



CALIXIR
Paris

Collection

PRINTEMPS · ÉTÉ

2026

CALIXIR.COM



Et si bien manger au bureau avait un sens ?

L'esprit #savoirdfood



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



A commander
48h à l'avance



Produit aussi bon
chaud que froid



Produit disponible la
veille même avant 12h



Menu
végétarien



Accords
mets-boisson



Sans gluten

Vegan

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 Féricy, 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,

La citronnade et les 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 box pauses	6
Les instants à partager	8
Les plateaux repas	16
La cave et le shopping gourmand	21
La livraison	25



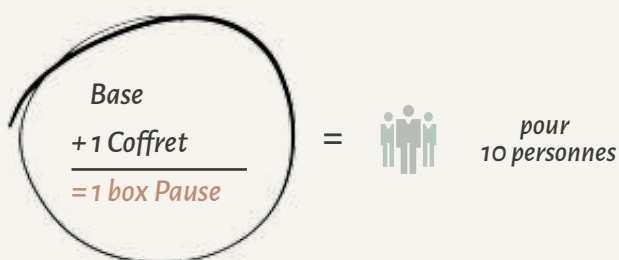


À partir de
10.45€ HT
/ pers.

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

75cl
d'Evian



1L
de jus d'orange
pur jus, par Alain
Milliat

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



La box : viennoiseries au beurre

20 pièces
10 mini croissants
10 mini pains au chocolat

+ La base 104.50€ HT – 114.95€ TTC

10.45€ HT/pers



La box : break so moelleux

46 pièces
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

+ La base 128.24€ HT - 141.06€ TTC

12.82€ HT/pers



La box : pause chocolat addict

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

+ La base 112.90€ HT - 124.19€ TTC

11.29€ HT / pers

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

VIENNOISERIES AU BEURRE	20 pièces	33.65€ HT - 37.02€ TTC
COFFEE BREAK SO MCELLEUX	46 pièces	57.55€ HT - 63.31€ TTC
PAUSE CHOCOLAT ADDICT	25 pièces	39.50€ HT - 43.45€ TTC



Les instants à partager

Des petites bouchées à consommer
du bout des doigts.

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

65.55€ HT - 72.11€ TTC



Sélection du boucher

- 1,2kg + pinces en bambou

Noix de veau

Émincés de poulet Label Rouge

Moutarde de Dijon

85.00€ HT - 93.50€ 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

59.35€ HT - 65.29€ TTC

À la carte

Les bouchées XL - Nos best-sellers



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

50.25€ HT - 55.28€ 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.

48.20€ HT - 53.02€ TTC



Sélection de 14 sandwiches Végétariens

- 2 variétés - 14 pièces

7 mini pains bretzel à la crème de Brie truffé et pointe de salade croquante
7 mini pitas chèvre Sainte Maure

43.50€ HT - 47.85€ TTC



Sélection de 14 sandwiches Océane

- 2 variétés - 14 pièces

7 mauricettes en pain bretzel aux crudités de saison et moutarde douce
7 wraps lunch au saumon fumé et sa moutarde BIO aux algues

44.50€ HT - 48.95€ TTC

À la carte

Les bouchées XL - Nos best-sellers



Sélection de 14 sandwiches Terroir

- 2 variétés - 14 pièces

5 sandwiches lunch à la volaille et aux légumes du jour

9 sandwiches moelleux aux éclats de roquefort et magret de canard fumé

48.50€ HT - 53.35€ TTC



Selection "Oh My Quiches"

- 16 quiches

5 quiches veggie petits pois, noisette, champignon de Paris, emmental

6 quiches saumon brocolis (anti gaspi)

5 quiches façon pissaladière aux oignons et anchois

73.90€ HT - 81.29€ TTC



12 Bodegas de salades fraîcheur

lunch - 3 variétés, livré avec des petites fourchettes

4 salades de quinoa rouge aux légumes croquants et vinaigrette au xérès

4 salades tous au vert : haricots verts, brocolis et petits pois aux herbes fraîches

4 salades de pois chiche, tomate confite à la menthe et citron confit

46.60€ HT - 51.26€ 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



À partager PM été - Le Méditerranéen

- 360g à tartiner généreusement avec des cuillères jetables en inox

Houmous

Tapenade noire

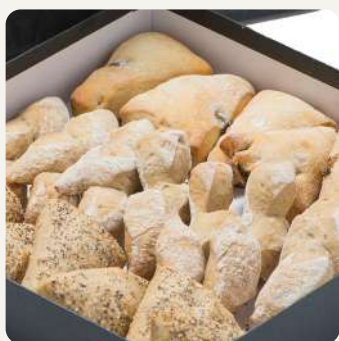
Caviar d'aubergine

Pita et croûtons

51.50€ HT - 56.65€ 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

30.85€ HT - 33.94€ TT



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 - dernière minute - 28 pcs - 2 variétés

14 bars en bague de chorizo

14 pic 'up de volaille au curry à la pomme Granny Smith, sauce cocktail

49.50€ HT - 54.45€ TTC



Les imprévus salés - dernière minute - 28 pcs - 2 variétés Veggie

14 Paris-Brest chèvre miel et pistache

14 pic'up de tomate confite à la mozzarella fondante

47.55€ HT - 52.31€ TTC

Photo non contractuelle



La sélection salée sans gluten

- 28 pcs - 2 variétés

14 cubes de saumon gravlax au jus de betterave et crème de vinaigre de tomate

14 polentas crème fourme d'Ambert, baies de goji et germes de petits pois

54.70€ HT - 60.17€ TTC



L'opportuniste - 60 pcs - 3 variétés

20 p'tits cakes façon cannelé aux légumes d'été et crème de piment d'Espelette

20 p'tits choux crème de brie, shitaké et graines de courges

20 pic 'up de canard à l'orange confite

119.95€ HT - 131.95€ TTC



Pour recevoir (un peu plus)

- 60 pcs - 6 variétés

20 mini club sandwiches poulet/crudités

20 pic 'up de bœuf à l'olive Grecque

20 wraps au saumon fumé et sa pointe de moutarde bio aux algues

129.55€ HT - 142.51€ TTC

À la carte

Les petites bouchées sucrées



Fruits frais so fresh!

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

52.50€ HT - 57.75€ TTC



Petits plus sucrés

- 30 pcs - 4 variétés
10 perles de rhubarbe
10 tartelettes du soleil
10 cheesecakes cerise en une bouchée

62.85€ HT - 69.14€ TTC



La sélection sucrée sans gluten

- 14 pcs - taille lunch
14 financiers pomme sarrasin

30.45€ HT - 33.50€ TTC



Les madeleines

- 60 pcs - 2 variétés
30 madeleines lunch pur beurre au thé vert
30 madeleines lunch pur beurre au citron

39.55€ HT - 43.51€ TTC



Toujours plus

- 60 pcs - 3 variétés
20 choux pistache
20 l'Oriental
20 nuages de panna cotta au thé fruit rouge, cœur mentholé

107.00€ HT - 117.70€ TTC

À la carte

Les petites bouchées sucrées



Pause chocolat addict

- 25 pcs - 3 variétés

10 fondants au chocolat noir

5 moelleux chocolat-banane

10 brownies aux noix de pécan

39.50€ HT - 43.45€ 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

57.55€ HT - 63.31€ TTC

Le financier lunch pomme sarrasin de Rémi *(sans gluten)*



Recette pour 20 financiers

Ingrédients

244g de sucre glace
108 g de farine de sarrasin
108g d'amande poudre
244g de beurre
190g de blanc d'œuf
100g de pommes en cube

Préparation

Commencer par faire chauffer le beurre en cuisson noisette.
Mélanger les blancs liquides avec le sucre glace et les poudres.
Ajouter le beurre noisette.
Mouler dans des moules à financier grande taille.
Une fois poché, faire un trait de compoté de pommes et cuire à 175° en four ventilé 12 min environ.

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

35.15€ HT - 38.67€ 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

65.55€ HT - 72.11€ TTC



Les bordelais BIO

- 20 pcs

20 cannelés bordelais BIO, taille M.

33.25€ HT - 36.58€ TTC

Les instants à partager vous intéressent ?

Demandez votre devis à
devis@calixir.com



Les plateaux repas AGAPES & ESSENTIELS



L'esprit pique-nique chic souffle sur ces déjeuners pensés pour allier gourmandise et praticité, sur place comme en version nomade. Les couverts en inox ainsi que le pain frais sont inclus.

4 MENUS AU CHOIX CHAQUE MOIS

Menus déclinés en version poisson, viande ou végétarienne, et élaborés à partir de produits de saison.

Nos formules comprennent :

- Menu AGAPES : une entrée + un plat + un fromage + un dessert
- Menu ESSENTIELS : une entrée + un plat + un dessert

Menu ESSENTIELS
à partir de
23.95€ HT
/ pers.



Packaging élégant
facile à vivre

Papier recyclé
et recyclable !

Bocaux en verre
individuels

Une boule de pain
par personne

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



Menu AGAPES
à partir de
30.25€ HT
/ pers.

Nos menus

Poulet au citron (*sans gluten*)



Entrée : Salade, féta, fève, échalote, balsamique

Garniture : Poulet au citron, haricots verts et pomme de terre Charlotte

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Mousse au chocolat grand cru by Valrhona

AGAPE - 31.95€ HT - 35.15€ TTC ESSENTIEL - 26.80€ HT - 29.48€ TTC

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

Menu
disponible en
avril et juillet
2026

Crevette sautée au saté



Menu
disponible en
avril et juillet
2026

Entrée : Salade de chou rouge

Garniture : Crevettes sautées au saté, riz thaï parfumé et légumes

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Clafoutis griottes pistache

AGAPE - 32.00€ HT - 35.20€ TTC ESSENTIEL - 26.85€ HT - 29.54€ TTC

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

Comme une tortilla (végétarien)



Menu
disponible en
avril et mai
2026

Entrée : Taboulé libanais (salade d'herbes au blé concassé)

Garniture : Comme une tortilla aux poivrons

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Baba tout moelleux et minestrone de fruits frais

AGAPE - 31.95€ HT - 35.15€ TTC ESSENTIEL - 25.50€ HT - 28.05€ TTC

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

Riz au curry (sans gluten - végétan)



Menu
disponible en
mai et août
2026

Entrée : Tartare tomate-avocat, ciboulette et vinaigre balsamique

Garniture : Riz au curry, haricots coco et champignons

Dessert : Salade de fruits frais de saison à la vanille

Dessert : Perles du Japon, coco-framboise

AGAPE - 31.95€ HT - 35.15€ TTC ESSENTIEL - 26.20€ HT - 28.82€ TTC

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

Veau rôti - ratatouille



Menu
disponible en
mai et août
2026

Entrée : Carpaccio de tomate, huile d'olive extra et échalotes ciselées

Garniture : Veau rôti sur ratatouille de légumes et semoule de blé

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Comme une charlotte aux fraises

AGAPE - 33.55€ HT - 36.91€ TTC ESSENTIEL - 28.60€ HT - 31.46€ TTC

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

Saumon miso et nouilles chinoises



Menu
disponible en
mai et août
2026

Entrée : Salade de carottes au cumin et coriandre fraîche

Garniture : Saumon miso, nouilles et courgettes sautées, sésame doré

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Framboisier tout léger

AGAPE - 33.95€ HT - 37.35€ TTC ESSENTIEL - 28.81€ HT - 31.69€ TTC

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

Bœuf sauce chimichurri



Menu
disponible
en juin et
septembre
2026

Entrée : Œuf poché sur ratatouille de légumes

Garniture : Bœuf émincé sauce chimichurri, pommes de terre Charlotte et poivrons

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Tiramisu à la fraise

AGAPE - 31.95€ HT - 35.15€ TTC ESSENTIEL - 28.81€ HT - 31.69€ TTC

Suggestion de boisson : Syrah Les Grains, by Marrenon, Côtes du Rhône

Effeillé de cabillaud (sans gluten)



Menu
disponible
en juin et
septembre
2026

Entrée : Courgettes marinées au citron et huile d'olive extra vierge

Garniture : Effeillé de cabillaud et écrasé de PDT Charlotte sur petite sucrine

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Panna cotta thé fruits rouges et ses fruits frais

AGAPE - 31.75€ HT - 34.93€ TTC ESSENTIEL - 27.90€ HT - 30.69€ TTC

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

Falafel - mix légumes



Menu
disponible
en juin et
juillet
2026

Entrée : Caviar d'aubergines, tomate confite et sa mini pita

Garniture : Falafel mix de tartare de légumes

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Panna cotta thé fruits rouges et ses fruits frais

AGAPE - 32.50€ HT - 35.75€ TTC ESSENTIEL - 27.85€ HT - 30.64€ TTC

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

Frégola aux légumes façon tajine



Menu
disponible
en juin et
juillet
2026

Entrée : Salade de fenouil, olive de Méditerranée, segments d'orange

Garniture : Frégola aux légumes façon tajine

Dessert : Salade de fruits d'été

Dessert : Clafoutis cerise

AGAPE - 31.75€ HT - 34.93€ TTC ESSENTIEL - 23.95€ HT - 26.35€ TTC

Suggestion de boisson : Une bière blonde locale et bio, OX bio de Marcoussis

Blé au chou Pak-Choi



Menu
disponible
en août et
septembre
2026

Entrée : Tomate burrata crémeuse au pesto verde

Garniture : Blé au chou Pak-Choi et courgettes poêlées

Fromage : Fromage et confiture artisanale

Dessert : Abricots poêlés au thym et zestes de citron

AGAPE - 30.25€ HT - 33.28€ TTC ESSENTIEL - 24.60€ HT - 27.06€ TTC

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

Tofu légumes racines (sans gluten)



Menu
disponible
en août et
septembre
2026

Entrée : Salade de quinoa de l'Essonne, dés de mangue et coriandre

Garniture : Tofu poêlé aux légumes racines croquants et fleurettes de brocoli

Dessert : Abricots poêlés au thym et zestes de citron

Dessert : Soupe de fraises à la menthe

AGAPE - 32.60€ HT - 35.86€ TTC ESSENTIEL - 26.60€ HT - 29.26€ TTC

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

Vous cherchez plus de personnalisation ?

Demandez votre devis à
devis@calixir.com

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 00 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 Féricy (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 12h00, selon disponibilités.



Nous vous livrons 7/7 jours pour les commandes passées avant 10h00 en semaine. Vos commandes pour le week-end doivent nous parvenir le jeudi avant 10h00, au plus tard. Au-delà, nous contacter au 01 69 75 14 00.



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 Marenon

Saint Nicolas de Bourgueil 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 votre devis à
devis@calixir.com



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 Ø18cm	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 MATÉRIEL POUR VOS COCKTAILS À PARTAGER ! base 10 personnes

50 serviettes cocktail Calixir - 20 x 20cm	
10 assiettes entremets Ø18cm	
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



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	
Zone 1	30.50€ HT 36.60€ TTC	40.50€ HT 48.60€ TTC	45.75€ HT 54.90€ TTC	55.50€ HT 66.60€ TTC
Zone 2	43.60€ HT 52.32€ TTC	57.95€ HT 69.54€ TTC	65.50€ HT 78.60€ TTC	79.50€ HT 95.40€ TTC
Zone 3	64.60€ HT 77.52€ TTC	85.75€ HT 102.90€ TTC	96.95€ HT 116.34€ TTC	117.60€ HT 141.12€ 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 votre devis à
devis@calixir.com



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 00), 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 00 ou en envoyant un mail : commande@calixirparis.fr.

Toute 1^o commande est à régler avant la livraison via un lien de paiement envoyé depuis une adresse Calixir.

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 : devis@calixir.com

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

Site : www.calixir.com

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS





CALIXIR
Paris

Adresse : 1 Rue Guillaume Bigourdan - 91320 Wissous

E-mail : devis@calixir.com

Téléphone : + 33 (0) 1 69 75 14 00

Site : www.calixir.com



Agrément vétérinaire

N° FR 91.689.21.CE

Calixir Paris | 1 rue Guillaume Bigourdan | 91320 Wissous
SARL au capital de 140 000 euros | Code APE: 5621 z |
SIRET: 378 015 770 000 27 | TVA intra : FR 49 378 015 370 |
Tél: 01 69 75 14 00 | devis@calixir.com |

Photographies : Thomas DERON et Ludovic COMBE

Conception graphique : www.aurodidit.com & Agence Sophie Benoit Communication

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

www.mangerbouger.fr