



L'Eau vive
Traiteur

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 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

10 pièces salées par personne
5 pièces salées par enfant

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



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, servis 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.

Les Boissons

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

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.





Menu

Menu L'Incontournable

Terrine de foie gras de canard

ou

Lingot de truite asperges, Sauce agrumes

Option Petite Douceur 3.00 € par personne

Sorbet Pomme & Calvados

Sorbet Poire & Poire Williams

Sorbet Abricot ou Melon & Pineau

Sorbet Citron & Vodka

Mignon de porc, crème Forestière

Gratin de pomme de terre

Poêlée de ratatouille

ou

Filet de volaille, crème Foie Gras

Gratin pomme de terre aux girolles

Poêlée de ratatouille

ou

Cuisse de pintade, crème Forestière

Brochette de pomme de terre Grenaille

Poêlée de ratatouille

ou

Tournedos de canard, crème Fruits rouges

Brochette de pomme de terre Grenaille

Poêlée de ratatouille

Supplément 4.00 € par personne

Le Plateau du fromager

(servit à table ou au buffet)

Entremet

(Voir la carte des desserts)

Pains & Café

Prix indiqués sans prestation de services et vaisselle.



Les Menus

Menu Végétal

Tartare de légumes

ou

Lingot de truite asperges, Sauce agrumes

Option *Petite Douceur* 3.00 € par personne

Sorbet Pomme & Calvados

Sorbet Poire & Poire Williams

Sorbet Abricot ou Melon & Pineau

Sorbet Citron & Vodka

Corolle de sole, crème de cidre

Purée de patate douce

Poêlée de ratatouille

ou

Légume façon tajine & *purée de patate douce*

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

Entremet

(Voir la carte des desserts)

Pains & Café

Menu Petit loup

Filet de volaille, crème Forestière

Pomme dauphine

ou

Nuggets de poulet, *Pomme dauphine*

Moelleux au chocolat

Prix indiqués sans prestation de services et vaisselle.

Formule « Garden Party »

Toast Classique

- Tomate, fromage ail, fines herbes
- Fromage blanc, poivrons rouges
- Rillettes de canard, pistaches
- Saumons, graines de pavot
- Mousse de canard au Porto
- Tomate et persil
- Cabécou, noix

12 pièces salées par personne

Mini Madeleine

- Curry coco
- Emmental
- Olivade
- Pesto

Mini Verrine

La Saucisse Perche

Les Ateliers Culinaires

Les ateliers culinaires proposés donnent un caractère inédit à votre invitation.

L'atelier culinaire 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 !

La Petite Douceur

Sorbet Abricot ou Melon & Pineau
Sorbet Poire & Poire Williams
Sorbet Pomme & Calvados
Sorbet Citron & Vodka

Mignon de porc, crème Forestière
Gratin de pomme de terre
Poêlée de ratatouille

ou

Filet de volaille, crème Foie Gras
Gratin pomme de terre aux girolles
Poêlée de ratatouille

ou

Cuisse de pintade, crème Forestière
Brochette de pomme de terre Grenaille
Poêlée de ratatouille

ou

Tournedos de canard, crème Fruits rouges
Brochette de pomme de terre Grenaille
Poêlée de ratatouille

Supplément 4.00 € par personne

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

Entremet

(Voir la carte des desserts)

Pains & Café

Les Desserts

Les Desserts :

Entremet

(La part)

Royal au chocolat

(génoise, croustillant, mousse chocolat)

La découverte

(biscuit à l'éclat de caramel, mousse caramel beurre salé)

L'Arlequin

(biscuit pistache, mousse fraise, mousse cassis)

Ile au trésor

(sablé aux abricot, mousse passion, mousse abricot)



Les Desserts hors formule :

Wedding Cake

Gâteau à étages (2 à 4) composé de génoise & décoré de pâte à sucre.

Parfum au choix par étage : Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Pistache, Vanille.

2 étages (de 10 à 30 personnes), 3 étages (40 à 70 personnes), 4 étages (de 70 à 120 personnes).

La Gourmande

Mignardise de 4 Desserts & Pièce Montée 1 Choux

La Mignardise

Mignardise de 5 Desserts (verrine et 4 petits fours)

Pièce Montée forme « Socle Etage »

(4 Choux par personne)



(Tous nos desserts sont servis sur un présentoir à gâteaux & Feux scintillants)

L'envie d'un autre dessert nous consulter.

Cave à Vins

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

Les Eaux

Abatilles gazeux / 1 litre

Abatilles plat / 1 litre



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

- Option Vaisselles

Vaisselles (assiettes, couverts, verres, flûtes, tasse)

Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé en sus selon la valeur de remplacement.

- Option Nappage et serviette

Nappe blanche spunbond 1.20 x 50 mètres

Ce rouleau de nappe en intissé spunbond couleur blanche est prédécoupé. Matière innovante, essuyable et recyclable.

Serviette blanche en tissus

Les serviettes sont à rendre non lavées.

- Option Fontaine de Champagne

Préparation et mise en place de la Cascade de Champagne avec des coupes.

- Option Buffet de Fin de Soirée

Corbeille de bonbons

Corbeille de Fruits frais

La Pyramide de 70 Macarons

- Forfait Livraison

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

(Départ laboratoire au lieu de 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

Cuisinier

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 Sociétés 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.

- A 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 (A L'Eau vive).