



CALIXIR
TRAITEUR



LE
COSY
— *chic* —

Partenaires pour vous régaler





Cocktail

18 pièces

40,62€ HT
44,68€ TTC / pers.*

Les Délices salés

- ❖ Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Marbré Passion Mangue
- ❖ Gambas marinées habillée d'une crêpe à l'encre de seiche
- ❖ Tataki de thon condiment gingembre, petit pois coriandre
- ❖ Le p'tit Girondin
- ❖ Fondant au roquefort sur cookie aux noix
- ❖ Brochette de mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Pic de Volaille au curry à la Pomme Granny Smith, sauce cocktail
- ❖ Pic 'up de Filet de Bœuf au carré, fleur de câpres
- ❖ Brochette antipasti à l'artichaut, tomate confite, mozzarella, olive noire
- ❖ Clafoutis fraîcheur Grecque
- ❖ Cône de betterave Chioggia, fenouil et granny Smith, et croustillant veggy
- ❖ Rigatoni à la Ricotta aux poivrons et son copeau de Parmesan
- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Sandwich bariolé Napolitain au Pesto vert et Mozzarella

Les Délices sucrées

- ❖ Fours frais sucrés: choux abricot thym, sphère fraise des bois, roulé café noisette touche de Kalamansi, Mini tartelette pêche cardamome, Le frivolute, le choco menthe, la caropézienne, l'intensément fruits rouges, club sandwich tropical, tartelette aux fruits
- ❖ Fondant au chocolat noir
- ❖ Brochette de fruits frais et menthe des vergers d'Ile de France

* 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. : 372,00 € HT soit 409,20 € TTC puis 290,00 € HT soit 319 € TTC à partir du deuxième
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 61,50 € HT soit 67,65 € TTC
- ❖ Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehausses & vases (plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC



Cocktail

24 pièces

51,45,00€ HT
56,59€ TTC / pers.*

Les Délices salées

- ❖ Brochette de mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Pic de Volaille au curry à la Pomme Granny Smith, sauce cocktail
- ❖ Pic 'up de Filet de Bœuf au carré, fleur de câpres
- ❖ Tataki de thon condiment gingembre, petit pois coriandre
- ❖ Opéra de foie gras Français au pain d'épices et au glacis à la pêche de Vigne
- ❖ Cône de betterave Chioggia, fenouil et granny Smith, et croustillant veggy
- ❖ Nems de gambas à la citronnelle
- ❖ Ruban de carottes oubliées au gingembre et datte
- ❖ Rigatoni à la Ricotta aux poivrons et son copeau de Parmesan
- ❖ Verrine de chèvre sur concassée de tomates et son gressin
- ❖ Verrine de Légumes Niçois, Mascarpone et Crumble

Les « Sur le pouce »

- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Sandwich bariolé Napolitain (au pesto vert, mozzarella)
- ❖ Sandwich moelleux grand Sud : Brésola, roquette, parmesan pignons
- ❖ Wrap au saumon fumé et sa pointe de moutarde Bio aux Algues

Les Douceurs sucrées

- ❖ Pipette façon Pina colada
- ❖ Brochette de fruits frais et menthe des vergers d'Ile de France
- ❖ Fondant au chocolat noir
- ❖ Fours frais: choux abricot thym, sphère fraise des bois, roulé café noisette touche de Kalamansi, Mini tartelette pêche cardamome, Le frivolute, le choco menthe, la caropézienne, l'intensément fruits rouges, club sandwich tropical, tartelette aux fruits

* 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. : 372,00 € HT soit 409,20 € TTC puis 290,00 € HT soit 319 € TTC à partir du deuxième
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 61,50 € HT soit 67,65 € TTC
- ❖ 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
Camelia 01.69.75.14.09
camelia@calixir.com
www.calixir.com

