



L'Eau vive
Traiteur

Cocktail Tradition

Mini Canelé

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

9.00 € TTC par personne

10 pièces salées par personne

4.80 € TTC par enfant

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

Cake

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

Mini Navette

- Saumon
- Mousse de canard
- Thon poivronnade
- Fromage

Mini Verrine



Cocktail Fantaisies culinaire

10,50 € TTC par personne

10 pièces salées par personne

5,70 € TTC par enfant

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

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 !



Serviettes en non-tissé et nappe - Prix indiqués sans prestation de services et vaisselle.

Cocktail Délices Gourmands

14,70 € TTC par personne

10 pièces salées par personne

9,30 € TTC par enfant

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

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.

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 !



Les cocktails salés

- Atelier Ravioles du Dauphiné : *2 pièces / 3.00 € TTC par personne*
Ravioles IGP label rouge à la crème de champignons élaboré devant les convives.
- Atelier Foie gras de canard : *2 pièces / 5.00 € TTC par personne*
Découpe de foie gras de canard maison agrémenté d'une confiture de figes sur son pain. (à partir de 20 personnes)
- Atelier Foie gras de canard poêlé : *2 pièces / 5.00 € TTC par personne*
Foie gras de canard poêlé devant vous, agrémenté d'une confiture de figes sur son pain.
- Atelier Huîtres : *2 pièces / 5.00 € TTC par personne*
Huîtres servies avec citron, vinaigre à l'échalote. (à partir de 12 personnes)
- Atelier Scandinave : *2 pièces / 2.50 € TTC par personne*
Tranché devant les convives, servis sur un blini.
- Atelier ½ Jambon du Périgord : *2.00 € TTC par personne*
Jambon du Périgord. (à partir de 50 personnes)
- Plateau de légumes à croquer : *2.50 € TTC par personne*
Légumes à croquer accompagnés de fromage aux herbes et de sauce cocktail.

Prix indiqués sans prestation de services et vaisselle.

Les Boissons

Les Apéritifs

Chandon Garden Spritz 75 cl **29.00 € TTC**

Sangria litre **9.00 € TTC** (bonbonne à robinet)
Vin rouge ou vin blanc - cognac - jus de fruit vanille - cannelle -
sucre - fruits

Punch litre **9.00 € TTC** (bonbonne à robinet)
Rhum - jus de fruits - sucre - cannelle - vanille

Kir Plat litre **7.00 € TTC**
Vin blanc - crème de cassis et crème de pêche

Les Softs

Jus de fruit 1.5 litres **4.50 € TTC**

Coca-Cola 1.25 litres **4,50 € TTC**

Bar à sirop **3,00 € TTC**
Assortiment de sirops en libre-service

Badoit litre **2.50 € TTC**

Cristaline 1.5 litres **1.50 € TTC**

Abatilles gazeux litre **3.00 € TTC**

Abatilles plat litre **3.00 € TTC**

La pression

Leffe blonde 6.6° 6 litre **40.00 € TTC**

En cas de perte ou casse la machine sera facturé 250 euro et le fût + caisse 10 euro.

Si vous fournissez vos propres boissons :

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

La glace à rafraîchir permet de « glacer » et de maintenir au frais vos 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 27.50 € TTC par personne

Terrine de foie gras de canard

Supplément 2.00 € par personne

ou

Lingot de truite asperges, Sauce agrumes

Option Petite Douceur : 2.50 € 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 4.50 € 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 **20.80 € TTC par personne**

Tartare de légumes

ou

Lingot de truite asperges, Sauce agrumes

Supplément 1.80 € par personne

Option Petite Douceur : **2.50 € par personne**

Sorbet Pomme & Calvados

Sorbet Poire & Poire Williams

Sorbet Abricot ou Melon & Pineau

Sorbet Citron & Vodka

Légume façon tajine & purée de patate douce

ou

Corolle de sole farci, crème de cidre

Purée de patate douce et Poêlée de ratatouille

Supplément 3.50 € par personne

Le Plateau du fromager

(servit à table ou au buffet)

Salade de fruits

ou

Entremet

(Voir la carte des desserts)

Supplément 2.40 € par personne

Pains & Café

Menu Petit loup **6.00 € TTC par enfant**

Nuggets de poulet, Pomme dauphine

Moelleux au chocolat

Menu Ado **9.00 € TTC par enfant**

Filet de volaille, crème Forestière

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

36.00 € TTC par personne
12 pièces salées par personne

Mini Madeleine

- Curry coco
- Emmental
- Olivade
- Pesto

La Petite Douceur

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

Mini Verrine

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

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.

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

Atelier Mini Brochettes

Toutes les brochettes sont cuites sur plancha
devant les convives sur le buffet

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

Atelier Mini Paninis

Panini en cocktail jambon mozzarella, chèvre miel

ou
Tournedos de canard, crème Fruits rouges
Brochette de pomme de terre Grenaille
Poêlée de ratatouille
Supplément 4.00 € par personne

Atelier Mini Lard

Cuisson minute boudin, abricot, pruneau
enroulé de lard flambés à l'Armagnac

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

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 !

ou
Entremet
(Voir la carte des desserts)

Pains & Café

Serviette en non-tissé et nappe du buffet - Prix indiqués sans prestation de services et vaisselle

Les Desserts

Les Desserts :

Entremet : 4.00 € TTC par personne

(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 : 10.00 € TTC par personne

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 : 9.50 € TTC par personne

Mignardise de 4 Desserts & Pièce

Montée 1 Choux

La Mignardise : 8.50 € TTC par personne

Mignardise de 5 Desserts (verrine et 4 petits fours)

Pièce Montée forme « Socle Etage » : 8.00 € TTC par personne

(4 Choux par personne)



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

L'envie d'un autre dessert nous consulter.



Les Boissons

La Cave

Vin Blanc

Chardonnay IGP Les haut de Fontey 75cl 13.20 € TTC

Vin Rosé

Cinsault IGP Les haut de Fontey 75cl 10.00 € TTC

Cabernet d'Anjou rosé AOP Jean de la roche 75cl 16.70 € TTC

Vin Rouge

Merlot IGP Les haut de Fontey 75cl 10.00 € TTC

La Bulle

Vouvray Brut Michel Laurent 75cl 18.00 € TTC

Blanc de Blanc Brut Veuve Laperrier 75cl 14.20 € TTC

Les Eaux

Abatilles gazeux litre 3.00 € TTC

Abatilles plat litre 3.00 € TTC

Boissons Chaude

Thermos de café 14.00 € TTC

Thermos de thé BIO 12.50 € TTC

Thermos de chocolat chaud 16.00 € TTC

Si vous fournissez vos propres boissons :

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

La glace à rafraîchir permet de « glacer » et de maintenir au frais vos 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 : 0.70 € TTC / verre

Verre à vin - Tumbler - Flûtes

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

- Option Mange debout : 10.00 € TTC / pièce

Mange-debout et housse en tissu

- Option Vaisselles : 6.50 € TTC / personne & 3.30 € TTC / enfant

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 : 60.00 € TTC / rouleau

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

Serviette blanche en tissus : 1.20 € / serviette

Les serviettes sont à rendre non lavées.

- Option Fontaine de Champagne : 0.70 € TTC / personne

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

- Forfait Livraison : 2.00 € TTC / KM

Les Frais de déplacement son variable selon le lieu de la prestation ou de la livraison.

- Forfait Personnel de service : 26.00 € TTC / heure

Le service est assuré par notre personnel suivant vos besoins et en rapport avec le nombre de convives.

Le « service » comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement et à l'écoute de vos besoins tout en étant discret et attentif. La facturation de l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 26,00 € TTC.

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

Les expressions suivantes doivent être entendues, dans les présentes conditions générales de vente, de la manière suivante :

L'Eau vive : désigne Le traiteur **L'Eau vive**

« **Le Client** » : désigne toute personne physique ou morale passant commande d'une vente/livraison de marchandises et/ou de l'exécution d'une prestation de service de **L'Eau vive**.

ARTICLE PREMIER : APPLICATION ET OPPOSABILITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales régissent l'intégralité de la vente/livraison de marchandises et/ou exécutions de prestation de service intervenant entre le « **Client** » et **L'Eau vive**.

Les présentes conditions générales sont systématiquement adressées ou remises à chaque « **Client** » pour lui permettre de passer commande.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de **L'Eau vive**, prévaloir contre les présentes conditions générales. Toute condition contraire posée par le « **Client** » sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à **L'Eau vive**, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à notre connaissance.

Le fait que **L'Eau vive** ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du « **Client** » aux présentes conditions générales.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par le « **Client** » sur le devis et contrat traiteur.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation d'une commande par le « **Client** » entraîne la facturation de TRENTE POUR CENT (30%) du montant total de la commande.

ARTICLE 4 : LIVRAISON

La livraison des marchandises est effectuée par les véhicules de **L'Eau vive**.

ARTICLE 5 : PRIX

Les tarifs mentionnés sur la plaquette sont applicables **jusqu' à septembre 2025**.

ARTICLE 6 : EVOLUTION DU NOMBRE DE CONVIVES

Au plus tard 1 mois avant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service, le « **Client** » devra confirmer à **L'Eau vive** par écrit le nombre définitif d'invités.

ARTICLE 7 : FACTURATION

A chaque vente/livraison et/ou exécution d'une prestation de service correspondra une facture. La date de la facture est la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service.

ARTICLE 8 : DÉLAIS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Modalités

Toutes les factures sont payables à échéance sans escompte.

Les factures sont payables au comptant pour les particuliers.

Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis/bon de commande, les factures, correspondant au montant des ventes/livraisons et/ou exécution de la prestation de service, seront payables par chèque bancaire à l'ordre de « **L'Eau vive** » ou par virement, ou par espèce.

Retard ou défaut

En cas de défaut de paiement d'une seule facture à son échéance, quel qu'en soit le motif, **L'Eau vive** pourra :

Suspendre immédiatement toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et exiger le paiement immédiat de toutes sommes-nous restant dues

Tout retard de paiement donnera également lieu à l'application de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée par décret et prévue par l'article L 441-6 du Code de Commerce, ainsi que l'application de pénalités de retard au taux fixé par la Banque Centrale Européenne en vigueur au premier jour de chaque semestre civil, majoré de 10 points de pourcentage. Ce taux ne pourra toutefois être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal. Les pénalités seront appliquées par jour de retard et calculées à compter de l'échéance initiale de la facture en cause.

Tous frais engagés au titre de recouvrement, comprenant notamment les frais de retour d'impayé, les honoraires d'avocats et d'officiers ministériels, seront par ailleurs facturés au « **Client** ».

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus sans l'accord écrit et préalable de **L'Eau vive**.

Compensation

Les paiements ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de **L'Eau vive**.

ARTICLE 9 : RÉCLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison de sa commande.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée à **L'Eau vive**.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les deux jours suivant la date de la facture.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

L'Eau vive ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de manquement à ses obligations contractuelles résultant d'un événement constitutif de force majeure.

Outre les cas définis par la loi et la jurisprudence, la force majeure s'entend des événements suivants : incendie, inondation, tempête, tremblements de terre et autres catastrophes naturelles, guerre, émeutes et révolutions, grève, arrêts de travail ou autres mouvements sociaux au sein du personnel de **L'Eau vive**, occupations d'usines ou de locaux, décisions administratives, fait du prince, interruption des moyens de transport ou impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières et plus généralement de tout événement échappant à notre contrôle.

En cas d'impossibilité de respecter tout ou partie de nos obligations du fait d'un cas de force majeure, **L'Eau vive** informera le « **Client** » dans les meilleurs délais.

L'Eau vive pourra alors, selon les circonstances, soit annuler la commande, soit en suspendre l'exécution sans que le « **Client** » puisse réclamer une quelconque indemnisation à ce titre ou qu'il puisse annuler sa commande, sauf accord exprès et préalable de la part de **L'Eau vive**.

En cas de suspension de la commande, le « **Client** » s'oblige à prendre toutes les dispositions nécessaires pour proroger, à ses frais, la validité de ses moyens de paiement pendant la durée de suspension de la commande et jusqu'au moment où la vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pourra être effectuée.

ARTICLE 11 : MATÉRIEL

Les incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel de **L'Eau vive** sont à la charge du « **Client** » si sa responsabilité ou celle de ses invités est avérée dans les faits. Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôts ou confiés à quelque titre que ce soit sur les lieux de réception.

ARTICLE 12 : PERSONNEL DE SERVICE

Les prix tels que fixés dans les conditions particulières du présent contrat et lors de la confirmation de commande comprennent la mise à la disposition du personnel de service pendant une vacation telle que définie dans le devis.

Cette vacation comprend la mise en place et le service jusqu'à son départ du lieu de la réception après débarrassage et rangement de ce dernier selon les contraintes d'exploitation du site. Au-delà de cette vacation, les heures complémentaires de service seront facturées en sus, sur la base des tarifs en vigueur, par heure et par serveur.

Toute heure entamée est considérée comme due