



CALIXIR
TRAITEUR



LIEU SECRET
PARIS

Partenaires pour vous régaler





Cocktail

18 pièces

36,10€ HT

39,70€ TTC / pers.*

Les Délices salés

- ❖ Rigatoni à la Ricotta aux poivrons et Parmesan
- ❖ Cône de betterave chiogga, fenouil et granny smith
- ❖ Gambas marinée habillée d'une crêpe à l'encre de seiche
- ❖ Opéra de Foie Gras Français, Marbré Passion Mangue
- ❖ Bouchée de thon à l'ananas grillé
- ❖ Le p'tit Girondin
- ❖ Fondant au roquefort sur cookie au noix

- ❖ Brochette de mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Pic de Volaille au curry à la Pomme Granny Smith
- ❖ Pic'up de Filet de Boeuf (origine France) et oignon confit
- ❖ Brochette d'antipasti

- ❖ Sandwich bariolé Napolitain
- ❖ Mini club sandwich thon/crudités

Les Douceurs sucrées

- ❖ Fours frais « Prestige » de saison
- ❖ Fondant au chocolat noir
- ❖ 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. : 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

46,40€ HT

51,00€ TTC / pers.*

Les Délices

- ❖ Mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Brochette de dinde curry, pommes et sauce cocktail
- ❖ Pic'up de Filet de Boeuf (origine France) au carré, fleur de câpres
- ❖ Bouchée de thon à l'ananas grillé
- ❖ Opéra de Foie Gras au Pain d'Epices, Marbré Passion Mangue
- ❖ Cône de betterave chiogga, fenouil et granny smith, et croustillant
- ❖ 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

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 »

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

Les Douceurs sucrées

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

* 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
Carole Havard
01.69.75.14.02
carole@calixir.com
www.calixir.com

