

## La Carte

## • Formule du Jour 13.00 €

Du lundi au vendredi midi Sauf jour fériés Entrée - Plat - Fromages - Dessert Vin en pichet (inclus)

## • Formule du Soir 15.00 €

Du lundi au vendredi Soir Sauf jour fériés Entrée - Plat - Fromages - Dessert

## Formule Weekend 20.00 €

Du samedi midi au dimanche soir Et jour fériés Entrée - Plat - Fromages - Dessert

## Menu Enfant 6.00 €

Nuggets, Frites - Glace 1 verre 25 cl de sirop à l'eau

## Nos Plats

Sandwich du jour 4,50 €

Formule sandwich + Boissons 7,50 € Sandwich + Cannette 33 cl ou Cristaline 50 cl

Plat du jour 9.00€

Entrée - plat du jour 11.00 €

Plat du jour - Dessert 11.00 €







## Menu sur réservation

Notre menu pour les évènements, repas de Mariage, Anniversaire, Baptême et Communion, Pacs, Retraite dans notre restaurant.

Menu L'Eau vive 27.00 € par personne

Lingot saumon, Sauce agrumes

ΟU

Terrine de foie gras de canard

....

Option Petite Douceur : Supplément 2.50 € par personne Sorbet Pomme & Calvados Sorbet Poire & Poire Williams Sorbet Abricot ou Melon & Pineau

Sorbet Citron & Vodka

Mignon de porc, crème Miel thym Gratin de pomme de terre aux champignons & Tomate provençale

OU

Fondant de volaille, crème Foie Gras Gratin pomme de terre & Poêlée de ratatouille

OU

Cuisse de pintade, crème Forestière Purée de patate douce & Poêlée de ratatouille

ou

Tournedos de canard, crème Miel thym Brochette de pomme de terre Grenaille & Tomate provençale Supplément 4.40 € par personne

Le Plateau du fromager

Entremet

Menu Petit loup 6.00 € par enfant

Nuggets de poulet, Frites

Moelleux au chocolat 1 verre 25 cl de sirop à l'eau

Menu Ado 9.00 € par enfant

Filet de volaille, Frites

Moelleux au chocolat

Les menus sont sur réservations

# Carte des Boissons

La Cave		<b>Apéritifs</b>	
Vin Rouge		Label 5 2 cl	3.00 €
Merlot vin IGP		Label 5 4 cl	5.00€
Les Hauts de Fontey		Martini rouge/blanc 5 cl	3.50 €
La bouteille 75 cl	10.00 €	Porto rouge 5 cl	3.50 €
Vin Rosé	10,000	Pineau rouge/blanc 5 cl	3.50 €
Cinsault IGP		Suze 5 cl	3.50 €
Les Hauts de Fontey		Ricard 2 cl	2.50 €
La bouteille 75 cl	10.00 €	Chandon Garden Spritz 15 cl	5.80€
•	10.00 €	Kir plat 11 cl	2.20 €
Cabernet d'Anjou rosé AOP		Kir pétillant 11 cl	2.50 €
Jean de la roche	16 0	Pétillant 11 cl	2.00€
La bouteille 75 cl	16.20 €	Verre Merlot/Cinsault 11 cl	1.30 €
Vin Blanc		Verre chardonnay 11 cl	1.80€
Chardonnay IGP			
Les Hauts de Fontey		Nos Bières	
La bouteille 75 cl	11.00 €	Leffe 15 cl	3.00€
Les bulles		Leffe 25 cl	4.60€
Vouvray		Leffe 50 cl	9.00€
Bernard fouquet		Picon bière 25 cl	5.00€
La bouteille 75 cl	18.50 €	Panaché 25 cl	4.60€
Blanc de blanc		Monaco 25 cl	4.60€
Veuve Laperrière		Leffe + sirop 25 cl	4.60€
La bouteille 75 cl	11.80 €	Leffe bouteille 25 cl	3.10 €
Faux Softs & Sodas			
Eaux		•	2 22 0
Abatilles Gazeuse		Canette Coca-Cola 33 cl	2.20 €
La bouteille l litre	3.60 €	Canette Orangina 33 cl	2.20 €
Abatilles plate		Canette Oasis 33 cl	2.20 €
La bouteille l litre	3.60€	Canette Schweppes 33 cl	2.20 €
		Canette Perrier 33 cl	2.20 €
Les Boissons Chaudes		Diabolo 25 cl	2.00 €
Café	1.30 €	Sirop + eau 25 cl	1.30 €
Café noisette	1.40 €	Supplément sirop 2 cl	0.50 €
Double café	2.50 €	D:	
Café crème	2.50 €	Digestifs	
Thé	2.50 €	Get 27, Bailey's, Grand Marnier	
Chocolat	2.50 €	Poire, Calvados, Cognac, Armagnac	
Cappuccino	2.80€	3.00 € 2 cl 5.00 € 4	cl

# Conditions générales de vente

#### Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente.

Elles régissent les relations contractuelles entre Traiteur 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 accompagné d'un règlement à titre d'acompte d'un montant de 30 % du montant total. Cette acompte fera office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Le règlement final ce fera le jour de la prestation

#### 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, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le 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 communiqué par écrit 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 et sur réception de la facture par le client le jour de la prestation, 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.

Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir le matériel de réception et de cuisine ainsi que les plats, verres, couverts et assiettes (hors mobilier : tables et chaises notamment, gros équipements). Cette prestation n'est pas incluse dans le prix de vente.

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 la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. De même pour le rangement du mobilier après l'évènement.

#### 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.

#### 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 DEPIT D'EVENTUELLE 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 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 Chapelle-viviers, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.