

*L'Eau vive
Traiteur*

Collection Brunch 2026

Les Brunchs

Fort de ses 16 années d'expérience, L'Eau Vive Traiteur s'est imposé comme un spécialiste de l'organisation de réceptions.

Stéphanie, Michaël et leurs équipes mettent à votre disposition leur professionnalisme, leur créativité et leur enthousiasme.

L'Eau Vive propose des brunchs adaptés à tous types d'événements. Il est tout à fait possible de composer votre brunch idéal selon vos envies, en vous inspirant des exemples ci-dessous ou en choisissant parmi les diverses options disponibles.

Nous avons sélectionné nos "best-sellers" culinaires afin de vous présenter un buffet qui ravira les papilles de vos convives.

Chez L'Eau Vive, nous sommes convaincus que les événements sont des moments précieux qui méritent des plats savoureux et une présentation soignée.

Notre priorité est d'assurer un excellent rapport qualité-prix, en incluant tous les éléments nécessaires à la réalisation de votre brunch, sans surprises ni frais supplémentaires.



Brunch

Brunch Classique

Mini viennoiserie (3 par personne)

Mini pain au chocolat

Mini pain au raisin

Mini croissant

~~~~~

### Pancakes

Condiments (Confiture, Nutella)

~~~~~

Plateaux de charcuteries

Rillettes

Rosette

Jambon blanc

*Jambon de Bayonne

*La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

Condiments (Beurre, cornichons)

~~~~~

Plateaux de Fromages

~~~~~

Salade de Fruits frais

½ Baguette par personne

- Option Pack Vaisselle jetable :
Cuillère, serviette papier et gobelet 18cl.

Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni la vaisselle.



Les Brunchs froids

Brunch Campagnard

Bar à salades

Salade piémontaise - Salade de pâte au surimi

Champignons à la Grecque

Terrine de poisson avec sauce Cocktail

Rosette - * Jambon de Bayonne - Rillettes

* La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

Condiments (Beurre, cornichons)

Rôti de porc & Rôti de Bœuf

Sauces (Mayonnaise, Moutarde, Ketchup)

Le Plateau du fromager

Tarte aux pommes

1/2 Baguette par personne

Brunch Végétal

Bar à salades

Salade de penne aux 5 légumes - Champignons à la Grecque

Salade de quinoa aux légumes - Rapé de carotte

Terrine de poisson avec sauce Cocktail

Le Plateau du fromager

Salade de fruits

1/2 Baguette par personne

- Option Pack Vaisselle jetable : 1.00 € TTC par personne

Couteau Fourchette Cuillère en bois, assiette, serviette papier et gobelet 18cl.

Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services
ni la vaisselle.

Brunch sur le pousse

Mini Club sandwich

- Noix de jambon salée séchée
- Mousse de canard
- Saumon fumé sur beurre au citron
- Rillettes d'oie
- Comté

18 pièces salées par personne
5 pièces sucrées par personne

Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

Cake

La Saucisse perche

Jambon de Bayonne

La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

Les Ateliers Culinaires

Les ateliers culinaires que nous proposons apportent une touche originale à votre invitation. Ces ateliers constituent un fil rouge idéal pour dynamiser votre célébration et établir un lien entre les produits dégustés et vos convives.

Atelier Mini Brochettes

Toutes les brochettes sont cuites sur plancha.

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail avec jambon mozzarella, chèvre et miel Labeille Vie 86260 St pierre de maille.

Atelier Mini Lard

Cuisson minute boudin, abricot et pruneau enroulés de lard flambés à l'Armagnac.

Plateau de fromages

Assortiment de fromages et baguette issu de farine Label Rouge.

Mini Mignardises sucrées

- Verrine sucrée
- Petits fours sucrés

- Option Gobelet jetable : 0.08 € TTC par personne
Gobelet 18cl.

- Forfait Personnel de service : 26.00 € TTC par heure
Le service est assuré par notre personnel en fonction de vos besoins et du nombre de convives.
Le « service » inclut l'installation, le service, le débarrassage et le rangement, tout en étant à l'écoute de vos besoins avec discrétion et attention.
La facturation est de 26,00 € TTC par heure pour chaque serveur/se ou cuisinier/ère.
Toute heure entamée est considérée comme due.

Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni la vaisselle.

Brunch La Plancha

6 pièces salées par personne

Mini Club sandwich

- Noix de jambon salée séchée
- Mousse de canard
- Saumon fumé sur beurre au citron
- Rillettes d'oie
- Comté

Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

Cake



Plancha (servi au buffet)

- Brochette de poulet mexicain
- Brochette de bœuf
- Brochette de poulet orientale
- Brochette de canard
- Salade de penne aux 5 légumes

~~~~~  
Le Plateau du fromager

~~~~~  
Panacotta

1/2 Baguette par personne

- Option Pack Vaisselle jetable : **1.00 € TTC par personne**
Couteau Fourchette Cuillère en bois, assiette, serviette papier et gobelet 18cl.

Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni la vaisselle.

Les Boissons & Cave à Vins

Les Apéritifs

Chandon Garden Spritz 75 cl

Sangria litre (bonbonne à robinet)

Vin rouge ou vin blanc - Grand Marnier - vanille - cannelle - sucre - fruits

Punch litre (bonbonne à robinet)

Rhum - jus de fruits - sucre - cannelle - vanille

Kir Plat litre

Vin blanc - crème de cassis et crème de pêche

Les Softs

Jus de pommes « les verger de la molle » 1 litre

Jus de pommes pétillant « les verger de la molle » 75 cl

Cocktail de jus de fruits 1.5 litres

Coca-Cola 1.25 litres

Badoit litre

Cristaline 1.5 litres

Abatilles gazeux litre

Abatilles plat litre

La Cave

Vin Blanc

Chardonnay IGP Les haut de Fontey 75cl

Vin Rosé

Cinsault IGP Les haut de Fontey 75cl

Cabernet d'Anjou rosé AOP Jean de la roche 75cl

Vin Rouge

Merlot IGP Les haut de Fontey 75cl

La Bulle

Vouvray Brut Bernard fouquet 75cl

Blanc de Blanc Brut Veuve Laperrier 75cl

Veuve Pelletier Champagne Brut bouteille 75cl

La pression et bouteille

Microbrasserie Epikur, Saint pierre de maillé, 86260

Pierrette Blonde 5.6° Fût de 20 litres

Bouteille Pierrette Blonde 5.6° Fût de 30 litres

Location de tireuse 20.00 € + Caution pour le fût et tireuse à bière.

Pierrette Blonde 5.6° 33 cl

Boissons Chaude

Thermos de café (1.5 litres)

Thermos de thé BIO (2 litres)

Thermos de chocolat (2 litres)

Nos prestations complémentaires

- Option Glace à rafraîchir

La glace à rafraîchir permet de « glacer » et de maintenir vos boissons au frais.

Aucun droit de bouchon ni supplément de service ne vous sera facturé.

Pour garantir un service de qualité, vos boissons doivent être fraîches à notre arrivée.

- Option Verre

Verre à pied - Tumbler - Flûtes - Coupe à champagne

Tout matériel détérioré ou non restitué sera facturé en sus, selon sa valeur de remplacement.

- Option Mange-debout

Mange-debout et housse en tissu.

- Option Vaisselles

Cette option inclut des assiettes, des couverts, des verres, des flûtes et des tasses.

Tout matériel détérioré ou non restitué sera facturé en supplément, selon sa valeur de remplacement.

- Option Nappage et serviette :

Nappe blanche spunbond 1.20 x 50 mètres

Ce rouleau de nappe en intissé spunbond de couleur blanche est prédécoupé. Il s'agit d'une matière innovante, essuyable et recyclable.

- Serviette blanche en tissus

Les serviettes sont à rendre non lavées.

- Forfait Livraison

Les frais de déplacement varient en fonction du lieu de la prestation ou de la livraison.

- Forfait Personnel de service

Le service est assuré par notre personnel en fonction de vos besoins et du nombre de convives.

Le « service » inclut l'installation, le service, le débarrassage et le rangement, tout en étant à l'écoute de vos besoins avec discrétion et attention.

La facturation est par heure pour chaque serveur/se ou cuisinier/ère.

Toute heure entamée est considérée comme due.

Parlons de votre prestation

Contactez-nous par téléphone ou par mail
du lundi au vendredi pour organiser une rencontre
pour vous établir votre devis personnalisé.

Traiteur *L'Eau vive*

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/



Conditions générales de vente

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 Décembre 2026

Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente.

Elles régissent les relations contractuelles entre L'Eau vive (ci-après « le prestataire ») et le client (ci-après : « le client »).

Elles forment exclusivement les seules conditions de la commande et de la vente et prévalent sur toute stipulation contraire qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client ou ses conditions générales d'achat. En signant le contrat et devis présentés par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication et pris connaissance des récentes conditions générales et déclare les accepter sans réserve.

Article 2 : Confirmation de commande.

Le client détermine avec le prestataire ses besoins et, pour confirmer sa commande, il doit signer le contrat et devis et le transmettre au prestataire.

Le contrat et devis confirment la commande.

Article 3 : Annulation et modification de commande.

Toute commande confirmée par L'Eau vive devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un écrit accepté

par chacune des parties en fonction de l'impact de la modification, L'Eau vive pourra ajuster son prix.

En cas d'annulation par le client, 20% du devis sera demandé pour dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières. Une facture lui sera alors émise.

Article 4 : Prix - nombre de convives

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation). Le nombre de convives, obligatoirement par le client au moins 1 mois avant la date de la prestation au prestataire.

Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise si le nombre de convives présents le jour de la prestation est supérieur à celui annoncé par le client.

Si la commande du client inclut une mise à disposition du personnel, le dépassement du nombre d'heures choisi donnera lieu à une facturation complémentaire sur la base des dispositions contenues dans le devis, par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

Le solde de la prestation sera donc payable à l'issue de celle-ci le Jour J, sans escompte.

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application par le prestataire d'une pénalité de retard au taux de 15 % indiqué sur le montant TTC et exigible sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire.

Par ailleurs, conformément aux dispositions du Code de Commerce, le client professionnel en situation de retard de paiement sera de plein droit débiteur, à l'égard du prestataire, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € TTC.

Article 5 : Dégustations - Marchandises et denrées fournies lors de la prestation.

Le prestataire peut organiser des dégustations pour permettre aux clients de faire leur choix en vue de la prestation finale.

Ces dégustations font l'objet d'une facturation selon la quantité consommée, à régler le jour même.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés

par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra modifier le produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock.

La perte ou la casse de matériel constatée à l'issue de la prestation sera facturée au client au coût de remplacement, sur présentation d'une facture.

Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire assure la mise en place, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de sa prestation. Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfureux, sulfites, lupin et mollusques. Outre la présence de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure, une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication de nos fournisseurs.

Article 6 : Responsabilité et assurance

Le prestataire est tenu des défauts de conformité des biens et services figurant au contrat dans les conditions prévues aux article L 217-1 et suivants du Code de la Consommation.

Le client ne peut se prévaloir d'une garantie contractuelle à l'égard du prestataire. Le prestataire ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur de l'évènement.

En cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

Article 7 : Droit applicable et juridictions compétentes

Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents qui en découlent sont soumis à la loi française.

TOUT LITIGE OU CONTESTATION AUXQUELS IL POURRAIT DONNER LIEU, AUSSI BIEN S'AGISSANT DE LEUR CONCLUSIONS, EXECUTION, INTERPRETATION, RUPTURE, SERONT PORTES DEVANT LES TRIBUNAUX COMPETENTS DANS LE RESSORT DU SIEGE SOCIAL DU PRESTATAIRE, MEME EN CAS DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU DE DEMANDES INCIDENTES OU D'APPEL EN GARANTIE ; ET CE EN DEBIT D'EVENUELLE STIPULATION CONTRAIRE FIGURANT SUR LES PROPRES DOCUMENTS DE CLIENT.

Article 8 : Médiation

En cas de litige résultant de la présente convention, le client ayant la qualité de consommateur peut, en vertu de l'article L 612-1 du Code de la Consommation, recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable du litige qui l'oppose au prestataire.

Il peut saisir un des médiateurs référencés par la commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la Consommation (CECMC), consultable sur le site internet du Ministère de l'Economie à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso>

La saisine du médiateur ne peut intervenir qu'après avoir tenté au préalable de résoudre le litige directement auprès du prestataire par une réclamation écrite.

Article 9 : Loi Informatique & libertés.

Le client est informé que le prestataire met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, de la facturation et du suivi des dossiers de ses clients ainsi que la prospection. Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients et sont destinées aux employés du prestataire.

En application de la loi Informatique et Liberté, les personnes physiques concernées disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, aux fins de rectification, interrogation, opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : leauvive86@orange.fr ou par courrier postal : Traiteur L'Eau vive, 10 rue du vivier 86300 Châtelain, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.