CALIXIR
TRAITEUR

&

Partenaires pour vous régaler

CALIXIR
TRAITEUR

Cocktail

18 pièces

40,30 € HT
44,35 € 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
- Tataki de Thon condiment mangue, gingembre et coriandre
- Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Clémentin
- Cône de betterave Chioggia, fenouil et granny Smith, et croustillant veggy
- Crevette saté en pétale de radis noir et menthe fraiche
- Ruban de carottes oubliées au gingembre et datte
- Rigatoni à la Ricotta aux poivrons et son copeau de Parmesan
- Mini club sandwich poulet/crudités
- Sandwich bariolé Napolitain (au pesto vert, mozzarella)
- Sandwich moelleux grand Sud : Brésaola, roquette, parmesan pignons
- Bun's Roll à la truite fumée aux segments de pamplemousse

Les Délices sucrées

- Pic'up d'ananas snacké poudré de coco et sa pâte de fruit
- Fours frais: Napolitain, tartelette citron noisette, soleil d'automne poire praliné pécan, Trésor des iles banane, p'tit cupcake chocolat coeur praliné, Magnum pâtissier pistache, Kuro Mango crème de sésame noir, chou café Liégeois, caroline "ça piquotte l'orange"- 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 315,00 € HT soit 346,50heure sup € TTC à partir du deuxième
- Heure supplémentaire après minuit : 65,00 € HT soit 71,75 € TTC
- Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehausses & vases (plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC

CALIXIR
TRAITEUR

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
- Tataki de Thon condiment mangue, gingembre et coriandre
- Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Clémentin
- Cône de betterave Chioggia, fenouil et granny Smith, et croustillant veggy
- Crevette saté en pétale de radis noir et menthe fraiche
- 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 : Brésaola, roquette, parmesan pignons
- Wrap aux légumes confits, figue et féta battue
- Bun's Roll à la truite fumée aux segments de pamplemousse

Les Douceurs sucrées

- Fours frais: Napolitain, Tartelette citron noisette, Soleil d'automne poire praliné pécan, Trésor des iles banane, p'tit cupcake chocolat coeur praliné, Magnum pâtissier pistache, Kuro Mango crème de sésame noir, chou café Liégeois, caroline "ça piquotte l'orange » Tartelette de saison
- Clafoutis griottes pistache
- 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

* 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 315,00 € HT soit 346,50heure sup € TTC à partir du deuxième
- Heure supplémentaire après minuit : 65,00 € HT soit 71,75 € TTC
- Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehausses & vases (plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC

Informations
&
Personnalisation

Veuillez contacter
Carole 01.69.75.14.02
carole@calixir.com
www.calixir.com