



ÉVÉNEMENTS ET PRIVATISATIONS



VIVE : MAISON MER

Bar spectaculaire en granit de Patagonie, banquettes chatoyantes mêlant les coloris de coraux, douceur enveloppante des longues banquettes mordorées.

Chaque ingrédient vous transporte dans une atmosphère nouvelle et surprenante, où les produits de la mer composent une musique vivante, personnelle et inattendue.

Chez « VIVE, Maison Mer », c'est David qui tient les cuisines du restaurant avec l'appui, le regard et la passion de Stéphanie.

«Ce restaurant est la réunion de nos visions de la cuisine.» Stéphanie & David Le Quellec.

NOS ESPACES



DES ESPACES PRIVATISABLES

Au cœur du 17^{ème} arrondissement de Paris,
VIVE offre un cadre chaleureux et modulable,
idéal pour l'organisation de vos événements !

Entièrement privatisable, l'espace s'adapte à vos besoins
et au format de vos événements.

Au rez-de-chaussée, bénéficiez d'un espace convivial
autour du bar accueillant jusqu'à 45 personnes
en cocktail.

A l'étage, profitez d'une salle chaleureuse conçue
pour recevoir jusqu'à 55 couverts assis.
Cet espace se compose d'un salon privatif,
idéal pour vos réunions et repas d'affaires
pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes
en toute confidentialité.



LES MENUS





APERITIF



BULLES

Coupe de Champagne au tarif de 18,33€HT par personne

COCKTAILS - Spritz Vive

Bergamote, hibiscus infusé, vermouth blanc, thé rooibos, prosecco

Un cocktail au tarif de 11,67€ HT par personne

COCKTAIL APERITIF

3 pièces cocktail au tarif de 15€ HT par personne

6 pièces cocktail au tarif de 30€ HT par personne



VOTRE DÉJEUNER

Menu 3 plats

Au tarif de 49€ HT par personne

Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes et 1 café par personne

Cœur de saumon frotté au zaatar, marinade légère aux agrumes

Ou

Œuf mollet, velours de champignons, noisettes, copeaux de bonite

Dos de cabillaud confit au beurre d'algues, chou-fleur rôti

Ou

Gambas flambées au gin, bouillon lié aux épices douces,
pousses d'épinard

Tarte fine aux pommes, crème glacée fève de Tonka

Ou

Riz au lait onctueux à la vanille, caramel au beurre salé, riz soufflé

Forfait vin au tarif de 13€ HT par personne

Sur la base d'une bouteille de vin pour 5 par personne



**Menu unique à l'ensemble des convives*



VOTRE DINER

Menu 3 plats

Au tarif de 65€ HT par personne

Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes et 1 café par personne

Raviole de langoustine, nage mousseuse infusée au gingembre

Ou

Noix de st jacques à cru, marinade liée de moutarde de Crémone

Filet de daurade rôti, beurre blanc miso saké, gnocchis de butternut

Ou

Quenelles de bar pochées, dieppoise, pousses d'épinard

Pain perdu, caramel onctueux, crème glacée pain grillé

Ou

Tarte aux poires amandine, sorbet citron

Forfait vin au tarif de 26€ HT par personne

Sur la base d'une bouteille de vin pour 3 personnes

**Menu unique à l'ensemble des convives*



« INSTANT ETOILE »

Menu 5 plats

Offrez vous une parenthèse gastronomique
et laissez-vous séduire par une sélection de plats d'exception
Signés Stéphanie Le Quellec !

Au tarif de 195€ HT par personne

Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes et 1 café par personne

2 bouchées apéritives

*

Chair de tourteau

Réchauffé d'un bouillon intense de crevettes grises

*

Cueillette de tomates de plein champ

Fatiguées dans leur jus, confit d'algues sauvages

*

Caviar Oscietre

Pain perdu imbibé au jus de coquillages, oseille et crème crue

*

Médailillon de veau

Doré puis laqué d'un gel de calamansi, artichaut, jus court olive noire
truffe noire

*

Vanilles d'origine

Tahiti en crème brûlée, praliné amande

Madagascar torréfiée en crème glacée

*

Mignardise Biscuit nantais à partager

Accord Mets & Vins au tarif de 55€ HT par personne

Sur la base de 4 verres par personne





VOTRE COCKTAIL DINATOIRE

Au tarif de 150€ HT par personne

Coupe de Champagne par personne

*

15 pièces cocktail par personne

Ceviche de daurade

Bar à cru moutarde de crémone

Fraîcheur de concombre, légèreté de tarama

Maquerau à la fmaille, ponzu

Saumon à cru frotté zatar

*

Tempura de crette spicy mayo

Moule farcie

Poulpe grillé bouillon harissa

Thon mi cuit au poivre

Noix de st jacques

Chou fleur rôti au beurre d'algues

Accra de poisson

*

Chou craquant praliné

Mousse chocolat intense huile d'olive sarrasin

Tarte fine au pomme fève de tonka

Eaux minérales

Vin blanc et rouge

Sur la base d'une bouteille de vin pour 5 personnes

LES ANIMATIONS

Minimum de 20 personnes

Prix par personne et par heure

Banc d'écailler
25€ HT

Saumon fumé maison, tranché minute et blinis chauds
20€ HT

Risotto crémeux citron roquette
15€ HT

Pâte à la truffe noire
20€ HT

Bar à Caviar
95€ HT

Bar à glaces et sorbets maison
18€ HT

Bar à chouquettes
15€





ATELIER SOMMELLERIE

Plongez dans l'univers du vin lors d'une dégustation guidée par notre Chef Sommelier à travers une sélection de cuvées soigneusement choisies.

Dégustation au tarif de 70€HT par personne
3 Vins & 3 pièces cocktail - Durée 1h30



LES FORFAITS



LES FORFAITS

Forfait journée d'études au tarif de 88€ HT par personne

Pause-café gourmande

(Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales et biscuits sucrés)

Déjeuner - Menu 3 plats, eaux et café inclus

Forfait vin

(Sur la base d'un verre de vin rouge et un verre de vin blanc par personne)

Pause-café gourmande

(Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales et biscuits sucrés)

Forfait demi-journée d'études au tarif de 75€ HT par personne

Pause-café gourmande

(Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales et biscuits sucrés)

Déjeuner - Menu 3 plats, eaux et café inclus

Forfait vin

(Sur la base d'un verre de vin rouge et un verre de vin blanc par personne)

-

Privatisation du Petit Salon : 800€ journée / 400€ demi-journée

Privatisation du 1^{er} étage : 1200€ journée / 600€ demi-journée



Aurore Wehling
aurore@la-scene.paris
Vive, 62 avenue des Ternes, 75017 Paris