

L'Eau vive
Traiteur

Collection Cocktails 2026

Les cocktails

Les cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires constituent des moments privilégiés de convivialité, de rencontre, de découverte et d'échange.

Nous vous proposons une large gamme de produits pour vous accompagner lors de ces instants souvent magiques.

Ils se dégustent du bout des doigts, avec des pièces cocktails créatives, originales et savoureuses.

Faites-vous plaisir et impressionnez vos convives avec un cocktail simple, qu'il soit déjeunatoire ou dinatoire.

Il est tout à fait possible de composer votre cocktail idéal selon vos envies, en vous inspirant des exemples ci-dessous ou en choisissant parmi les diverses options disponibles.

Notre priorité est d'offrir un excellent rapport qualité-prix, incluant tous les éléments indispensables à la réalisation de votre cocktail, sans surprises ni frais supplémentaires.

Chaque année, L'Eau Vive Traiteur sélectionne ces produits afin de répondre au mieux aux tendances du moment.

Cocktail Tradition

Mini Canelé

- Olives noires
- Parmesan
- Pesto
- Poivron goût chorizo
- Tomate piment d'Espelette

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Toast Classique

- 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 Verrine panacotta

- Champignons
- Homard

La Saucisse perche



Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

Cake

- Lardons, olives
- Carottes, cumin
- Saumon épinard
- Chèvre, tomate

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.

Cocktail Fantaisies culinaire

Toast 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

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

La Saucisse perche

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard



10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

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.

Atelier Crevettes Flambées

Vous invite à déguster d'exquises crevettes décortiquées, assaisonnées d'épices douces et flambées au whisky.

Atelier Mini Croquetas

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

Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.

Cocktail Délices Gourmands

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Mini Club sandwich

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

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

Atelier Truite du Talbat

Pisciculture du Talbat 86300 Chauvigny.
Atelier préparé devant les convives, servi sur un pains.

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 Burger

Animation propose la création d'un burger, élaboré sous les yeux des convives.

Atelier noix de Saint-Jacques

Vous invite à déguster d'exquises noix de Saint-Jacques, assaisonnées d'épices douces et flambées au whisky.

Atelier Foie gras de canard poêlé

Foie gras de canard poêlé devant vous, servi avec une confiture de figues sur son pain.



Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.

Les cocktails salés

- Atelier Ravioles du Dauphiné

Ravioles IGP label rouge à la crème de champignons.

- Atelier Foie gras de canard

*Découpe de foie gras de canard maison, accompagnée d'une confiture de figues sur son pain.
(à partir de 20 personnes)*

- Atelier Huîtres

Huîtres accompagnées de citron et de vinaigre à l'échalote. (à partir de 12 personnes)

- Atelier ½ Jambon de Bayonne

La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont (à partir de 50 personnes)

- Plateau de légumes à croquer

Légumes à croquer accompagnés de fromage aux herbes et de sauce cocktail.

- Plateau de fromages & Baguette

Assortiment de fromages, beurre & baguette issu de farine Label Rouge.

Les cocktails sucrés

- Plateau de Mini Macarons

Assortiment de mini macarons : chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron.

- Plateau de Mini Broyé

Le Broyé est un gâteau plat, semblable à une galette et très gourmand.

- Mini Macaroné de Poitou

Le traditionnel macaron aux amandes.

- Mini Canelé

- Mini Moelleux

Assortiment de mini moelleux : griotte, noix de coco, pistache, pomme et chocolat.

- Mini Mignardises

Tartelettes au citron et au chocolat, Tartelette abricot, Entremets moka et nougat, Cakes à l'amande, Mini-éclairs au café et au chocolat, Choux au praliné.

- Mini Verrine panacotta

Assortiment de mini verrines de panacotta sur lit de coulis.

- Atelier Fruits à la découpe

Fruits découpés devant les convives.

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

Cocktail Classique

18 pièces salées par personne

5 pièces sucrées par personne

13 pièces salées par enfant

4 pièces sucrées par enfant

Mini Canelé

- Olives noires
- Parmesan
- Pesto
- Poivron goût chorizo
- Tomate piment d'Espelette

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

Cakes

- Lardons, olives
- Carottes, cumin
- Saumon épinard
- Chèvre, tomate

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

La Saucisse perche

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

Mini Mignardises sucrées

- Verrine sucrée
- Petits fours sucrés

Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.

Cocktail Bon esprit

18 pièces salées par personne
5 pièces sucrées par personne
13 pièces salées par enfant
4 pièces sucrées par enfant

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 maillé.

Atelier Mini Lard

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

Atelier Crevettes Flambées

Vous invite à déguster d'exquises crevettes décortiquées, assaisonnées d'épices douces et flambées au whisky.

Atelier Mini Croquetas

Découvrez nos croquetas aux cèpes, bœuf et piquillos, ainsi qu'aux chipirons à l'encre et au jambon ibérique

Ils vous laisseront sans voix, par leur croustillant extérieur et leur moelleux intérieur !

Mini Mignardises sucrées

- Verrine sucrée
- Petits fours sucrés

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

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

La Sausisse perche

*Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.*

Cocktail So chic

18 pièces salées par personne
5 pièces sucrées par personne
13 pièces salées par enfant
4 pièces sucrées par enfant

Les canapés

Mousse de canard, pain de mie cacao
Fromage ail et fines herbes, pain de mie nature
Crème de brie noisette, pain de mie campagne
Courgette-fromage frais, pain de mie tomate
Poivron fromage de chèvre, pain de mie nature
Jambon-beurre, pain de mie campagne
Saumon fumé-pain de mie au cacao

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

Atelier Truite du Talbat

Pisciculture du Talbat 86300 Chauvigny.
Atelier préparé devant les convives,
servi sur un pain.

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 Burger

Animation propose la création d'un burger, élaboré sous les yeux des convives.

Atelier noix de Saint-Jacques

Vous invite à déguster d'exquises noix de Saint-Jacques, assaisonnées d'épices douces et flambées au whisky.

Atelier Foie gras de canard poêlé

Foie gras de canard poêlé devant vous, servi avec une confiture de figues sur son pain.

Atelier Mini Croquetas

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

Mini Mignardises sucrées

- Verrine sucrée
- Petits fours sucrés

*Les serviettes en non-tissé ainsi que la nappe de buffet sont incluses.
Les prix mentionnés n'incluent pas les prestations de services ni les verres.*

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)

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 avec housse en tissu

- 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'À 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 articles 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 DEPIT 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 Chapelle-viviers, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.