



## Collection

AUTOMNE · HIVER

---

2025-2026

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



Produit aussi bon  
chaud que froid



Produit disponible la  
veille même avant 10h



Menu végétarien



Accords  
mets-boisson



Sans gluten



Menu Végan



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



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 Féry, 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 boulangers 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*),

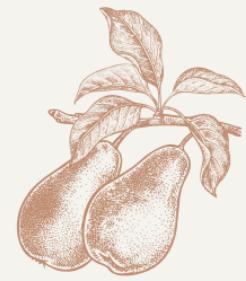
Les vins BIO de Marrenon (*Luberon*),

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 françaises, créer une relation de confiance et de transparence :

**Voilà ce qui est important !**



# Sommaire

Cliquez pour accéder à la page souhaitée

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



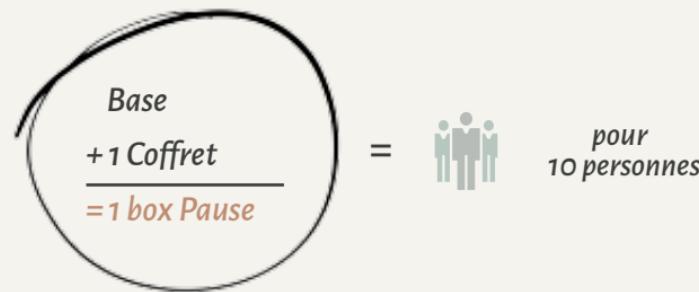


À partir de  
10.60€ HT  
/ pers.

## La box pause

Petits déjeuners et pauses

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

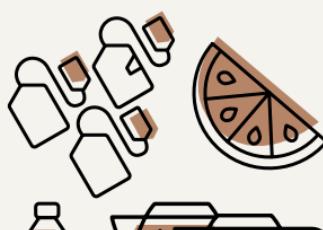


Les prix ci-dessous comprennent : la base +1 coffret au choix.

### 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

106,00€ HT - 116,60€ TTC

10,60€ HT/pers



## 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

126,83€ HT - 139,51€ TTC

12,68€ HT/pers



## La box : pause chocolat addict

25 pièces

10 fondants au chocolat noir

5 mœlleux chocolat-banane

10 brownies aux noix de pécan

+ La base

119,65€ HT - 131,62€ TTC

11.65€ HT / pers

**Vous pouvez aussi commander  
vos coffrets à l'unité !**

VIENNOISERIES AU BEURRE

20 pièces **32,46€ HT - 35.71€ TTC**

COFFEE BREAK SO MŒILLEUX

46 pièces **54.15€ HT - 59.57€ TTC**

PAUSE CHOCOLAT ADDICT

25 pièces **46,56€ HT - 51.22€ TTC**



## L'instant taperia à partager

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

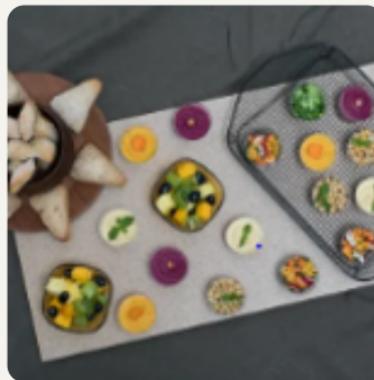
Des produits format XL à partager.

### 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 bodégas de salades - 600g
- 20 fourchettes inox
- 1 coffret sélection du boulanger - 960g
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g

**178,87€ HT - 196,76 TTC**



#### 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

**179,63€ HT - 197,59€ TTC**



#### 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

**270,03€ HT - 297,03€ TTC**

# 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 sandwichs-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

322,86€ HT - 355,15€ TTC



## 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 mœlleux 4 variétés - 46 pcs
- 1 coffret de fruits frais so fresh ! - 900g

360,85€ HT - 396,94€ TTC

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

## Récap' des formules taperia

Les taperia	Total sur une base de 10 pers.	
Équivalence	Tarifs	Coût HT/pers
Pour l'apéro 10 pcs	178,87€ HT 196,76€ TTC	17,88€
La planche 12 pcs	179,63€ HT 197,59€ TTC	17,96€
L'en-cas 18 pcs	270,03€ HT 297,03€ TTC	27,00€
Le buffet complet 22 pcs	322,86€ HT 355,15€ TTC	32,29€
Le buffet copieux 24 pcs	360,85€ HT 396,94€ TTC	36,09€



## 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

base 10 personnes  
Serviettes cocktails toujours incluses

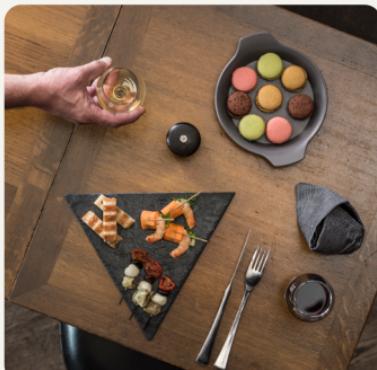


#### Le cocktail équivalence 7 pcs

- La Grignote - 30 minutes

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

122,02€ HT - 134,22€ TTC



#### 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

231,44€ HT - 254,58€ TTC



#### 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

320,35€ HT - 352,39€ TTC

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

412,85€ HT - 454,14€ TTC

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

## Récap' des formules cocktail

Les cocktails	Total sur une base de 10 pers.	
Équivalence	Tarifs	Coût HT/pers
La grignote 7 pcs	122,02€ HT 134,22€ TTC	12,20€
L'efficace 12 pcs	231,44€ HT 254,58€ TTC	23,14€
La totale 20 pcs	320,35€ HT 352,39€ TTC	32,04€
Comme un dej 24 pcs	412,85€ HT 454,14€ TTC	41,29€

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, épaule de porc iberico bellota, quartiers de tortillas (omelette, pommes de terre, oignons d>IDF et poivrons), olives, câpres.

8/10 pers    59,95€ HT - 65,95€ TTC



## Sélection du boucher

- 1,2kg + pinces en bambou

Noix de veau

Émincés de poulet Label Rouge

Moutarde de Dijon

10/15 pers    87,62€ HT - 96,38€ TTC



## 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    59,00€ HT - 64,90€ TTC



## 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    50,34€ HT - 55,37€ TTC



## 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    44,32€ HT - 48,75€ TTC



# À la carte

Les bouchées XL - Nos best-sellers



## Sélection de 15 sandwichs lunch

- 3 variétés - 15 pièces

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

8/10 pers

48,64€ HT - 53,50€ TTC



## La 2<sup>e</sup> sélection de 15 sandwichs lunch

- 3 variétés - 15 pièces

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

8/10 pers

46,35€ HT - 50,99€ TTC



## 12 Bodegas de salades fraîcheur lunch

- 3 variétés, livré avec des petites fourchettes

4 Saladines de quinoa rouge aux légumes croquants et vinaigrette au xérès, 4 saladines de lentilles d'Île de France, choux blanc et raisin de Corinthe, sauce bergamote 4 saladines de pommes de terre Rattes aux échalotes.

8/10 pers

46,76€ HT - 51,44€ TTC

## 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    43,49€ HT - 47,84€ TTC



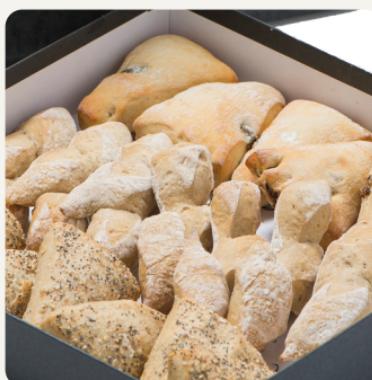
### Sélection de 9 rillettes

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

10/15 pers    42,00€ HT - 46,20€ TTC

### Beurre Doux d'Échiré - 30g

0,98€ HT - 1,08€ TTC



### Sélection du boulanger

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

15/20 pers    29,32€ HT - 32,25€ TTC



## 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 imprévus 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    68,82€ HT - 75,70€ TTC



## Pour recevoir - 36 pcs - 4 variétés

10 P'tit choux crème citron, aneth, voile de saumon fumé 10 Pic de volaille au curry à la pomme Granny Simth, 8 Petit dôme au fromage frais, ail et fines herbes, éclats de pistache et noix de cajou grillée, 8 Moelleux à l'olive noire, fourme d'Ambert et noix.

8/10 pers    81,88€ HT - 90,07€ TTC



## 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    63,93€ HT - 70,32€ TTC



## L'opportun - 60 pcs - 6 variétés

10 Opéra de foie gras Français au pain d'épices artisanal du Quercy, clémentine Corse, 10 P'tit cake cannelé aux champignons de Paris, noisettes torréfiées et parmesan 10 Crevette saté en pétales de radis noir et menthe fraîche, 10 Coussinet orange miel, romarin et magret de canard fumé, 10 P'tit choux crème citron, aneth, voile de saumon fumé et citron noir, 10 Clafoutis poïs chiches fumés, pointe de piment d'Espelette et bacon végétal

10/15 pers    138,90€ HT - 152,79€ TTC



## Pour recevoir (un peu plus)

- 62 pcs - 6 variétés

12 Mini club sandwich poulet/crudités 12 Piquez-moi de st Jacques à l'ananas et menthe fraîche, 12 Opéra de foie gras Français au pain d'épices artisanal du Quercy, clémentine Corse, 8 Sable manchego, crème douce au zeste d'orange et fine brésaola, 10 Ballotine de volaille farcie aux shiitaké, salade wakamé en baguettes de nori, 8 Dôme tout betterave

10/15 pers    136,95€ HT - 150,65€ TTC

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      53,73€ HT - 59,10€ TTC



## Petits plus sucrés

- 30 pcs - 4 variétés  
7 Chou façon café liégeois, 8 Tartelette citron noisette, 7 Magnum pâtissier pistache, 8 Tartelette Ananas chocolat à la fève de Tonka.

8/10 pers      63,70€ HT - 70,07€ TTC



## 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      63,93€ HT - 70,32€ TTC



## Macarons gourmands - 38 pcs

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

8/10 pers      66,45€ HT - 73,10€ TTC



## 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      61,76€ HT - 67,94€ TTC

# À la carte

Les petites bouchées sucrées



## Toujours plus

- 60 pcs - 6 variétés

10 Caroline «ça pique l'orange», 10 Napolitain, 12 Mini tartelette café Liégeois, 9 Soleil d'automne: poire et praliné Pécan, 9 Trésor des îles à la banane, 10 P'tit cup cake chocolat cœur praliné.

10/15 pers 107,00€ HT - 117,70€ TTC



## 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 45,56€ HT - 51,22€ TTC



## 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 54,15€ HT - 59,57€ TTC



## 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 39,64€ HT - 43,60€ TTC

# À la carte

## Les bouchées XL



### Nos p'tits chouchoix

- 14 pcs - 2 parfums

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

8/10 pers      34,57€ HT - 38,03€ TTC



### 16 tartelettes

- 850g - 3 variétés

6 Oreillon abricot, crème à l'amande pistache, 5 Chocolat noir intense aux fruits de la passion, 5 Pomme au four à la cannelle

16 pers      60,47€ HT - 66,52€ TTC



### Les bordelais BIO

- 20 pcs

Cannelés bordelais BIO, taille M.

16 pers      35,53€ HT - 39,08€ TTC

## Le millefeuille d'été de Rémi

Demandez à votre pâtissier une plaque de feuilletage 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 feuilletage 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 feuilletage 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

À partir de  
**29,30€ HT**  
/ pers.



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<sup>er</sup> mois - Nos menus d'octobre



**Poulet chasseur**



**31,55€ HT - 34,71€ TTC**

*Photo non contractuelle*

**Entrée :** Pâté en croûte prestige à l'orange et pistache.

**Garniture :** Poulet chasseur, pomme de terre et lardons de canard.

**Fromage :** Fromage et confiture artisanale.

**Dessert :** Clafoutis aux myrtilles.

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



## Saumon sauce vierge



33,00€ HT - 36,30€ TTC



Photo non contractuelle

**Entrée :** Crème de potiron / carotte au gingembre aux graines de courges.

**Garniture :** Saumon sauce vierge, légumes grillés.

**Fromage :** Fromage et confiture artisanale.

**Dessert :** Mousse au chocolat grand cru by Valrhona.

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



Photo non contractuelle

**Entrée :** Crème de potiron / carotte gingembre aux graines de courges.

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

**Fromage :** Fromage et confiture artisanale.

**Dessert :** Mousse au chocolat grand cru by Valrhona.

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



Photo non contractuelle

**Entrée :** Crème de potiron / carotte au gingembre aux graines de courges.

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

**Dessert :** Salade aux segments d'agrumes et menthe.

**Dessert :** Muffin végan myrtille.

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

## Dahl de lentilles corail (végétarien)



30,50€ HT - 33,55€ TTC

## Dahl de lentilles corail (végan)

Vegan

29,30€ HT - 32,23€ TTC

Photo non contractuelle

Packaging élégant facile à vivre,  
Papier recyclé et recyclable !

Bocaux en verre  
individuels



À partir de  
**24,80€ HT**  
/ pers.

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<sup>er</sup> mois - Nos menus d'octobre



**Entrée :** Pâté en croûte Prestige à l'orange et pistache

**Garniture :** Poulet chasseur, pomme de terre et lardons de canard

**Dessert :** Clafoutis aux myrtilles

**Poulet chasseur**



**26,30€ HT - 28,93€ TTC**



**Entrée :** Crème de potiron / carotte au gingembre aux graines de courges.

**Garniture :** Saumon sauce vierge, légumes grillés

**Dessert :** Mousse au chocolat grand cru by Valrhona

**Saumon sauce  
vierge**



**28,50€ HT - 31,35€ TTC**

**Entrée :** Crème de potiron / carotte au gingembre aux graines de courges.

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

**Dessert :** Mousse au chocolat grand cru by Valrhona.

**Dahl de lentilles corail d'IDF (végétarien)**



25,95€ HT - 28,55€ TTC

**Entrée :** Crème de potiron / carotte au gingembre aux graines de courges.

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

**Dessert :** Salade aux segments d'agrumes et menthe.

**Dahl de lentilles corail d'IDF (Vegan)**



24,80€ HT - 27,28€ TTC

## 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 Férycy (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](http://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

HT - TTC

Jus d'orange 1L

8,22€ - 9,04€

Jus de pomme 1L

6,56€ - 7,22€



### SODAS ET BOISSONS

HT - TTC

Coca Cola pvc 1,25L

7,87€ - 8,66€

Coca Cola zéro pvc 1,25L

6,90€ - 7,59€



### LES EAUX

HT - TTC

Eau de Vittel pvc 1,5L

3,66€ - 4,03€

Perrier pvc 1L

3,36€ - 3,70€



### LES BOISSONS CHAUDES

10 sucres berlingots et 10 mélangeurs en bois inclus

1 thermos thé

5 personnes

20.40€ - 22.44€

1 thermos café

6/8 personnes

20.40€ - 22.44€





## LA CAVE & LE SHOPPING GOURMAND



### LES VINS BLANCS

Bouteilles 75cl

HT - TTC

Private Gallery IGP Luberon

11,96€ - 14,35€

*by Marrenon, Côtes du Rhône*

Mâcon AOC

17,87€ - 21,44€

*Village de Fayères*



### LES VINS ROUGES

Bouteilles 75cl

HT - TTC

Syrah IGP, les Grains

11,00€ - 13,20€

*IGP Méditerranée, by Mareenon*

Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Bio

20,20€ - 24,24€

*Val de Loire*



### LES VINS ROSÉS

Bouteilles 75cl

HT - TTC

Pétula AOP Luberon

16,00€ - 19,20€

*by Marrenon, Côte du Rhône*



### LES BULLES

Bouteilles 75cl

HT - TTC

Champagne brut réserve Blanc de Blancs EPC

35,00€ - 42,00€

Cidre BIO brut artisanal

9,95€ - 11,94€

Bière locale OX BIO artisanale de Marcoussis, 33cl

4,71€ - 5,65€

Demandez un devis à  
[commande@calixirparis.fr](mailto:commande@calixirparis.fr)



## LE SHOPPING GOURMAND

HT - TTC



Pain individuel - 50g ( <i>en cas de grosse faim</i> )	0,94€ - 1,03€
Pain individuel sans gluten - 50g	2,18€ - 2,40€
Beurre doux d'Echiré - 30g	0,98€ - 1,08€
Miel BIO local qui sauve les abeilles <i>125g de notre ruche de Seine et Marne</i>	11,93€ - 13,12€

## LES INDISPENSABLES

Nappe en papier intissé <i>rouleau 10 x 1,2m, blanc</i>	33,21€ - 39,85€
10 flûtes en PLA (amidon de maïs) - 13,5cl	10,81€ - 12,97€
10 gobelets en carton recyclé - 20cl	2,40€ - 2,88€
10 assiettes entremets pulpedecanne Ø 18cm	2,45€ - 2,94€
50 serviettes cocktail Calixir - 20 x 20cm	5,57€ - 6,68€
10 gobelets à café en carton recyclé - 10cl	2,40€ - 2,88€
10 gobelets à thé en carton recyclé - 20cl	2,45€ - 2,94€
Tire-bouchon	6,03€ - 7,24€
10 cuillères à usage unique	2,86€ - 3,43€
10 fourchettes à usage unique	2,86€ - 3,43€
10 couteaux à usage unique	2,86€ - 3,43€
1 couteau en inox pour découpe	2,55€ - 3,06€

### *Pensez à faire vos conserves !*

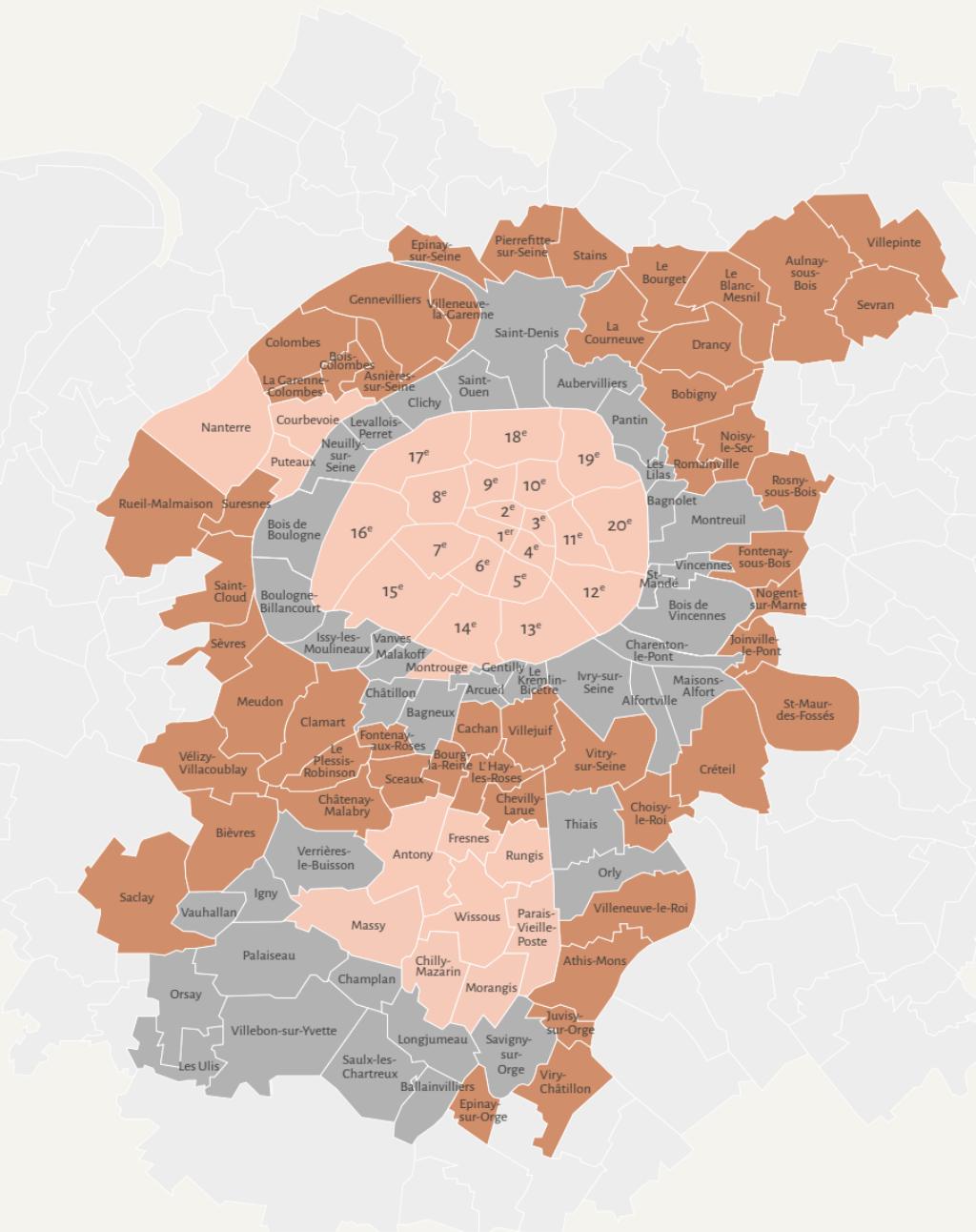
10 couvercles en verre Joints caoutchouc et clips	12,50€ - 15,00€
--	-----------------

## 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	22,88€ - 27,46€
10 mélangeurs en bois	2,29€ HT/pers

# 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 !**

### TARIFS (HT - TTC)

	de 7h00 à 17h30		après 17h30	
<b>Zone 1</b>	28.50€ HT 34.20€ TTC	37.90€ HT 45.48€ TTC	42.75€ HT 51.30€ TTC	51.85€ HT 62.22€ TTC
<b>Zone 2</b>	40.70€ HT 48.84€ TTC	49.90€ HT 59.88€ TTC	61.05€ HT 73.26€ TTC	69.85€ HT 83.82€ TTC
<b>Zone 3</b>	60.10€ HT 72.12€ TTC	68.90€ HT 82.68€ TTC	90.15€ HT 108.18€ TTC	98.35€ HT 118.02€ TTC

*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](mailto: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](mailto: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<sup>ère</sup> 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](http://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](mailto:commande@calixirparis.fr)**

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

**Site : [www.calixir.com](http://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: 5621 z |  
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](http://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](http://www.mangerbouger.fr)