



L'Eau vive Traiteur

Collection Entreprises 2026

Confiez-nous, vos événements

Rassembler vos collaborateurs ou vos clients lors d'un événement professionnel constitue une opportunité précieuse pour renforcer la cohésion et partager les valeurs de votre entreprise. Que ce soit pour une formation, un séminaire, un pot de départ, catering, une inauguration, un afterwork, une réunion, un arbre de Noël, un repas de fin d'année ou une journée portes ouvertes, le traiteur L'Eau Vive, présent depuis 16 ans, est à votre disposition pour organiser toutes vos réceptions tout en respectant votre budget.

Brunch, Petit déjeuner d'entreprise et pause gourmande

Commencez vos réunions matinales de manière optimale avec notre service de petit déjeuner. Nous proposons une sélection de viennoiseries, de jus de fruits, de boissons chaudes et d'autres options selon vos préférences. Nous proposons également des goûters d'entreprise avec nos pauses gourmandes. Pour vos petits déjeuners ou pauses goûter, notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller sur les quantités à prévoir en fonction du nombre de convives. Nos différentes formules sont disponibles en service de livraison, prêtes à être servies.

Cocktail déjeunatoire et dînatoire d'entreprise

Pour vos cocktails d'entreprise et tout événement professionnel, L'Eau vive vous propose des cocktails comprenant des pièces chaudes, des pièces salées froides et des douceurs sucrées. En tant que traiteur événementiel, nous nous chargeons de l'ensemble de l'organisation et vous offrons un cocktail parfaitement adapté à votre événement.

Buffet froid ou chaud d'entreprise

Qu'il soit froid ou chaud, le buffet est désormais un élément essentiel des réceptions. Offrant un large éventail d'entrées, telles que des salades, des charcuteries, des terrines, ainsi que des plats chauds ou froids et des desserts, le buffet constitue une alternative savoureuse.

Menu d'entreprise

L'Eau vive met en avant l'art du repas assis en proposant une prestation complète, parfaitement adaptée à vos événements professionnels. Chaque détail est soigneusement élaboré pour offrir à vos convives une expérience culinaire comparable à celle d'un restaurant : entrée savoureuse, plat raffiné, sélection de fromages et dessert, le tout servi à l'assiette avec élégance par une équipe expérimentée et attentive. Ce service permet de créer un moment de qualité, propice aux échanges, tout en valorisant l'image de votre événement. Que ce soit pour un déjeuner ou un dîner d'affaires, nous adaptons notre expertise à vos souhaits et à l'ambiance désirée.

Plateau repas

Un plateau repas traiteur, c'est un vrai déjeuner complet froid ou chaud, prêt à déguster, livré directement sur site pour chacun de vos collaborateurs. Au bureau, en salle de réunion, sur un chantier ou en tournage, le plateau repas traiteur évite les déplacements, supprime l'organisation du déjeuner à la dernière minute. C'est pratique, grâce à des portions individuelles et très apprécié lors des journées denses.

Pause-Café

Les 3 Mini viennoiseries assorties **2.36 € HT 2.60 € TTC**

Composition : Croissant, Pain chocolat, Pain au raisin

Pain au chocolat **1.45 € HT 1.60 € TTC**

Croissant **1.45 € HT 1.60 € TTC**



Plateau de Mini Macarons : **20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC**

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

Plateau de Mini Broyé : **20 pièces / 10.91 € HT 12.00 € TTC**

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

Mini Macaroné de Poitou : **20 pièces / 14.73 € HT 16.20 € TTC**

Le traditionnel macaron aux amandes.

Mini Canelé : **20 pièces / 11.45 € HT 12.60 € TTC**

Mini Moelleux : **20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC**

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

Mini Mignardises : **20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC**

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 : **20 pièces / 16.36 € HT 18.00 € TTC**

Assortiment de mini verrines de panacotta sur lit de coulis.

Brochette de fruits **1.64 € HT 1.80 € TTC**

À partir de 20 personnes

Les prix mentionnés ne comprennent pas la prestation de services.

Les boissons des pauses

Thermos de café 12.73 € HT 14.00 € TTC

Contenance 1.5 litres. 10 personnes. Inclus : gobelets, agitateurs, sucre.

Thermos de thé BIO 11.36 € HT 12.50 € TTC

Contenance 2 litres. 10 personnes. Inclus : gobelets, agitateurs, sucre.

Thermos de chocolat 14.55 € HT 16.00 € TTC

Contenance 1.8 litres. 10 personnes. Inclus : gobelets, agitateurs, sucre.



Cocktail de jus de fruits 4.55 € HT 5.00 € TTC

Contenance 1.5 litres. 10 personnes. Inclus : gobelets

Jus de pommes « Les vergers de la molle, Chauvigny » 6.82 € HT 7.50 € TTC

Contenance 1 litre. 8 personnes. Inclus : gobelets

Jus de pommes pétillant « Les vergers de la molle, Chauvigny » 7.73 € HT 8.50 € TTC

Contenance 75 cl. 6 personnes. Inclus : gobelets

Badoit 2.73 € HT 3.00 € TTC

Contenance 1.5 litres. 6 personnes. Inclus : gobelets

Cristaline 1.82 € HT 2.00 € TTC

Contenance 1.5 litres. 10 personnes. Inclus : gobelets

Abatille pétillante « Bassin Arcachon » 3.73 € HT 4.10 € TTC

Contenance 1 litre. 8 personnes. Inclus : gobelets

Abatille plate « Bassin Arcachon » 3.73 € HT 4.10 € TTC

Contenance 1 litre. 8 personnes. Inclus : gobelets

Cristaline 50cl 0.91 € HT 1.00 € TTC

Les prix mentionnés ne comprennent pas la prestation de services.



Brunch

Brunch Classique 15.00 € HT 16.50 € TTC par personne

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 : 1.25 € HT 1.50 € TTC par personne
Set de couvert, assiette, serviette papier et gobelet 18cl, nappe table et buffet.

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

Cocktail Tradition

Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

8.18 € HT 9.00 € TTC par personne

10 pièces salées par personne

Cake

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

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Mini Canelé

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

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



Serviettes en non-tissé, nappe et verre.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

Cocktail Fantaisies culinaire

9.00 € HT 9.90 € TTC par personne

10 pièces salées par personne

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



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

Serviettes en non-tissé, nappe et verre.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

Cocktail Délices Gourmands

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 pain.



14.64 € HT 16.10 € TTC par personne
10 pièces salées par personne

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.

Serviettes en non-tissé, nappe et verre.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

Cocktail Conviviale

Mini Canelé

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

20.18 € HT 22.20 € TTC *par personne*

18 pièces salées par personne

5 pièces sucrées par personne

Mini Club sandwich

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

Cakes

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

La Saucisse perche

Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Tomate

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

Mini Mignardises sucrées



Serviettes en non-tissé, nappe.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services et verre.

Cocktail Bon esprit

20.73 € HT 22.80 € TTC par personne

18 pièces salées par personne

5 pièces sucrées 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

Mini verrine panacotta

- Champignons
- Homard

La Saucisse perche



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 !

Mini Mignardises sucrées

Serviettes en non-tissé, nappe et verre.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

Cocktail So chic

26.18 € HT 28.80 € TTC par personne

18 pièces salées par personne

5 pièces sucrées par personne

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, Chauvigny.
Atelier préparé devant les convives,
servi sur un blini.

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 figes 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



Serviettes en non-tissé, nappe et verre.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

Les cocktails salés

- Atelier Ravioles du Dauphiné : 2 pièces / 2.73 € HT 3.00 € TTC par personne
Ravioles IGP label rouge à la crème de champignons.
- Atelier Foie gras de canard : 2 pièces / 4.09 € HT 4.50 € TTC par personne
Découpe de foie gras de canard maison, accompagnée d'une confiture de figues sur son pain.
(à partir de 20 personnes)
- Atelier Huîtres : 2 pièces / 4.55 € HT 5.00 € TTC par personne
Huîtres accompagnées de citron et de vinaigre à l'échalote. (à partir de 12 personnes)
- Atelier ½ Jambon de Bayonne : 2.55 € HT 2.80 € TTC par personne
La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont (à partir de 50 personnes)
- Plateau de légumes à croquer : 3.00 € HT 3.30 € TTC par personne
Légumes à croquer accompagnés de fromage aux herbes et de sauce cocktail.
- Plateau de fromages & Baguette : 2.73 € HT 3.00 € TTC par personne
Assortiment de fromages, beurre & baguette issu de farine Label Rouge.

Les cocktails sucrés

- Plateau de Mini Macarons : 20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC
Assortiment de mini macarons : chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron.
- Plateau de Mini Broyé : 20 pièces / 10.91 € HT 12.00 € TTC
Le Broyé est un gâteau plat, semblable à une galette et très gourmand.
- Mini Macaroné de Poitou : 20 pièces / 14.73 € HT 16.20 € TTC
Le traditionnel macaron aux amandes.
- Mini Canelé : 20 pièces / 11.45 € HT 12.60 € TTC
- Mini Moelleux : 20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC
Assortiment de mini moelleux : griotte, noix de coco, pistache, pomme et chocolat.
- Mini Mignardises : 20 pièces / 20.73 € HT 22.80 € TTC
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 : 20 pièces / 16.36 € HT 18.00 € TTC
Assortiment de mini verrines de panacotta sur lit de coulis.
- Atelier Fruits à la découpe : 40 personnes / 136.36 € HT 150.00 € TTC
Fruits découpés devant les convives.

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



Les Buffets

Buffet plat chaud **22.73 € HT 25.00 € TTC par personne**

Bar à salades

Salade piémontaise - Salade de pâte au surimi - Champignons à la Grecque

~~~~~  
Terrine de poisson (Sauce Cocktail)

~~~~~  
Rosette - *Jambon de Bayonne - Rillette (Beurre, cornichons)

*La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

~~~~~ Le Plat (servit au buffet)

Fricassé de volaille à la crème, Poêlée de pomme de terre, légumes

ou

Sauté de poulet basquaise, Poêlée de pomme de terre, légumes

ou

Filet de merlu, crème crustacées, Poêlée de légumes

~~~~~  
Le Plateau du fromager

~~~~~  
Salade de Fruits

~~~~~  
½ Baguette par personne

~~~~~  
Buffet Campagnard **20.00 € HT 22.00 € TTC par personne**

Bar à salades

Salade piémontaise - Salade de pâte au surimi - Champignons à la Grecque

~~~~~  
Terrine de poisson (Sauce Cocktail)

~~~~~  
Rosette - *Jambon de Bayonne - Rillette (Beurre, cornichons)

*La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

~~~~~  
Rôti de porc & Rôti de Bœuf (Mayonnaise, Moutarde, Ketchup)

~~~~~  
Le Plateau du fromager

~~~~~  
Tarte

~~~~~  
½ Baguette par personne

Option Pack Vaisselle jetable : **2.36 € HT 2.60 € TTC par personne**

Set de couvert, assiette, serviette papier et gobelet 18cl, nappe table et buffet.

Option vaisselle : **4.67 € HT 5.60 € TTC / personne**

Set de couvert, assiette, verres, flûte, serviette papier, nappe table et buffet.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.



Menu

Menu L'Incontournable

20.64 € HT 22.70 € TTC par personne

Verrine de panacotta champignons

ou

Verrine de panacotta homard

ou

Lingot de saumon, sauce agrumes

Supplément 4.45 € HT 4.90 € TTC par personne

ou

Foie gras Maison

Supplément 4.45 € HT 4.90 € TTC par personne

~~~~~

\*Mignon de porc, crème \*Miel thym

Brochette de pommes de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille

\*La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont

\*Labeille Vie 86260 St pierre de maillé

ou

Fondant de volaille, crème Forestière

Gratin de pommes de terre aux champignons & Tomate provençale

ou

Cuisse de pintade, crème Foie Gras

Gratin de pommes de terre & Poêlée de ratatouille

ou

Corolle de sole farcie, crème homard

Purée de patate douce & Fondu de poireaux

ou

Cuisse de canard confite, crème \*Miel thym

Gratin de pommes de terre & Tomate provençale

Supplément 2.45 € HT 2.70 € TTC par personne

\*Labeille Vie 86260 St pierre de maillé

~~~~~

Le Plateau du fromager

~~~~~

Panacotta

ou

Entremet

Supplément 1.64 € HT 1.80 € TTC par personne

Pains & Café

Option vaisselle : 6.17 € HT 7.40 € TTC / personne

Set de couvert, verres, flûte, assiette, nappe table et serviette tissu.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

# Formule « Garden Party »

Toast Classiques

Mini Madeleine

La Saucisse perche

Mini Verrines panacotta

30.00 € HT 33.00 € TTC par personne

12 pièces salées par personne

## 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.*

La Petite Douceur glacé

### 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 !*

\*Mignon de porc, crème \*Miel thym  
Brochette de pommes de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille  
\*La Baie des Champs 86800 Sèvres-Anxaumont  
\*Labeille Vie 86260 St pierre de maillé

ou

Fondant de volaille, crème Forestière  
Gratin de pommes de terre aux champignons & Tomate provençale

ou

Cuisse de pintade, crème Foie Gras  
Gratin de pommes de terre & Poêlée de ratatouille

ou

Corolle de sole farcie, crème homard  
Purée de patate douce & Fondu de poireaux

ou

Cuisse de canard confite, crème \*Miel thym  
Gratin de pommes de terre & Tomate provençale  
Supplément 2.45 € HT 2.70 € TTC par personne  
\*Labeille Vie 86260 St pierre de maillé

Le Plateau du fromager  
(servi à table ou au buffet)

Entremet

Pains & Café

Option vaisselle : 6.17 € HT 7.40 € TTC / personne

Set de couvert, verres, flûte, assiette, serviette tissu, nappe table et buffet.

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

# Les Plateaux repas

## Plateau repas Froid

19.36 € HT 21.30 € TTC par personne

Verrine de panacotta champignons

ou

Verrine de panacotta homard

~~~~~

Fondant de volaille, Sauce yaourt

Salade de pâte au pesto

ou

Filet de merlu, Sauce cocktail

Salade de quinoa

~~~~~

Duo du fromager

~~~~~

Gâteau moelleux au chocolat

Nos plats sont livrés froids.

Ils se présentent dans un plateau blanc classique, avec un couvercle transparent pour le repas froid et plat micro-ondable pour le repas chaud.

Chaque commande inclut des couverts jetables, une serviette et un gobelet.

Chaque plateau repas est accompagné d'une demi-baguette et de 50 cl de Cristaline.

Pour compléter votre plateau, nous vous invitons à consulter notre carte des boissons.

Plateau repas Chaud

18.58 € HT 22.30 € TTC par personne

Verrine de panacotta champignons

ou

Verrine de panacotta homard

~~~~~

Mignon de porc, crème Miel thym

Brochette de pommes de terre Grenaille & Poêlée de ratatouille

ou

Fondant de volaille, crème Forestière

Gratin de pommes de terre aux champignons & Tomate provençale

ou

Cuisse de pintade, crème Foie Gras

Gratin de pommes de terre & Poêlée de ratatouille

~~~~~

Duo du fromager

~~~~~

Panacotta

Les prix indiqués ne comprennent pas les prestations de services.

# Les Boissons et Les Vins

## Les Apéritifs

Chandon Garden Spritz 75 cl 25.00 € HT 30.00 € TTC  
Sangria litre 7.50 € HT 9.00 € TTC (bonbonne à robinet)  
Vin rouge ou vin blanc - Grand Marnier - vanille - cannelle - sucre - fruits  
Punch litre 7.08 € HT 8.50 € TTC (bonbonne à robinet)  
Rhum - jus de fruits - sucre - cannelle - vanille  
Kir Plat litre 5.83 € TTC 7.00 € TTC  
Vin blanc - crème de cassis et crème de pêche

## La Cave

Vin Blanc  
Chardonnay IGP Les haut de Fontey 75cl 12.00 € HT 13.20 € TTC  
Vin Rosé  
Cinsault IGP Les haut de Fontey 75cl 9.09 € HT 10.00 € TTC  
Cabernet d'Anjou rosé AOP Jean de la roche 75cl 13.50 € HT 16.20 € TTC  
Vin Rouge  
Merlot IGP Les haut de Fontey 75cl 9.09 € HT 10.00 € TTC  
La Bulle  
Vouvray Brut Bernard Fouquet 75cl 15.42 € HT 18.50 € TTC  
Blanc de Blanc Brut Veuve Laperrier 75cl 9.83 € HT 11.80 € TTC  
Veuve Pelletier Champagne Brut bouteille 75cl 33.33 € HT 40.00 € TTC

## La pression et bouteille

« Microbrasserie Epikur, Saint pierre de maille, 86260 »  
Pierrette Blonde 5.6° Fût de 20 litres 116.67 € HT 140.00 € TTC  
Pierrette Blonde 5.6° Fût de 30 litres 141.67 € HT 170.00 € TTC  
Location de tireuse 20.00 € + Caution pour le fût et tireuse à bière.  
Bouteille Pierrette Blonde 5.6° 33 cl 5.00 € HT 6.00 € TTC

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

# Les Boissons sans alcool

## Les Softs

Jus de pommes « Les vergers de la molle, Chauvigny » 1 litre 6.36 € HT 7.00 € TTC  
Jus de pommes pétillant « Les vergers de la molle, Chauvigny » 75 cl 7.27 € HT 8.00 € TTC  
Cocktail de jus de fruits 1.5 litres 4.09 € HT 4.50 € TTC  
Coca-Cola 1.25 litres 5.00 € HT 5.50 € TTC  
Badoit litre 2.27 € HT 2.50 € TTC  
Cristaline 1.5 litres 1.36 € HT 1.50 € TTC  
Abatilles gazeux litre 3.27 € HT 3.60 € TTC  
Abatilles plat litre 3.27 € HT 3.60 € TTC

## Boissons Chaude

Thermos de café (1.5 litres) 12.73 € HT 14.00 € TTC  
Thermos de thé BIO (2 litres) 11.36 € HT 12.50 € TTC

*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*

# Nos prestations complémentaires

- Option Glace à rafraîchir : 25.00 € HT 30.00 € TTC / 20 kg

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

- Option Mange-debout : 8.33 € HT 10.00 € TTC /pièce

*Mange-debout avec housse en tissu*

- Forfait Livraison : 1.67 € HT 2.00 € TTC / km

*Les Frais de déplacement varient selon le lieu de la prestation ou de la livraison.*

- Forfait Personnel de service : 21.67 € HT 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 à l'écoute de vos besoins, avec discrétion et attentif.*

*La facturation de l'heure par serveur/se et ou cuisinier/ère est facturée 21.67 € HT 26.00 € TTC*

*Toute heure entamée est considérée comme due.*

Ils nous ont fait confiance



# Parlons de votre prestation

Pour établir votre devis, n'hésitez pas à nous contacter  
par téléphone ou par e-mail, du lundi au vendredi.

Traiteur L'Eau vive

10 rue du vivier

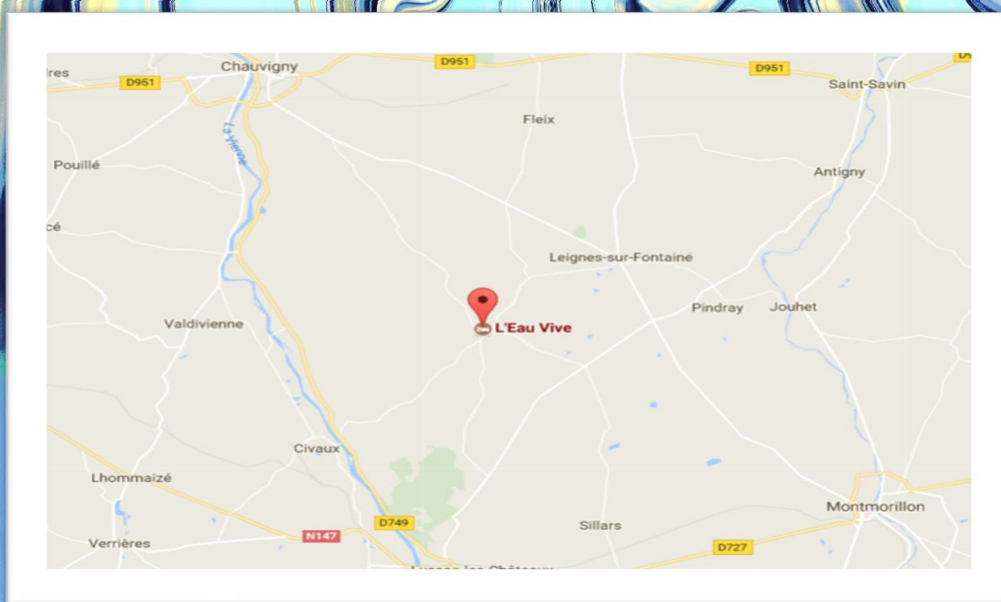
La Chapelle Viviers, 86300

Tél. : 05 49 56 93 29

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

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

Facebook : [www.facebook.com/leauvive86/](http://www.facebook.com/leauvive86/)



# Conditions générales de vente

## OFFRE VALABLE JUSQU' AU 31 DECEMBRE 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 la facture, 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'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 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](mailto: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.