



vivre[s]

PAR GRÉGORIY COUTANCEAU

25
ANS

g
GRÉGORIY
COUTANCEAU

RESTAURANT PANORAMIQUE ROCHEFORT

PROPOSITIONS DE MENUS GROUPE



VIVRE[S] PAR GRÉGORY COUTANCEAU

Grégory Coutanceau, a imaginé sa nouvelle adresse comme un lieu de moments à partager, du déjeuner au dîner, avec toujours en fil conducteur les produits de saison, issus des terroirs charentais et du sud-ouest, privilégiant le bon, le beau et le sain.

Ce nouvel espace prend place dans l'ancien magasin aux Vivres, classé monument historique, qui a fait l'objet d'une réhabilitation complète. Construit au XVIIIème siècle par l'ingénieur Louis-François Le Vau, architecte des bâtiments du roi Louis XIV et membre de l'Académie royale d'architecture, l'immeuble n'a pas été modifié pour respecter son authenticité.



«Vivres se décline selon ses envies et les moments de la journée !»

Grégory Coutanceau



LE RESTAURANT

CUISINE AU FEU DE BOIS | RESTAURANT PANORAMIQUE

Une cuisine au feu de bois pour le restaurant et le jardin d'hiver dominant la Charente, une cave de maturation et une très belle sélection de vins.

Grégory Coutanceau vous invite à revenir aux sources avec une cuisson au charbon de bois sans oublier les produits locaux et de saison sublimés par les cuisiniers au cœur d'une cuisine ouverte pour le plus grand plaisir de vos yeux.



CONDITIONS DE VENTES

REPAS DE GROUPE

Etant donné que nous travaillons des produits frais, nous vous demandons que le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous faire parvenir des arrhes correspondant à 50 du mon tant total de la prestation.

Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposés par la loi, sera répercutée sur ces prix.

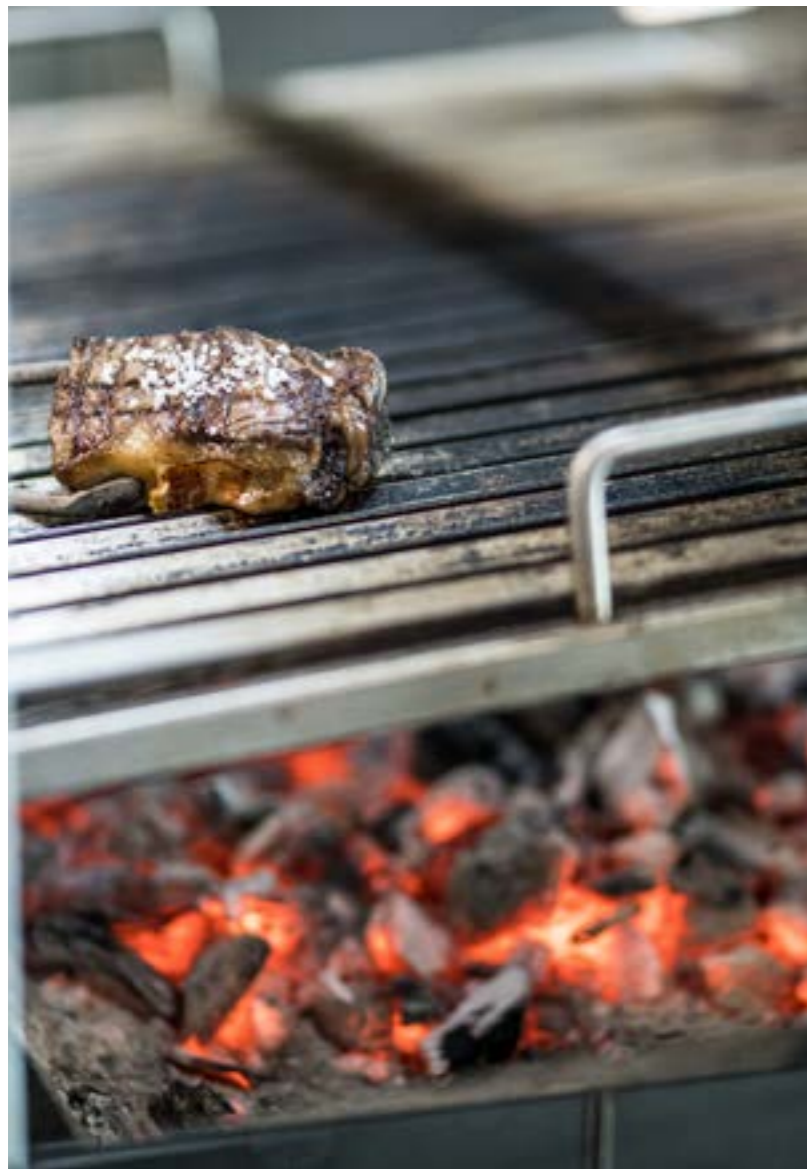
Clara Romiszvili, commerciale et son équipe se tiennent à votre entière disposition pour toutes modifications ou plus amples renseignements

En cas de privatisation d'un espace de l'établissement, un coût de privatisation supplémentaire vous sera facturé.

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.

Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur. Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France. Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.







GRÉGORY COUTANCEAU

UN CHEF, UNE MAISON DE CUISINES

Terroir, saveurs et gastronomie

Mettre en avant les producteurs et la diversité des produits de sa région tels sont ses credos. En tant que chef, sa cuisine se doit d'être l'ambassadrice de cette belle partition gastronomique. Aujourd'hui, à la tête de sa maison de cuisines, Gregory continue de tracer son sillon avec comme fil conducteur la mise en avant des producteurs et la diversité des produits de sa région.



MENU ENFANT | 14 HT / PERS.

Ce menu est communiqué à titre indicatif, car le menu change tous les lundis

Exemple de menu

Poisson ou viande

Mousseline de potiron au beurre demi sel d'Échiré

Glace ou dessert du moment



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



vivre[s]
PAR GRÉGORIE COUTANCEAU



MENU DE LA SEMAINE | 28,5€ HT / PERS.

Sauf le vendredi soir, le samedi, le dimanche midi et jours fériés

Ce menu est communiqué à titre indicatif, car le menu change tous les lundis

Exemple de menu

cannelloni à la mousseline de dinde, palet de courgette grillée au Mibrasa,
Condiments aux algues combu, bouillon de langoustines au miso

Foie de veau grillé à la flamme, beurre persillé,
Mousseline de chou-fleur, stick de pomme de terre cuite à la graisse de canard

Comme une raviole ouverte, crème mascarpone aux fruits rouges,
thé glacé Earl Grey



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



vivre[s]

PAR GRÉGORIE COUTANCEAU



MENU DU QUAI | 40€ HT / PERS.

Le Velouté autour du maïs

Oeuf parfait et chips de lard fumé, poudre de maïs et pop-corn

ou

La Truite de la Maison Bellet

travaillée comme une brandade et montée façon club sandwich, marquée au Mibrasa et mayonnaise épicée

ou

Le duo d'asperges banches et vertes (Supplément de 3€)

Oeuf façon mimosa et mayonnaise montée au safran, poudre d'olives noires et réduction de balsamique

ou

Le marbré de foie gras de Mr Morille (Supplément de 6€)

Marmelade de rhubarbe liée à l'apulpe de fraise accompagné de sa mini-brioche

La poitrine de Cochon de Mr Massonde

marinée à la fève Tonka, miel et sauce soja, puis grillée au Mibrasa, polenta snacké et brocolis

ou

Le Merlu snacké

Pommes de terre grenaille rôtie et pesto

ou

La Lotte Rôtie (Supplément de 4€)

lardée aux épices, coulis d'ail des ours, quinoa façon risotto aux petits légumes et palourdes, sauce salsa Verde

ou

L'épaule d'Agneau (Supplément de 6€)

cuite à basse température, aux fruits secs et côte d'agneau grillée au Mibrasa, purée de patate douce au curry et jus d'agneau corsé

Le Cheesecake : aux fruits frais, biscuit cigarette, coulis d'agrumes et glace bulgare

ou

La Coque surprise : riz au lait à la Vanille de Madagascar, brunoise de fraises et chocolat chaud

ou

L'Ananas Rôtie: Au thym, espuma d'ananas au poivre de Timut, sorbet à l'ananas et tuile au chocolat

Mignardises



vivre[s]
PAR GRÉGORIE COUTANCEAU



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU VIVRE[S] | 60€ HT / PERS.

Mise en bouche

Le Foie gras de Mr Morille, parfumé à l'Armagnac,

Tartare de magret de canard et huitres de Mme Papin, brioche toastée

Les noix de coquille Saint-Jacques en gravelax

Purée de betterave et coriandre, pickles de betteraves multicolores

La Lotte lardée

Cocos vendéens en deux textures : pulpe de cocos au safran et cocos en «salade», herbes aromatiques et citron, jus de viande acidulé

Assortiment de fromages fermiers

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment
(Supplément 5€)

Le Bounty revu et revisité



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



LES FORMULES APÉRITIFS POUR VOTRE DÉBUT DE REPAS

Cocktails Maison

7,00€ HT

Pineau rouge, jus de raisin, sirop de cerise et de cannelle et jus de citron, eau pétillante

Kir ou Pétillant

7,00€ HT

Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet

ou

Armance B, Brochet

Pineau des charentes

7,50€ HT

Pineau des Charentes Blanc ou Rouge
5 ans d'âge Château de Beaulon

Champagne Brut

11,00€ HT

Champagne Royer « Brut Réserve » blanc

Champagne Rosé

12,50€ HT

Champagne Duval Leroy Rosé

Nous vous demandons que le choix d'apéritif soit unique pour l'ensemble des convives.
L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.

NOS FORMULES VINS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Formule sans vins - 5€ HT

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Formule vins n°1 - 9€ HT (A raison de 1 verre par personne) // 11,50€ HT si 2 verres par personne

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2022 IGP Charentais Domaine de la Chauvillière

Vin rouge : 2020 AOC Bordeaux, Chateau du Barail

Formule vins n°2 - 13€ HT (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2022 AOC Bordeaux, Chateau du Barail

Vin rouge : 2022 AOC DUché d'Uzès «Racine» Les collines de Bourdic

Formule vins n°3 - 18€ HT (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2021 AOC Bordeaux Ponteney

Vin rouge : 2016 Graves, Chateau d'Ardenes

Formule vins n°4 - 21,50€ HT (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2017 IGP Hérault Chateau Moulin de Gassac

Vin rouge : 2021 IGPOc, Domaine Gayda «En passant»

Formule digestif -7,50€ HT (verre de 4 cl)

Cognacs : Léopold Gourmel « Premières Saveurs » Frapin VIP XO

Calvados : Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Eaux de vie : Marc de Muscat d'Alsace distillerie | Windhotz Quetsch d'Alsace | Distillerie Windhotz

Liqueurs (servies nature ou avec glace pilée) : Bailey's Original | Get 27



LES SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

A partager

Évolutif en fonction de la saison

Planche de charcuteries et fromages
Saumon gravlax, baies roses et herbes fraîches

Les 5 fromages du moment et leurs confitures
Planche de Cecina de boeuf de Leon, IGP de Galice

Rillettes de canard de Chez Morille

Le menu végétarien

(menu défini selon les produits de saison)

L'assiette de fromages sélectionnés
au tarif de 7,50 € HT par personne

Les entremets

(à partir de 12 personnes) à la demande.



NOS ESPACES DE RÉCEPTION PRIVATISATION

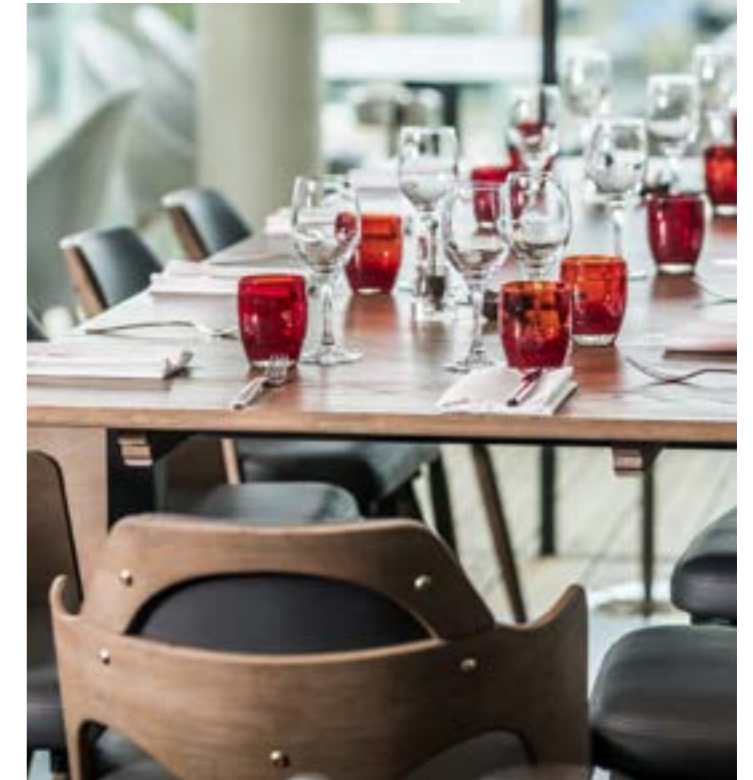


ESPACE SÉMINAIRE



LA CANTINA

LE RESTAURANT



LA SALLE DE RÉUNION

Les différents espaces de Vivre[s] vous permettent d'imaginer votre événement sur mesure !

Un cocktail au bar à vins, sur le rooftop ou en terrasse suivi d'un dîner au restaurant pour une occasion spéciale ? C'est possible à Vivre[s] !

Profitez d'un cadre idéal face au port de Rochefort face à la Charente avec une vue imprenable dans le restaurant et sur le rooftop.

LE ROOFTOP



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire Vivre[s], 14 Quai aux Vivres, 17300 Rochefort.

Numéro de SIRET : 84996087700017 et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

1.1 La description de prestation

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix.

1.2 Les tarifs

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois. Les tarifs sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modification des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités). Tous nos prix s'entendent HT puis TVA en sus (actuellement 10% pour les prestations repas, le service, le matériel et boissons non alcoolisées et 20% pour les boissons alcoolisées). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de La Rochelle. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

3 - LA COMMANDE

3-1 Formalités de validation

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être adressée par écrit 10 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis ainsi que les conditions générales devront être signés, la dernière page du devis intégrant le récapitulatif budgétaire global du budget devra être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord » ainsi que les numéros de SIRET et TVA Intra-communautaire dans le cas d'une société.

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC. Le versement de l'acompte déclenche une préparation optimale de l'événement (réservation du matériel, du personnel de service, achats des matières premières, boissons et éventuelles prestations sous-traitées) ; le versement se décompose comme suit :

- 50 % à la réservation, c'est à dire au moment de la confirmation de l'accord par le Client,

Si l'acompte n'est pas perçu dans un délai de 15 jours ouvrés après la signature du devis, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

3-2 Exécution du contrat

a - Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b - Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c - Responsabilité du client :

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d - Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

3-3 Facturation

La facture sera adressée dans les 72 heures après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

4 - CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 Nombre

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

Néanmoins, une majoration de 20% du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc...)

Si le nombre d'invités venait à être dépassé le jour de la manifestation, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration de 20% sera appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production, notamment en cas d'augmentation du nombre de convives après le délai convenu.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

4-2 Annulation

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Annulation entre 60 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 20 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 30 et 8 jours calendaires avant la date de réception : 70% du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 8 jours calendaires avant la date de réception : 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 Report pandémie (ex : Covid)

En cas de report de date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition. Dans l'hypothèse où l'évènement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable pour une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées resteront acquises au prestataire. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix et la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique. De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3

6- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Grégory Coutanceau Développement, 1 rue de la chaîne 17000 La Rochelle ou par internet à l'adresse suivante jennyfercoutanceau@gregorycoutanceau.com. Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Grégory Coutanceau Développement. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

7 – LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable sur place ou à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir et refacturation) ou de réédition (duplicata) doit être demandée dans les 24 heures suivant la réception de la facture. Le taux de pénalités exigible en cas de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la banque centrale européenne majoré de 7 points et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40€ sera due de plein droit et sans notification préalable. Nous nous réservons le droit de demander au client, une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement dépassaient ce montant. Toute facture présentée à la livraison sans acompte doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos magasins. Conformément aux dispositions de l'article L 4431 du code du commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 jours après la date de facture, par virement ou par chèque bancaire. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de l'établissement concerné. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :



VOTRE CONTACT

POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS



Clara Romiszvili

Chargée d'affaires

commercial@vivres.net

Portable : 07 88 66 78 58

Fixe : 05 54 70 02 90



LA MAISON DE CUISINES GRÉGORY COUTANCEAU



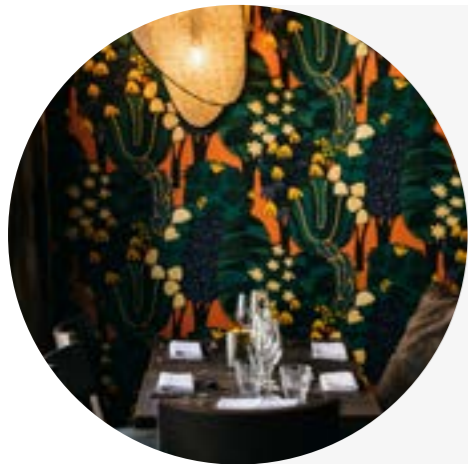
Les Flots

Restaurant gastronomique de la mer
1 rue de la Chaîne, 17000 La Rochelle
www.les-flots.com



[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes
3 Route de Rauzan, 33460 Margaux
www.au-marquis-de-terme.com



Bon Temps

Basserie contemporaine
35 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle
www.bontemps-larochelle.com



La Classe des Gourmets

Ecole de cuisine et de sommellerie
10 Rue Sénac de Meilhan, 17000 La Rochelle
www.laclassedesgourmets.com



Vivre[s]

Restaurant | Bar à vins | Rooftop | Séminaire
14 Quai aux vivres, 17300 Rochefort
www.vivres.net



Agapes - Cuisine nomade

Traiteur organisateur de réception
La Rochelle & Bordeaux
www.gregorycoutanceautraiteur.com



vivre[s]