleux intérieur !

Décoration du Buffet, serviette en non-tissé et nappe - Prix indiqués sans prestation de service et vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

L'Eau vive

Cocktail « Délices Gourmands »

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Mini Salée

- Tomate cerise marinée, courgette, parmesan sur pain
- Crevette chutney de mangue, pain de mie tomaté
- Fromage frais, abricot sec, biscuit aux noix
- Foie gras, chutney de figue, pain d'épices
- Saumon fumé, fromage, pain de mie vert
- Jambon cru, chèvre, fromage au miel

Mini Madeleine

- Madeleine au fromage
- Madeleine façon olivade
- Madeleine au pesto
- Madeleine curry coco

Cakes

Saucisse perche

Atelier Scandinave

Tranché devant les convives, servi sur blini.

Les Ateliers Culinaires

Les ateliers culinaires proposés donnent un caractère inédit à votre invitation.
L'atelier est un fil rouge idéal pour donner une dynamique à votre célébration, créer un lien entre le produit dégusté et les convives.

Atelier Mini Brochettes

Toutes les brochettes sont cuite sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini burger

Animation comprend la conception d'un burger le tout est élaboré devant les convives.

Atelier Mini Ravioles du Dauphiné

Mini ravioles IGP label rouge à la crème de champignons élaboré devant les convives.

Atelier Crevettes Flambées

Dégustez de merveilleuses crevettes décortiquées, aux épices douce flambées au whisky

Décoration du Buffet, serviette en non-tissé et nappe - Prix indiqués sans prestation de service et vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

L'Eau vive

Les Boissons

Les Apéritifs

Kir Pétillant / bouteille
Pétillant - Crème de Cassis et Crème de pêche

Sangria / litre (bonbonne à robinet)
Vin Rouge ou Vin blanc - Cointreau - Limonade - Sucre - Fruits

Punch / litre (bonbonne à robinet)
Rhum - Jus Exotique - Sucre de canne - Cannelle - Vanille

Kir Plat / litre
Vin blanc - Crème de Cassis et Crème de pêche

Cocktail sans alcool

Virgin Mojito / litre (bonbonne à robinet)
Sirop de canne - Citron - Menthe - Perrier

Cocktail de jus de fruits / litre (bonbonne à robinet)
Cocktail de jus de fruits - Fruits Frais

Les Softs

Jus de fruit / 1.5 litres
Coca-Cola / 1.25 litres

Badoit / 1 litre
Cristaline / 1.5 litres

Si vous fournissez vos propres boissons :

- Aucun droit de bouchon et supplément de service vous seront facturées.
- Pour assurer un service de qualité, vos boissons devront être fraîches à notre arrivée.
- Pour assurer la fraicheur, prévoir de la glace ou nous pouvons vous la fournir 30.00 € / 20 kg

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

L'Eau vive

Les Menus

Menu Plaisir

Salade du terroir
Salade, gésiers, magret de canard fumé, tomate et vinaigrette fruits rouge

Option Petite Douceur
Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Citron & Vodka

Mignon de porc, Sauce forestière
Brochette de pomme de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille

Buffet de Fromages sur lit vert

Entremet
(Voir la carte des desserts)

3 Mini pains & Café

Menu L'Exquis

Terrine de presser de canard au cœur de foie gras sur lit vert

Option Petite Douceur
Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Citron & Vodka

Cuisse de pintade, Sauce forestière
Purée de patate douce & Poêlée de ratatouille

- OU -

Fondant de poulet farci, Sauce Foie gras
Gratin pomme de terre & Poêlée de ratatouille

Buffet de Fromages sur lit vert

Entremet
(Voir la carte des desserts)

3 Mini pains & Café

Menu Petit loup

Nuggets de poulet, *Pomme dauphine*

Moelleux au chocolat

Prix indiqués sans prestation de service, sans vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

Les Menus

Menu Tendance

Lingot de truite asperges, *Sauce agrumes*

Option Petite Douceur

Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Citron & Vodka

Corolle de sole aux noix de Saint-Jacques, Sauce cidre
Purée de patate douce & Poêlée de ratatouille

Buffet de Fromages sur lit vert

Entremet

(Voir la carte des desserts

3 Mini pains & Café

Menu Exception

Lingot de saumon, *Sauce agrumes*

Option Petite Douceur

Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Citron & Vodka

Tournedos de canard, Sauce miel thym
Brochette de pomme de terre Grenaille
Poêlée de ratatouille

Buffet de Fromages sur lit vert

Entremet

(Voir la carte des desserts)

3 Mini pains & Café

Menu Petit loup

Nuggets de poulet, *Pomme dauphine*

Moelleux au chocolat

Prix indiqués sans prestation de service, sans vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

L'Eau vive

Formule « Découverte »

12 pièces salées par personne

Toasts Classiques

- Cabécou, noix
- Saumons, graines de pavot
- Fromage blanc, poivrons rouges
- Tomate, fromage ail, fines herbes
- Mousse de canard au porto
- Tomate et persil
- Rillettes de canard, pistaches

Cakes

Mini Madeleine

- Mini Madeleine au fromage
- Mini Madeleine façon olivade
- Mini Madeleine au pesto
- Mini Madeleine curry coco

Saucisse Perche

Les Ateliers Culinaires

Les ateliers culinaires proposés donnent un caractère inédit à votre invitation. L'atelier culinaire est un fil rouge idéal pour donner une dynamique à votre célébration, créer un lien entre le produit dégusté et les convives.

Atelier Mini Brochettes

Toutes les brochettes sont cuite sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail jambon mozzarella, chêvre miel

Atelier Mini Lard

Cuisson minute boudin, abricot, pruneau enroulé de lard flambés à l'Armagnac

Atelier Mini Croquetas

Découvrez nos croquetas cèpes, bœuf et piquillos, chipirons à l'encre, jambon ibérique Ils vous laisseront sans voix, par leur croustillant extérieur et leur moelleux intérieur !

La Petite Douceur

Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Citron & Vodka

Cuisse de pintade, Sauce forestière
Purée de patate douce & Poêlée de ratatouille

- Ou -

Fondant de poulet farci, Sauce Foie gras
Gratin pomme de terre & Poêlée de ratatouille

- Ou -

Corolle de sole aux noix de Saint-Jacques, *Sauce cidre*
Purée de patate douce & Poêlée de ratatouille

- Ou -

Tournedos de canard, Sauce miel thym
Pomme de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille
Supplément de 3.60 €

Buffet de fromages sur lit vert

Entremet

(Voir la carte des desserts)

3 Mini pains & Café

Décoration, serviette en non-tissé et nappe du buffet - Prix indiqués sans prestation de service et vaisselle

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats. Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

Les Desserts

Les Desserts :

Entremet :

(La part)

Royal au chocolat (génoise, croustillant, mousse chocolat)

La découverte (biscuit à l'éclat de caramel, mousse caramel beurre salé)

L'Arlequin (biscuit pistache, mousse fraise, mousse cassis)

Ile au trésor (Sablé aux abricot, mousse passion, Joconde pistache, mousse abricot)

Les Desserts hors formule :

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).

La Gourmande

Mignardise de 4 Desserts & Pièce Montée 1 Choux

La Mignardise

Mignardise de 5 Desserts (verrine et 4 petits fours)

Pièce Montée forme « Socle Etage »

(4 Choux par personne)

(Tous nos desserts sont servis sur présentoir à gâteaux & Feux scintillants)
Envie d'un autre dessert nous consulter.

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

Cave à Vins

La Cave

Vin Blanc

Sauvignon IGP
Les haut de Fontey 75cl

Vin Rosé

Cinsault IGP
Les haut de Fontey 75cl

Vin Rouge

Merlot IGP
Les haut de Fontey 75cl

La Bulle

Vouvray 75cl
Blanc de Blanc 75cl

Les Eaux

Abatilles gazeux 3.20 € / 1 litre
Abatilles plat 3.20 € / 1 litre

Boissons Chaude

Thé « FOLLIET » (2.00 L) / Thermos
(Thermos de thé, 10 gobelets, touillettes, sucre)

Café « FOLLIET « (1.5 L) / Thermos
(Thermos de café, 15 gobelets, touillettes, sucre)

Si vous fournissez vos propres boissons :

- Aucun droit de bouchon et supplément de service vous seront facturées.
- Pour assurer un service de qualité, vos boissons devront être fraîches à notre arrivée.

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

Nos prestations complémentaires

➢ Option Verre

Verre à vin - Tumbler - Flûtes

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

➢ Option Mange debout

Mange debout et housse en tissu

➢ Option Vaisselles

Vaisselles (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

Ce rouleau de nappe en intissé spunbond couleur blanche est prédécoupé. Matière innovante, essuyable et recyclable.

Serviette blanche en tissus

Les serviettes sont à rendre non lavées.

➢ Option Fontaine de Champagne

Préparation et mise en place de la Cascade de Champagne avec des coupes.

➢ Option Buffet de Fin de Soirée

Corbeille de bonbons
Corbeille de Fruits frais
La Pyramide de 70 Macarons

➢ Forfait Livraison

Les frais de déplacement sont variables selon le lieu de la prestation.
(Départ laboratoire au lieu de prestation).

➢ Forfait Personnel de service :

Pour vos événements nous mettons à votre disposition du personnel suivant vos besoins et en rapport avec le nombre de convive. Nous vous proposons ainsi le personnel de cuisine, le personnel de service.

Notre équipe de professionnelles prend en charge votre manifestation dès le dressage des tables jusqu'au démontage avec le sourire, la bonne humeur et à l'écoute de vos besoins tout en étant discret et attentif.

Facturation des heures de prestation :

Maître d'hôtel ..... *par heure*
Cuisinier ..... *par heure*

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.

Conditions générales

Conditions générales :

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par le Traiteur L'Eau vive, Société EI dont le siège social se situe à Chapelle-viviers (86300) et immatriculée au registre du Commerce et des Société à Poitiers (86) sous le numéro 518 758 529.
Le Traiteur L'Eau vive propose des prestations dans le domaine culinaire et pour tous événements privés ou professionnels dans le cadre des prestations traiteur décrites dans le devis adressé au client.
Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.
En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Pour toute prestation, le client s'engage à verser un acompte de 30 % de la valeur du devis sera nécessaire pour confirmer la réservation.

Les risques, casse, dégradation ou disparition de matériel, ou de biens présents sur le lieu de réceptions sont à la charge effective du client.

La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité, notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

Il garantit la réservation de la date ferme et définitive et sera non remboursable en cas d'annulation de la part du client.
Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.

La confirmation du nombre d'invités doit être faite 15 jours avant la prestation, en deçà, tous les repas prévus seront facturés

Modalités de paiement :

L'acompte, équivalent à 30 % de la valeur du devis, est versé à la signature du contrat.

La somme restant due sera acquittée le jour de la prestation. Toute facture est payable comptant : à la livraison et sans escompte. Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèces, virement et CB.

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des couts d'achats.
Tous nos tarifs sont exprimés en TTC.