



CALIXIR

TRAITEUR



LE
COSY
— *chic* —

Partenaires pour vous régaler





Cocktail

18 pièces

33,00€ HT
36,30€ TTC / pers.*

Les Délices

- ❖ Caroline au saumon coiffée de magret fumé
- ❖ Cornet de Radis Noir à l'effilochée de crabe vanillée
- ❖ Lingot Pomodore, fleurette de tête de Moines
- ❖ Radis noir pétale et crevette façon Thai
- ❖ Carpaccio de Champignon au fromage frais
- ❖ Clafoutis fraîcheur Grecque
- ❖ Brochette de Bonbon d'émulsion de Foie gras, Amaréna et Pain d'épices
- ❖ Brochette de dinde curry, pommes et sauce cocktail
- ❖ Pic'up de boeuf à l'italienne

Les « Sur le pouce »

- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Coca au Poulet tandoori
- ❖ Wrap aux légumes confits, figue et féta battue

Les Douceurs sucrées

- ❖ Fours frais « Prestige » de saison
- ❖ Pipette façon Pina colada
- ❖ Brochette de fruits frais et menthe

* Hors boisson – Hors matériel – Formules types, nous consulter pour un devis personnalisé

- ❖ Option : Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement (vacation de 6h) – par tranche de 40 pers. : 253,50 € HT soit 278,85 € TTC
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 55 € HT
- ❖ Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehausses & vases (plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC



Cocktail

24 pièces

44,00€ HT
48,40€ TTC / pers.*

Les Délices

- ❖ Mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Brochette de dinde curry, pommes et sauce cocktail
- ❖ Pic'up de filet de Bœuf à l'olive Grecque
- ❖ Piquez-moi de St Jacques à l'ananas
- ❖ Opéra de Foie Gras au Pain d'Epices, Marbré Passion Mangue
- ❖ Chou cube et pickles
- ❖ Croquant de Carotte Safran, crémeux de Foie gras et fondant de Cranberry
- ❖ Sablé au piment d'Espelette, crème citron crumble persillé
- ❖ Tonnelet tutti verde, Mascarpone au Basilic
- ❖ Ruban de carottes oubliées au gingembre et datte
- ❖ Rigatoni à la Ricotta aux poivrons et son copeau de Parmesan
- ❖ Pic'up de Bar snacké pointe de truffe et pousse de shiso green

Les P'tits contenants

- ❖ Verrine de tartare de Bar et son émulsion au Wasabi
- ❖ Verrine de chèvre sur concassé de tomates et son gressin

Les « Sur le pouce »

- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Bariolé Napolitain: mozzarella, tomate, basilic
- ❖ Moelleux grand Sud : brésaola, roquette, parmesan pignons
- ❖ Wrap au saumon fumé et sa pointe de moutarde d'algues

Les Douceurs sucrées

- ❖ Fours frais « Prestige » de saison
- ❖ Pipette façon Pina colada
- ❖ Brochette de fruits frais et menthe
- ❖ Mini cheese cake framboise - passion

* Hors boisson – Hors matériel – Formules types, nous consulter pour un devis personnalisé

- ❖ Option : Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement (vacation de 6h) – par tranche de 40 pers. : 254,50 € HT soit 279,95 € TTC
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 55 € HT
- ❖ Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehausses & vases (plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC



*Informations
&
Personnalisation*

Veillez contacter

Carole Havard

01.69.75.14.02

carole@calixir.com

www.calixir.com

