



CALIXIR

TRAITEUR

&



Partenaires pour vous régaler





Cocktail

18 pièces

38,90 € HT
42,90 € TTC / pers.*

Les Délices salés

- ❖ 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
- ❖ Saumon Fumé et Chèvre Doux, Sablé Croustillant Pistache et Piment d'Espelette
- ❖ Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Clémentin
- ❖ 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
- ❖ Lingot Pomodora, fleurette de tête de Moines
- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Focaccia confit de figue et mascarpone aux noix, fine ciboulette
- ❖ Wrap aux légumes confits, figue et féta battue
- ❖ WrBun's Roll végétal crudités aux oeufs aux segments de pamplemousse

Les Délices sucrées

- ❖ Brochette de fruits frais et menthe des vergers d'Ile de France
- ❖ Fours frais: Cake avocat orange - Le chou tout chocolat - L'opera classique - Magnum patissier - Douceur chocolat blanc citron - Tartelette chocolat sarrasin - Croustillant chocolat Kumquat (végan) - Caroline Gianduja - P'tite foët noire - Tartelette de saison

* 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 295,00 € HT soit 324,50€ TTC à partir du deuxième
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 62,50 € HT soit 68,75 € 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

49,90€ HT

54,90 € 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
- ❖ Saumon Fumé et Chèvre Doux, Sablé Croustillant Pistache et Piment d'Espelette
- ❖ Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Clémentin
- ❖ 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
- ❖ Lingot Pomodora, fleurette de tête de Moines
- ❖ 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
- ❖ Focaccia confit de figue et mascarpone aux noix, fine ciboulette
- ❖ Wrap aux légumes confits, figue et féta battue
- ❖ WrBun's Roll végétal crudités aux oeufs aux segments de pamplemousse

Les Douceurs sucrées

- ❖ Brochette de fruits frais et menthe des vergers d'Ile de France
- ❖ Pic'up d'ananas snacké poudré de coco et sa pâte de fruit
- ❖ Fours frais: Cake avocat orange - Le chou tout chocolat - L'opera classique - Magnum pâtissier - Douceur chocolat blanc citron - Tartelette chocolat sarrazin - Croustillant chocolat Kumquat (végan) - Caroline Gianduja - P'tite foët noire - Tartelette de saison
- ❖ 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. : 372,00 € HT soit 409,20 € TTC puis 295,00 € HT soit 324,50€ TTC à partir du deuxième
- ❖ Heure supplémentaire après minuit : 62,50 € HT soit 68,75 € 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
Carole 01.69.75.14.02
carole@calixir.com
www.calixir.com

