



L'Eau vive
Traiteur

Cocktail Tradition

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

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 Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Curry coco

Cake

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

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Mini Verrine



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
- Curry coco

La Saucisse perche

Mini Verrine

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 cuites sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail jambon mozzarella, chèvre 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 !



Cocktail Délices Gourmands



10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

Atelier Scandinave

Tranché devant les convives, servi sur un blini.

Atelier du Foie Gras de canard

Découpe de Foie Gras devant les convives, servi sur un pain, confiture de figues, de fleur de sel.

Mini Verrine



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 cuites sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini Burger

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

Atelier Crevettes Flambées

Dégustez de merveilleuses crevettes décortiquées, aux épices douces flambées au whisky.

Cocktail Classique

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

Cakes

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

18 pièces salées par personne

5 pièces sucrées par personne

13 pièces salées par enfant

4 pièces sucrées par enfant

Mini Madeleine

- Fromage
- Olive
- Pesto
- Curry coco

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Mini Verrine

Plateau du Fromager & Pains

Option par personne

Mini Mignardises sucrées



Cocktail Bon esprit

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

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
- Curry coco

Mini Verrine

La Saucisse perche



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 cuites sur plancha devant les convives sur le buffet

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail jambon mozzarella, chèvre 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 !

Plateau du Fromager & Pains

Option par personne

Mini Mignardises sucrées

Cocktail So chic

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

Atelier Scandinave

Tranché devant les convives, servies sur un blini.

Atelier du Foie Gras de canard

Découpe de Foie Gras devant les convives, servi sur un pain, confiture de figues, de fleur de sel.

Mini Verrine

La Saucisse perche

Mini Club sandwich

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

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 cuites 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 douces flambées au whisky.

Plateau du Fromager & Pains

Option par personne

Mini Mignardises sucrées



Les Boissons & Cave à Vins

Les Apéritifs

Chandon Garden Spritz / 75cl

Chandon Garden Spritz est élaboré à partir de notre Chandon argentin, mélangé à notre macérat d'extraits naturels d'écorces d'oranges sourcées localement et relevé par notre assemblage secret d'herbes et d'épices.

Sangria / litre (bonbonne à robinet)

Vin rouge ou vin blanc - cognac - jus de fruit - 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 fruit / 1.5 litres

Coca-Cola / 1.25 litres

Badoit / 1 litre

Cristaline / 1.5 litres

Abatilles gazeux / 1 litre

Abatilles plat / 1 litre

La Cave

Vin Blanc

Chardonnay IGP Les haut de Fontey 75cl

Vin Rosé

Cinsault IGP Les haut de Fontey 75cl

Cabernet d'Anjou Michel Laurent 75cl

Vin Rouge

Merlot IGP Les haut de Fontey 75cl

La Bulle

Vouvray 75cl

Blanc de Blanc 75cl

Boissons Chaude

Thé (2.00 L) / Thermos

(Thermos de thé, 10 gobelets, touillettes, sucre)

Café (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 ne vous sera facturé.
- Pour assurer un service de qualité, vos boissons devront être fraîches à notre arrivée.

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 Glace à rafraîchir

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

- Option Mange-debout

Mange-debout et housse en tissu

- Forfait Livraison

Les frais de déplacement sont variables selon le lieu de la prestation.

(Départ du laboratoire au lieu de la 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 convives. 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

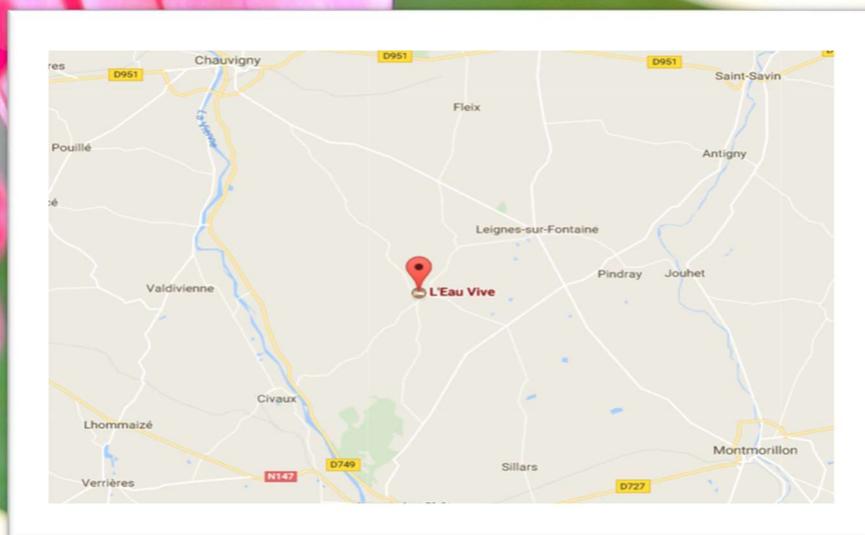


Parlons de votre prestation

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

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.

- À la signature du contrat, il garantit la réservation de la date ferme et définitive. En cas d'annulation de la part du client, il sera demandé 20 % du devis.
- La confirmation du nombre de clients doit être faite 1 mois avant la prestation.
- 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.
- Au vu du contexte actuel de fluctuations des coûts d'achats, le tarif pourra être réactualisé en fonction des coûts d'achats.

Modalités de paiement :

- Les factures devront être réglées en euros le jour de la prestation.
- Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèce, virement et CB (À L'Eau vive).