

# Maison Calixir - Partenaire du Privé



CALIXIR

Traiteur - Evènement

## Cocktail 18 pièces froides

### Les Délices

Caroline au saumon coiffée de magret fumé  
Cornet de Radis Noir à l'effilochée de crabe vanillée  
Lingot Pomodora, fleurette de tête de Moines  
Radis noir pétale et crevette façon Thai  
Carpaccio de Champignon au fromage frais  
Clafoutis fraîcheur Grecque  
Brochette de Bonbon d'émulsion de Foie gras, Amaréna et Pain d'épices  
Brochette de dinde curry, pommes et sauce cocktail  
Pic'up de boeuf à l'italienne

### Les « Sur le pouce »

Mini club sandwich poulet/crudités  
Coca au Poulet tandoori  
Wrap aux légumes confits, figue et féta battue

### Les Douceurs sucrées :

#### Les fours frais « Assortiment Prestige » :

*Sweet Purple, Craker muesli choco orange, Poire Belle à ma façon, Namélaka, le cube caramel, caroline caraïbes, panacotta Passion sur son Diamant, Choux ananas mangue coriandre, Le délice d'orange sanguine...*

Brochette de fruits frais et menthe

#### Les moelleux :

*Noisette-chocolat, pistache-framboise, grué-orange, pomme manzana-amande amère*  
Pipette façon Pina colada

**32,00 € HT – 36,15 € TTC \* par personne**  
A partir de 30 personnes

## Cocktail 24 pièces avec mini plat chaud

### Les Délices

Brochette de mi-cuit de Saumon au Shiso green  
Pic'up de filet de Boeuf à l'olive Grecque  
Piquez-moi de St Jacques à l'ananas  
Opéra de Foie Gras au Pain d'Epices, Marbré Passion Mangue  
Chou cube et pickles  
Croquant de Carotte Safran, crèmeux de Foie gras et fondant de Cranberry  
Sablé au piment d'Espelette, crème citron crumble persillé  
Tonnelet tutti verde, Mascarpone au Basilic

### Les P'tits Contenants

Verrine de tartare de Bar et son émulsion au Wasabi  
Bouteillette de crème de petits pois à la menthe

### Le Coin Chaud

Mini burger Facocia Végétarien au steak de Millet, sauce Rétiche  
Mini boîte chaude Fondant de Veau, pleurotes, purée de panais  
Mini boîte chaude Chili con Végan au Tofu

### Les « Sur le pouce »

Mini club sandwich poulet/crudités  
Bariolé Napolitain: *mozzarella, tomate, basilic*  
Moelleux grand Sud : *brésaola, roquette, parmesan pignons*

### Les Douceurs sucrées :

Les fours frais « Prestige »  
Brochette de fruits frais et menthe  
Mini Cheese Cake Framboise - Passion  
Pipette façon Pina colada

**43,80 € HT – 49,20 € \* TTC par personne**  
A partir de 30 personnes

\* Hors boissons – hors matériel – Formules types, nous consulter pour tout devis personnalisé

Option : Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement (vacation de 6h) – par tranche de 40 personnes : 232,50 € HT soit 255,75 € TTC

Option : Kit déco buffet comprenant 2 nappes coton, rehaussees & vases (Plusieurs thèmes, nous consulter) : 201,00 € HT soit 241,20 € TTC

**Pour toute demande ou personnalisation, veuillez nous contacter au : 01 69 75 14 00**

**Contact : Alexandra GLEDEL - Mail : [contact@calixir.com](mailto:contact@calixir.com) - Site : [www.calixir.com](http://www.calixir.com)**