





# Cocktail

## 18 pièces

40,30 € HT

44,35 € TTC / pers.\*

### Les Délices salés

- ❖ Brochette de mi-cuit de Saumon au Shiso green
- ❖ Cookies à l'avoine, rillettes de sardine et gelée de Kalamansi
- ❖ Pic de Volaille au curry à la Pomme Granny Smith, sauce cocktail
- ❖ Pic'up de canard à l'orange confite
- ❖ Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Abricot
- ❖ Pressé des Grisons et brebis et pâte de coings
- ❖ Filet de caille laquée aux épices et crispy de fraise
- ❖ Cône de betterave chiogga, fenouil et granny smith, et croustillant veggy
- ❖ Rigatoni au caviar d'artichaut et cerfeuil
- ❖ Moelleux poivrons, à la faisselle de chèvre et pointe d'asperge

### Les « Sur le pouce »

- ❖ Mini club sandwich poulet/crudités
- ❖ Sandwich bariolé Napolitain (au pesto vert, mozzarella)
- ❖ Sandwich moelleux grand Sud : Brésaola, roquette, parmesan pignons
- ❖ Bun's Roll César

### Les Délices sucrées

- ❖ Fours frais : *Caroline tout framboise, Cheese cake cerise, Chou pistache, Fleur de Yuzu, l'Oriental au miel, Nuage panna cotta Thé fruits rouges cœur mentholé, Perle de rhubarbe, Tartelette du soleil, Tea time*
- ❖ Duo Mini Paris Brest Praliné et Paris Brest à la framboise

\* 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. : 479,80 € HT soit 527,78 € TTC puis 314,80 € HT soit 346,28 € TTC à partir du deuxième Maître d'hôtel
- ❖ 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



# Cocktail

24 pièces

49,90€ HT

54,90 € TTC / pers.\*

## Les Délices salées

- ❖ Cube de saumon gravellax au jus de betterave et crème vinaigre de tomate
- ❖ Cookies à l'avoine, rillettes de sardine et gelée de Kalamansi
- ❖ Pic de Volaille au curry à la Pomme Granny Smith, sauce cocktail
- ❖ Pic'up de Filet de Boeuf, et oignon confit façon pickles
- ❖ Opéra de Foie Gras Français au Pain d'Epices artisanal du Quercy, Abricot
- ❖ Pressé des Grisons et brebis et pâte de coings
- ❖ Filet de caille laquée aux épices et crispy de fraise
- ❖ Cône de betterave chiogga, fenouil et granny smith, et croustillant veggy
- ❖ Rigatoni au caviar d'artichaut et cerfeuil
- ❖ Moelleux poivrons, à la faisselle de chèvre et pointe d'asperge
- ❖ 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 au saumon fumé et sa pointe de moutarde Bio aux Algues
- ❖ P'tit cake façon cannelé aux légumes d'été et crème piment Espelette

## Les Douceurs sucrées

- ❖ Fours frais : *Caroline tout framboise, Cheese cake cerise, Chou pistache, Fleur de Yuzu, l'Oriental au miel, Nuage panna cotta Thé fruits rouges cœur mentholé, Perle de rhubarbe, Tartelette du soleil, Tea time*
- ❖ Duo Mini Paris Brest Praliné et Paris Brest à la framboise
- ❖ White lemon rock
- ❖ Lingot abricot

\* 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. : 479,80 € HT soit 527,78 € TTC puis 314,80 € HT soit 346,28 € TTC à partir du deuxième Maître d'hôtel
- ❖ 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

Alexandra 01.69.75.14.07  
[alexandra@calixir.com](mailto:alexandra@calixir.com)

[www.calixir.com](http://www.calixir.com)

