



Collection

PRINTEMPS · ÉTÉ

2025

CALIXIR.COM



*Et si bien manger au
bureau avait un sens ?*



L'esprit #savoirfood



L'offre

Des offres **pensées pour chaque instant de la vie au bureau** : du petit-déjeuner à l'after-work, pour recevoir en toute sérénité.

Le produit

Curieux, guidés par notre palais et le respect de l'environnement, nous sommes constamment **à la recherche de bons produits**. Nous partons en vadrouille, dénicher ceux qui seront présents à la carte.

En cuisine

Des **recettes élaborées chaque jour par nos chefs**, en privilégiant des produits frais, de saison et cultivés au maximum par des producteurs locaux.



Les menus "sans"

Sans porc, sans viande, sans poisson, sans lactose, sans gluten, mais avec plus de plaisir à la clé ! **Nos compositions conviennent à toutes les envies.**

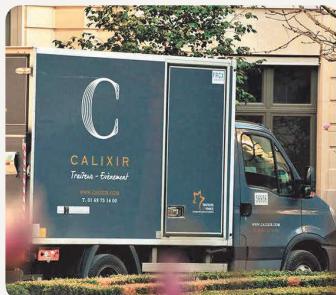
La commande dernière minute



Calixir Paris vous propose deux menus **à commander la veille avant 12h00**. Il s'agit toujours de ceux que vous préférez !

En route !

Nous savons combien **le respect des horaires de livraison est important** pour vous. Toutes nos solutions gourmandes sont livrées à Paris et en Île-de-France, en commandant jusqu'à 10 heures le matin pour le jour même (*sur une sélection de produits*).



Notre offre est généreuse,

pour vous aider à faire un choix,
consultez ces pictogrammes.



Livraison 7/7 jours



À commander
72h à l'avance



Livraison 7/7 jours



Menu locavore



Produit aussi bon
chaud que froid



Produit disponible le
jour même avant 10h



Menu végétarien



Accords
mets-boisson



Sans gluten



Les gelées parfumées
sont réalisées à partir
d'agar-agar et sont
garanties sans porc.



Menu Végan



Menu comprenant du
bœuf, mouton, porc,
volaille, poisson
ou canard



Le marché

Chez Calixir Paris, notre recette est de sélectionner au maximum les bons produits de nos fournisseurs locaux

Nos équipes prennent le temps d'étudier tous les circuits courts, pour garantir le goût et les saveurs de saisons.

Île-de-France :

Le cresson cultivé en *Essonne*,
Le quinoa brun et les lentilles corail et vertes récoltés à la ferme de Frémigny,
Le miel de notre ruche BIO Calixir à Férycy, en *Seine-et-Marne*,
Les œufs plein air des poules de la Ferme du Pré d'Éragny-sur-Epte, dans l'*Oise*,
Le pain local de nos boulangeries de Rungis et Antony, préparés avec des farines Label Rouge,
Le Brie de Melun ou de Meaux,
La moutarde de Meaux,
La bière BIO OX brassée artisanalement à Marcoussis.

Provenance française :

Le beurre de la crèmerie d'Echiré (*Nouvelle-Aquitaine*),
Les thés BIO de la Maison Richard,
Les jus de fruits et nectars Alain Milliat,
Citronnade et eaux aromatisées de grande qualité Alain Milliat (*Rhône-Alpes*),
Les vins BIO de Marrenon (*Luberon*),
Les viandes provenant d'élevages français (*excepté l'agneau pour les repas assis*),
Les poulets français fermiers certifiés Label Rouge.

Faire travailler les producteurs de la région, se procurer des récoltes francaises, créer une relation de confiance et de transparence :

Voilà ce qui est important !

Sommaire

Cliquez pour accéder à la page souhaitée

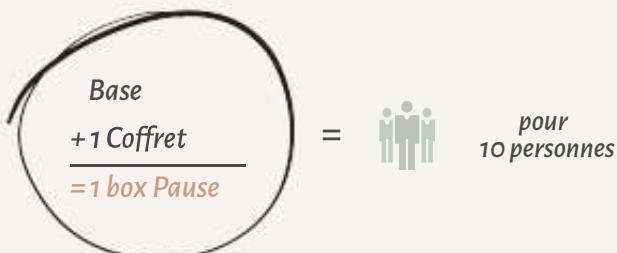
Les box pauses	6
L'instant taperia à partager	8
L'instant cocktail à partager	10
Les plateaux repas	19
La cave et le shopping gourmand	24
La livraison	27



La box pause

Petits déjeuners et pauses

La box pause se compose d'une base et d'un coffret au choix.



Les prix ci-dessous comprennent : la base + 1 coffret au choix.

La base :

3

Sachets de thé
Breakfast,
Earl Grey,
Darjeeling
et Kusmi Tea



1L

de jus d'orange
pur jus, par Alain
Milliat

1,5L

d'eau de Vittel

2

1 thermos de café
et 1 thermos d'eau
chaude pour le
thé.

Et :

10 gobelets en carton recyclé
10 gobelets à eau et à jus de fruits
10 berlingots de sucre / 10 mélangeurs en bois
4 coupelles de lait

La box au choix

 base 10 personnes



La box : viennoiseries au beurre

20 pièces
10 mini croissants
10 mini pains au chocolat

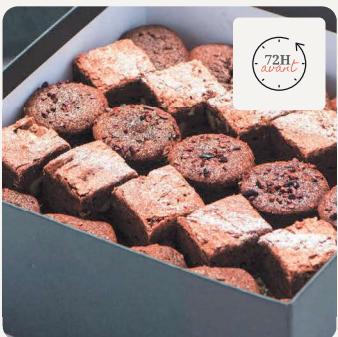
+ La base



La box : break so mœlleux

46 pièces
12 mœlleux à la pomme d'IDF
10 mœlleux à la poire bourdaloue d'IDF
12 fondants chocolat à l'orange
12 madeleines au beurre et thé vert

+ La base



La box : pause chocolat addict

25 pièces
10 fondants au chocolat noir
5 mœlleux chocolat-banane
10 brownies aux noix de pécan

+ La base

**Vous pouvez aussi commander
vos coffrets à l'unité, demandez plus
d'informations à nos équipes !**



L'instant taperia à partager

Des formules toutes faites, il n'y a plus qu'à choisir !

Des produits format XL à partager.

Les formules

La composition des coffrets est à consulter dans les pages suivantes



base 10 personnes

Serviettes cocktails toujours incluses



Taperia pour l'apéro - 30 minutes

Équivalence 10 pièces salées et sucrées par personne

- 1 coffret sélection de 9 houmous - 540g
- 10 petites cuillères inox
- 1 coffret sélection de 12 bodegas de salades - 600g
- 20 fourchettes inox
- 1 coffret sélection du boulanger - 960g
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g



Taperia la planche - 45 minutes

Équivalence 12 pièces salées et sucrées par personne

- 1 coffret sélection du fromager 3 variétés et 10 pinces bambou - 510g
- 1 coffret sélection du charcutier et 10 pinces bambou - 700g
- 1 coffret sélection du maraîcher - 750g
- 1 coffret sélection du boulanger - 20 pcs



Taperia l'en-cas - 1 heure

Équivalence 18 pièces salées et sucrées par personne

- 1 coffret de 12 bodegas de salade fraîcheur - 600g
- 20 fourchettes inox
- 2 coffrets sélection de 15 sandwichs clubs - 600g
- 1 coffret d'assortiment de tapas ibériques et pics pour les gambas - 800g
- 1 coffret sucré tartelettes de saison - 16pcs

Les formules

La composition des coffrets est à consulter dans les pages suivantes

 **base 10 personnes**
Serviettes cocktails toujours incluses



Taperia le buffet complet - 1h à 1h30

Équivalence 22 pièces salées et sucrées par personne

- 1 coffret d'assortiment de tapas ibériques et pics pour les gambas - 800g
- 1 coffret sélection 15 sandwiches-clubs - 600g
- 1 coffret de 12 bodegas de salades fraîcheur et 20 fourchettes inox - 600g
- 1 coffret sélection du fromager 3 variétés et 10 pinces bambou - 510g
- 1 coffret sélection du boulanger - 20 pcs
- 1 coffret sucré nos p'tits chouchous en 2 parfums - 14 pièces
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g
- 10 pinces bambou



Taperia le buffet copieux - 1h à 1h30

Équivalence 24 pièces salées et sucrées par personne

- 1 coffret sélection de 9 rillettes 3 variétés - 540g
- 1 coffret de 12 bodegas de salades fraîcheur + 20 fourchettes inox - 600g
- 1 coffret sélection du boucher - 1,2kg
- 1 coffret sélection du fromager 3 variétés + 10 pinces bambou - 510g
- 1 coffret sélection du boulanger - 20 pcs
- 1 coffret sucré coffee break so moelleux 4 variétés - 46 pcs
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g

Choisissez votre formule à adapter en fonction du nombre de personnes et de pièces souhaitées !

Demandez un devis à
commande@calixirparis.fr



L'instant cocktail à partager

Des formules toutes faites, il n'y a plus qu'à choisir !
Des petites bouchées à consommer du bout des doigts.

Les formules

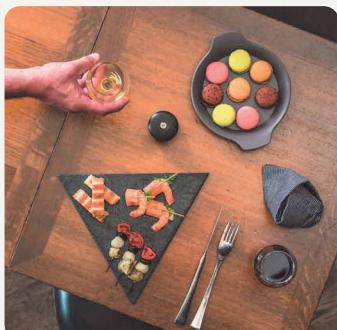
La composition des coffrets est à consulter dans les pages suivantes



Le cocktail équivalence 7 pcs

- La Grignote - 30 minutes

1 coffret pour recevoir - 36 pcs
1 coffret nos p'tits chouchous en 2 parfums
- 14 pcs



Le cocktail 12 pcs - L'efficace

- 45 minutes

1 coffret salé sélection sans gluten - 32 pcs
1 coffret les imprévus salés - 34 pcs
2 coffrets sucrés chocolat addict - 25 pcs



Le cocktail 20 pcs - La totale - 1h

1 coffret la sélection du maraîcher - 750g
1 coffret pour recevoir - 36 pcs
1 coffret sélection du fromager 3 variétés
et 10 pinces bambou - 510g
1 coffret sélection du boulanger - 20 pcs
1 coffret les toujours plus sucré - 60 pcs

Photos non contractuelles

Passez vos commandes pour les produits de l'instant taperia et l'instant cocktail 72 heures avant leur livraison car ils sont concoctés avec amour !
Exemple : pour une livraison le vendredi, la commande doit nous arriver le mardi. Pour les livraisons les week-ends, c'est le mercredi !

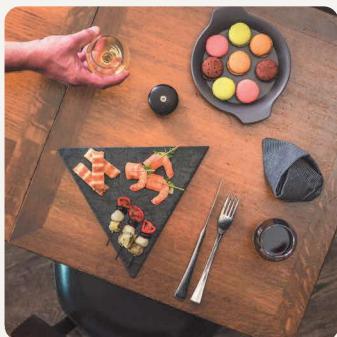


Les formules

La composition des coffrets est à consulter dans les pages suivantes

 **base 10 personnes**
Serviettes cocktails toujours incluses

Le cocktail 24 pièces "Comme un dej!" - 2h



- 1 coffret pour recevoir - 36 pcs
- 1 coffret la sélection salée sans gluten
- 4 variétés - 32 pcs
- 1 coffret de 12 salades bodegas fraicheur et 20 fourchettes inox
- 2 coffrets sélection de 15 sandwichs-clubs
- 3 variétés
- 1 coffret sucré les petits plus, 4 variétés - 30 pcs
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g

Photos non contractuelles

Choisissez votre formule à adapter en fonction du nombre de personnes et de pièces souhaitées !



**Une provenance locale ?
Notre quinoa brun vient de l'Essonne !**

À la carte

Les bouchées XL - Nos best-sellers



Assortiment de tapas ibériques

- 800g

Cocas barcelonaises au thon et à la tomate, poivrons farcis au thon, gambas marinées à l'ail, chorizo iberico bellota, épau de porc iberico bellota, quartiers de tortillas (omelette, pommes de terre, oignons d'IDF et poivrons), olives, câpres.

8/10 pers



Sélection du boucher

- 1,2kg + pinces en bambou

Noix de veau

Émincés de poulet Label Rouge

Moutarde de Dijon

10/15 pers



Sélection du charcutier

- 700g + pinces en bambou

Saucisson grelot chorizo, saucisson d'Auvergne, terrine de lapin, dentelles de jambon de Bayonne, cornichons et oignons au vinaigre.

8/10 pers



Sélection du maraîcher

- 750g - Assortiment de légumes de saison

selon arrivages

Bâtonnets de carottes, concombre, navet blanc, sommités de chou-fleur ou de brocoli, tomates cerise, radis rose, sauce verdurette aux herbes fraîches...

8/10 pers



Sélection du fromager

- 510g - 3 variétés

Par Eric Lefebvre, MOF - La Fromagerie de Paris, fromages AOP tranchés + pinces en bambou : tomme de Savoie, chèvre Sainte Maure, Comté affiné 12 mois.

8/10 pers

À la carte

Les bouchées XL - Nos best-sellers



Sélection de 15 sandwiches lunch

- 3 variétés - 15 pièces

Mauricettes en pain bretzel aux crudités de saison et moutarde douce, sandwiches lunch à la volaille et aux légumes du jour, wraps lunch au saumon fumé et sa moutarde BIO aux algues.

8/10 pers



La 2^e sélection de 15 sandwiches lunch

- 3 variétés - 15 pièces

Mini pains bretzel à la crème de Brie de Meaux truffé et pointe de salade croquante, sandwiches moelleux volaille au curry, raisin et pomme Granny Smith d'IDF, mini pitas Sainte Maure et crudités.

8/10 pers



12 Bodegas de salades fraîcheur lunch

- 3 variétés, livré avec des petites fourchettes

4 saladiques de quinoa rouge aux légumes croquants et vinaigrette de xérès, 4 saladiques de pois chiche et tomate confite à la menthe et au citron vert, 4 tous au vert ! (haricots verts, brocolis et petits pois aux herbes fraîches).

8/10 pers

ORGANISER UN AFTERWORK

Envie de motiver vos équipes en créant du lien ? D'entretenir une culture d'entreprise ? **L'afterwork est la bonne solution !** Voici la « **to-do list** » pour un moment convivial réussi :

1. Choisissez **un jour et une heure** plus calmes pour tous.

2. Régalez vos convives avec des **recettes adaptées** à tous les régimes.

3. Préférez des **boissons sans alcool ou très peu alcoolisées**, comme la bière ou le cidre.

4. Préparez des **activités favorisant les échanges** tel qu'un quizz sur l'entreprise !

À la carte

Les tartinades



Sélection de 9 houmous

- 540g - à tartiner généreusement alors n'oubliez pas le coffret de pains ! Livrés avec des cuillères jetables en inox
- 3 houmous traditionnels
- 3 houmous aux lentilles
- 3 houmous « bonne mine assurée » à la carotte !

10/15 pers



Sélection de 9 rillettes

- 540g - Livré avec des petites cuillères
- 3 rillettes de maquereau
- 3 rillettes de saumon
- 3 rillettes traditionnelles du Mans

10/15 pers

Beurre Doux d'Échiré - 30g



Sélection du boulanger

- 960g
- 20 boules et pointes de pain : pointes aux graines, à la figue et pain nature

15/20 pers



LES TRAITEURS DE FRANCE

«Le savoir-faire traiteur est pour nous un patrimoine que nous partageons avec le réseau des Traiteurs de France qui réunit 38 passionnés depuis 20 ans en réalisant près de 40 000 réceptions sur le territoire chaque année».

Aziz Bentaleb

Président de Calixir Paris



À la carte

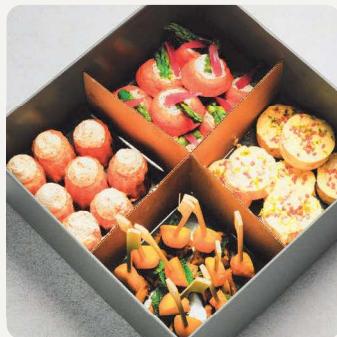
Les petites bouchées salées



Les imprévis salés - 34 pcs - 4 variétés

10 wrap saumon fumé et sa pointe de moutarde BIO aux algues, 8 pic'up de volaille au curry à la pomme Granny Smith, 8 pic'up de tomate à la mozzarella fondante, 8 chouchous de foie gras de canard français, chutney à l'oignon et au sésame.

8/10 pers



Pour recevoir - 36 pcs - 4 variétés

10 pics de volaille au curry à la pomme Granny Smith, 8 p'tit cake façon cannelé aux légumes d'été et crème piment d'Espelette, 10 p'tit cheese cake saumon au piment d'Espelette, 8 moelleux poivrons, à la faisselle de chèvre et pointe d'asperge.

8/10 pers



La sélection salée sans gluten

- 32 pcs - 4 variétés
8 brochettes de mi-cuit de saumon au shisho green, 8 pincés croquantes au magret de canard fumé, 8 coiffes de champignons de Paris et fromage frais, 8 pic'up de bœuf au carré, fleurs de câpres.

8/10 pers



L'opportun - 60 pcs - 6 variétés

10 opéra de foie gras Français au pain d'épices artisanal du Quercy, cerise noire, 10 p'tit cake cannelé aux légumes d'été et crème piment d'Espelette, 10 filet de caille laquée aux épices et crispy de fraise, 10 dahl de lentilles corail d'IDF au curry et légumes du soleil, 10 p'tit cheese cake saumon au piment d'Espelette, 10 pic'up de maquereau pointe de raifort, perles de Yuzu

10/15 pers



Pour recevoir (un peu plus)

- 62 pcs - 6 variétés
12 mini club sandwichs poulet-crudités 12 pic'up de canard à l'orange confite, 12 opéra de foie gras Français au pain d'épices artisanal du Quercy, cerise noire, 8 cube de saumon gravlax au jus de betterave et crème vinaigre de tomate, 10 pic'up de maquereau pointe de raifort, perles de Yuzu, 8 filet de caille laquée aux épices et crispy de fraise

10/15 pers

Photos non contractuelles

À la carte

Les petites bouchées sucrées



Fruits frais so fresh!

- 900g - 4 variétés - pinces en bambou
4 assortiments de fruits frais en fonction de la saison et selon arrivage, taillés en cubes.

8/10 pers



Petits plus sucrés

- 30 pcs - 4 variétés
7 choux fruits rouges, 8 tartelette camomiel, 7 sushi choc matcha, sablé cookie, 8 coque chocolat, douceur caramel (sans gluten).

8/10 pers



La sélection sucrée sans gluten

- 40 pcs - 4 variétés
9 coques chocolat, douceur caramel, 9 diamants châtaigne pana cotta lavande mûre, 9 moelleux amandes ananas, 13 façon financier au citron, graine de pavot.

8/10 pers



Macarons gourmands - 38 pcs

Par Yannick Lefort, Maître Confiseur à Yerres (91) - Chocolat noir intense, framboise, pistache, caramel au beurre salé...

8/10 pers



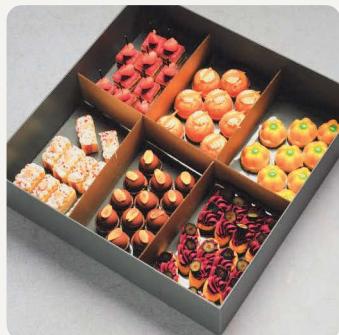
Les imprévus sucrés

- 40 pcs - 4 variétés
10 moelleux pistache framboise, 10 moelleux praliné chocolat, 10 mini fars Bretons, 10 cheesecakes framboise - passion

8/10 pers

À la carte

Les petites bouchées sucrées



Toujours plus

- 60 pcs - 6 variétés
10 caroline cassis-violette, 10 l'impérial framboise-litchi, 12 mini tartelette à l'ananas-chocolat fève de tonka, 9 brise d'été au melon et menthe, 9 pêche tatin, 10 fraisier basilic.

10/15 pers



Pause chocolat addict

- 25 pcs - 3 variétés
10 fondants au chocolat noir, 5 moelleux chocolat-banane, 10 brownies aux noix de pécan.

8/10 pers



Coffee break so moelleux

- 46 pcs - 4 variétés
12 moelleux à la pomme d'IDF, 10 moelleux à la poire Bourdaloue D'IDF, 12 fondants chocolat à l'orange, 12 madeleines au beurre et thé vert.

8/10 pers



Assortiment tea-time

- 38 pcs - 4 variétés
10 fondants à la noix de coco, 11 tuiles craquantes aux amandes, 8 diamants au chocolat, 9 sablés au citron.

8/10 pers

À la carte

Les bouchées XL



Nos p'tits chouchoux

- 14 pcs - 2 parfums

8 choux XL à la vanille de Madagascar,
6 carolines XL chocolat à la fève de tonka.

8/10 pers



16 tartelettes d'été

- 850g - 3 variétés

6 abricot, crème d'amande, pistache
5 pommes au four à la cannelle,
5 chocolat intense aux fruits de la passion.

16 pers



Les bordelais BIO

- 20 pcs

Cannelés bordelais BIO, taille M.

16 pers

Le millefeuille d'été de Rémi

Demandez à votre pâtissier une plaque de feuillettage caramélisé pour en découper des bandes de 4 cm de largeur sur 10 cm de longueur (à raison de deux par personne).

Faites une crème pâtissière classique en y incorporant 50% de purée de framboise. Laissez-la au réfrigérateur une nuit pour qu'elle soit bien ferme au moment du montage.

Le jour J, disposez une bande de feuillettage caramélisé au fond de l'assiette.

À l'aide d'une poche, garnissez de crème pâtissière à la framboise, plantez-y trois framboises fraîches bien sèches, puis déposez de nouveau une plaque de feuillettage caramélisé, ainsi qu'une seconde couche de crème.

Saupoudrez de sucre glace en fin de montage et décorez avec trois belles framboises sur le dessus, ainsi qu'une feuille de menthe ou une feuille d'or.

Régalez-vous en croquant dans ce croustillant parfumé aux fruits d'été !

Packaging élégant facile à vivre,
Papier recyclé et recyclable !

Bocaux en verre
individuels



Kit couverts en inox et verre
en verre : zéro plastique !

Une boule de pain
par personne

Les plateaux repas AGAPE



L'esprit pique-nique chic souffle sur ce déjeuner qui peut être également nomade. Les couverts en inox et le pain frais sont inclus.

4 MENUS AU CHOIX TOUS LES MOIS

Menus poisson, viande ou veggie. Réalisés en fonction des produits de saison.
Formule = une entrée + un plat + un fromage +un dessert !

1^{er} mois - Nos menus d'avril



Risotto vert pré au bœuf



Photo non contractuelle

Entrée : Croquant de légumes en macédoine maison, œuf dur.

Garniture : Risotto vert pré au bœuf snacké, fèves et petits pois.

Fromage : Fromage et confiture artisanale.

Dessert : Tiramisu à la fraise.

Suggestion de boisson : La légèreté d'une eau pétillante, Perrier.



Dos de cabillaud vapeur au fenouil



Photo non contractuelle

Entrée : Courgette fondante à la féta et brésaola.

Garniture : Dos de cabillaud vapeur au fenouil et aneth, orge perlée.

Fromage : Fromage et confiture artisanale.

Dessert : Soupe de fraises à la menthe.

Suggestion de boisson : Le petit verre de Luberon blanc, Private Gallery IGP



Dahl de lentilles corail (végétarien)



Photo non contractuelle

Entrée : Champignons de Paris à la Grecque.

Garniture : Dahl de lentilles corail d'IDF, au lait de coco et carottes glacées.

Fromage : Fromage et confiture artisanale.

Dessert : Subtile panna cotta et compotée de fruits rouges Vegan.

Suggestion de boisson : Un verre frais de Saint Nicolas de Bourgueil - BIO AOC



Risotto vert pré aux fèves (Vegan)



Photo non contractuelle

Entrée : Salade d'aubergines grillées au millet, à la menthe et graines de kasha.

Garniture : Risotto vert pré aux fèves et aux 2 courgettes.

Dessert : Subtile panna cotta et compotée de fruits rouges (Vegan).

Dessert : Soupe de fraises à la menthe.

Suggestion de boisson : Les fines bulles de la bière traditionnelle OX, BIO et locavore de Marcoussis

Packaging élégant facile à vivre,
Papier recyclé et recyclable !

Bocaux en verre
individuels



Kit couverts en inox et verre
en verre : zéro plastique !

Les plateaux repas ESSENTIELS



L'esprit pique-nique chic souffle sur ce déjeuner qui peut être également nomade. Les couverts en inox et le pain frais sont inclus.

3 MENUS AU CHOIX TOUS LES MOIS

Menus poisson, viande ou veggie. Réalisés en fonction des produits de saison.
Formule = une entrée + un plat + un fromage + un dessert !

1^{er} mois - Nos menus d'avril



Entrée : Croquant de légumes en macédoine maison, œuf dur.

Garniture : Risotto vert pré au bœuf snacké, fèves et petits pois.

Dessert : Tiramisu à la fraise.

**Risotto vert pré
au bœuf**



Entrée : Courgette fondante à la féta et brésaola.

Garniture : Dos de cabillaud vapeur au fenouil et aneth, orge perlée.

Dessert : Soupe de fraises à la menthe.



**Dos de cabillaud
vapeur au fenouil**



Entrée : Champignons de Paris à la Grecque.
Garniture : Dahl de lentilles corail d'IDF au lait de coco et carottes glacées.
Dessert : Subtile panna cotta et compotée de fruits rouges.

Dahl de lentilles corail (végétarien)



Entrée : Salade d'aubergines grillées, au millet, à la menthe et graines de kasha.
Garniture : Risotto vert pré aux fèves et aux 2 courgettes.
Dessert : Subtile panna cotta et compotée de fruits rouges.

Risotto vert pré aux fèves (Vegan)



ORGANISER UN AFTERWORK

Envie de motiver vos équipes en créant du lien ? D'entretenir une culture d'entreprise ? **L'afterwork est la bonne solution !** Voici la « **to-do list** » pour un moment convivial réussi :

1. Choisissez **un jour et une heure** plus calmes pour tous.
2. Régalez vos convives avec des **recettes adaptées** à tous les régimes.
3. Préférez des **boissons sans alcool ou très peu alcoolisées**, comme la bière ou le cidre.
4. Préparez des **activités favorisant les échanges** tel qu'un quizz sur l'entreprise !
5. Faites appel aux services d'un **maître d'hôtel** si vous souhaitez profiter pleinement de vos invités.
6. Le **service commercial** au 01 69 75 14 08 vous guidera dans cette démarche.





2022, L'ABEILLE, GRANDE CAUSE NATIONALE

Calixir parraine une ruche depuis 2017 en plein cœur de la région de la Brie Verte à Féry (Seine-et-Marne).

La journée mondiale de l'abeille est célébrée le 20 mai à la demande de l'ONU et de la FAO.

L'information est passée, "l'abeille, grande cause nationale 2022". En effet, l'année 2021 a marqué une saison qui impose l'action.

La météo n'a pas favorisé la récolte l'an dernier.

Depuis plus de 10 ans, un toit pour les abeilles mène des actions concrètes pour préserver les abeilles, qu'elles soient à miel ou sauvage : installation de ruches, diverses plantations mellifères...

Pour en savoir plus, et pour vous aussi sauver des abeilles, rendez-vous sur :

www.untoitpourlesabeilles.fr



Réunion impromptue ?

Participants supplémentaires ?

Commandez nos deux plateaux de dernière minute le jour même avant 10h00, selon disponibilités.



Nous vous livrons 7/7 jours pour les commandes passées avant 12h00 la veille en semaine. Vos commandes pour le week-end doivent nous parvenir le vendredi à 12h00, au plus tard. Au-delà, nous contacter au 01 69 75 14 08.



LA CAVE & LE SHOPPING GOURMAND



JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS ALAIN MILLIAT

Jus d'orange 1L
Jus de pomme 1L



SODAS ET BOISSONS

Coca Cola pve 1,25L
Coca Cola zéro pve 1,25L



LES EAUX

Eau d'Evian vp 75cl
Eau de Vittel pve 50cl
Badoit vp 75cl



LES BOISSONS CHAUDES

10 sucres berlingots et 10 mélangeurs en bois inclus

1 thermos thé
1 thermos café

5 personnes
6/8 personnes





LA CAVE & LE SHOPPING GOURMAND



LES VINS BLANCS

Bouteilles 75cl

Private Gallery IGP Luberon

by Marrenon, Côtes du Rhône

Mâcon AOP

Prissé de Fayères



LES VINS ROUGES

Bouteilles 75cl

Syrah IGP, les Grains

IGP Méditerranée, by Mareenon

Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Bio

Val de Loire



LES VINS ROSÉS

Bouteilles 75cl

Pétula AOP Luberon

by Marrenon, Côte du Rhône



LES BULLES

Bouteilles 75cl

Champagne brut réserve Blanc de Blancs EPC

Cidre BIO brut artisanal

Bière locale OX BIO artisanale de Marcoussis, 33cl

Demandez un devis à
commande@calixirparis.fr



LE SHOPPING GOURMAND

Pain individuel - 50g (*en cas de grosse faim*)

Pain individuel sans gluten - 50g

Beurre doux d'Echiré - 30g

Bocal de pâte à tartiner au chocolat

110g *fait maison, sans huile de palme*

Miel BIO local qui sauve les abeilles

125g *de notre ruche de Seine et Marne*

LES INDISPENSABLES

Nappe en papier intissé

rouleau 10 x 1,2m, blanc

10 flûtes en PLA (amidon de maïs) - 13,5cl

10 gobelets en carton recyclé - 20cl

10 assiettes entremets pulpedecanne Ø 18cm

50 serviettes cocktail Calixir - 20 x 20cm

10 gobelets à café en carton recyclé - 10cl

10 gobelets à thé en carton recyclé - 20cl

Tire-bouchon

10 cuillères à usage unique

10 fourchettes à usage unique

10 couteaux à usage unique

1 couteau en inox pour découpe

Pensez à faire vos conserves !

10 couvercles en verre

Joint caoutchouc et clips

KIT MATERIEL POUR VOS COCKTAILS

À PARTAGER !  *base 10 personnes*

50 serviettes cocktail Calixir - 20 x 20cm

10 assiettes entremets Ø 18cm

10 gobelets en carton recyclé - 20cl

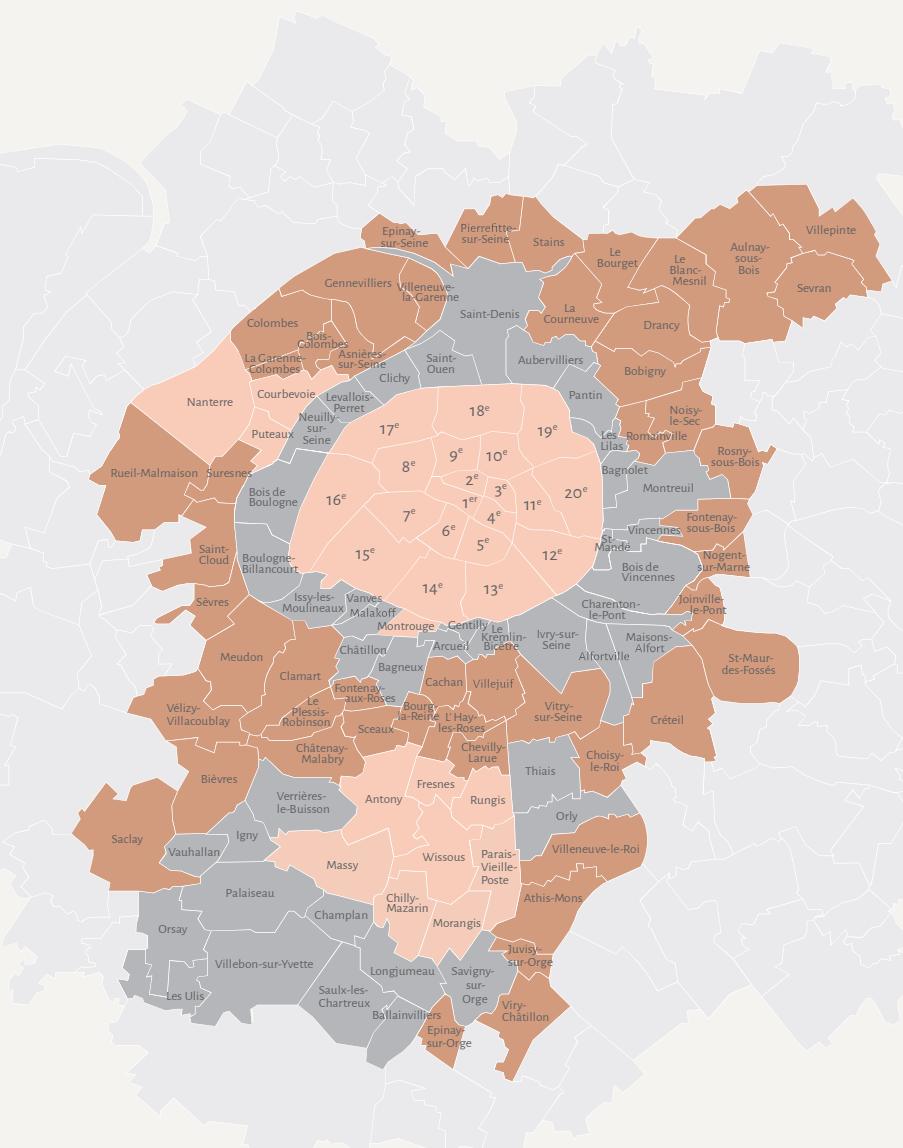
10 cuillères à usage unique

10 fourchettes + 10 couteaux à usage unique

10 gobelets café en carton recyclé

10 mélangeurs en bois

Zones de livraison



ZONE 1

ZONE 2

ZONE 3



La livraison selon calixir paris

**Chez Calixir Paris, nous avons conscience
que le respect des horaires de livraison vous
est primordial !**

Bonne nouvelle :

97%

**de nos livraisons sont effectuées dans le
créneau horaire indiqué par nos clients !**

*Pour la récupération des emballages, veuillez nous consulter.
Dimanche et jours fériés : les tarifs sont doublés. Pour toute demande
particulière et au-delà de ces zones, veuillez nous consulter.*

**Demandez un devis à
commande@calixirparis.fr**



Et si bien manger au bureau avait un sens ?

C'est avec amour de la cuisine et du « fait maison » que nos chefs, experts de la gastronomie depuis plus de 30 ans, concoctent tous les jours les menus Calixir Paris.

Leur but : prendre le tablier tout en faisant attention à votre assiette et à la planète !

Car l'innovation et l'excellence émergent par le choix d'une belle salade dans un jardin sans pesticides et de beaux légumes chez son producteur passionné.

Revenir en cuisine avec un panier plein de produits de qualité, c'est le début d'une belle histoire qui se finira dans votre assiette !



SÉBASTIEN PEYRONNY
Chef cuisinier



RÉMI TARAYRE
Chef pâtissier

CONDITIONS DE COMMANDE

Pour les commandes passées la veille jusqu'à 12h00 (au-delà, nous contacter au 01 69 75 14 08), nous vous livrons le lendemain :

- De 7h à 9h30 pour les petits-déjeuners avec une tranche horaire d'une heure.

Par tranche horaire de 2 heures :

- Les plateaux repas et les offres à partager.
- Les déjeuners sont livrés de 10h à 13h30.

- La livraison en soirée est effectuée de 17h30 à 19h30. Des frais de livraison sont à prévoir, avec un minimum de 27.90€ HT.

Passé 12h00 la veille, seules les « **dernières minutes** » des **Essentiels et Agapes** peuvent être commandées par téléphone ou mail.

Les commandes de « Plateaux repas » sont soumises à une règle de paliers. Pour toutes commandes égales ou inférieures à 15 personnes : 3 variétés de plateaux possibles. Pour toutes commandes supérieures à 15 personnes : 4 variétés de plateaux possibles.

Les commandes de « Dernière minute » peuvent être passées par téléphone le jour même avant 10h00 ; une heure de livraison estimée vous est proposée lors de votre commande. Cette livraison supportera une majoration de 10€ HT et la commande sera livrée en fonction des disponibilités.

Les commandes des coffrets de notre collection « **à partager** » (buffets et repas suggérés en Taperia et Cocktail) doivent nous parvenir 72 heures ouvrées (exceptés certains produits à 48h), avant leur livraison.

Exemple : pour une livraison le vendredi, la commande doit nous arriver le mardi, et pour les livraisons les week-ends elle doit nous parvenir le mercredi.

Le minimum de commande est de 150 euros TTC en semaine (hors frais de livraison), concernant les zones de livraison indiquées (sauf week-end et jours fériés), sous réserve de la facturation des frais de logistique liés à votre lieu de livraison.

Les week-ends et jours fériés, le minimum de commande est de 300 euros TTC (hors frais de livraison) les frais de logistique s'appliquent en fonction de votre lieu de livraison.

Vous pouvez modifier votre commande jusqu'à 24 heures sous certaines conditions en nous appelant au 01 69 75 14 08 ou en envoyant un mail : commande@calixirparis.fr.

Nous acceptons les moyens de paiement suivants sur calixirparis.fr :

- Par carte bleue visa et Master Card,
 - Par compte de crédit après avoir effectué votre demande auprès de Calixir Paris et sous réserve de notre acceptation.
- Toute 1^{ère} commande est à régler avant la livraison par CB ou virement.

Vos règlements doivent nous parvenir en fin de mois.

Nos conditions générales de vente sont consultables sur notre site de commande en ligne www.calixirparis.fr et sont les seules à régir nos conditions de commande et de livraison. Le client les accepte sans réserve.

E-mail : commande@calixirparis.fr

Téléphone : + 33 (0) 1 69 75 14 08 de 9 h 00 à 16 h 30

Site : www.calixir.com

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS





Adresse : 1 Rue Guillaume Bigourdan - 91320 Wissous
E-mail : commande@calixirparis.fr
Téléphone : + 33 (0) 1 69 75 14 08
Site : www.calixir.com



Agrément vétérinaire
N° FR 91.689.21.CE

Calixir Paris | 1 rue Guillaume Bigourdan | 91320 Wissous
SARL au capital de 40800 euros | Code APE: 5621Z |
SIRET: 378 015 770 000 27 | TVA intra : FR 49 378 015 370 |
Tél: 01 69 75 14 08 | commande@calixirparis.fr

Conception, graphic design www.auroredidit.com & Fy Ella FANOMEZANTSOA
Photos David AROUS, Thomas DERON et Ludovic COMBE | Shooting photo 100% récup'
Direction artistique Fy Ella FANOMEZANTSOA

**Pour votre santé, mangez au moins
cinq fruits et légumes par jour**

www.mangerbouger.fr