



CALIXIR

TRAITEUR

---



*Et si bien manger  
avait un sens ?*



# *Un savoir-faire reconnu depuis plus de 30 ans*

1990

Création de Calixir Traiteur

2007

Intégration au réseau national  
Les Traiteurs de France

2012

Prix de l'environnement Essonne

2016

Obtention de la certification ISO 20121

2024

Acquisition d'un véhicule électrique

35

collaborateurs de confiance

800 m<sup>2</sup>

de laboratoire à Wissous

## *Une cuisine de Chefs*

Inspirée par la gastronomie française, notre cuisine explore toute sa palette de saveurs avec élégance, créativité et modernité. Nos recettes sont élaborées selon un savoir-faire artisanal, à partir de produits frais, de saison et issus des circuits les plus courts et respectueux de l'environnement possibles.



### *Le mot des Chefs*

*« Nos créations à base de fruits tiennent compte de la saisonnalité. »*

**Rémi Tarayre** CHEF PÂTISSIER



## *Une envie particulière ?*

Des besoins spécifiques pour certains convives ? Nous relevons chaque défi pour répondre à vos attentes, sans jamais compromettre le goût et la créativité de nos chefs, nos propositions personnalisées s'adaptent à chaque mode de vie : bio, végétal, sans gluten, sans lactose...



### *Le mot des Chefs*

*« Le végétal s'intègre davantage dans nos cartes pour répondre à nos engagements RSE et aux nouvelles attentes des convives. »*

**Sébastien Peyronny** CHEF DE PRODUCTION



*Personnel  
de service*



*Art de  
la table*



*Art floral*



*Décoration*

## *Le cycle de vie d'une réception responsable...*



**T**  
LES TRA  
Organisateurs o  
DE FRA

## *Un engagement fort*

Parce que l'environnement est un sujet qui nous tient à cœur, nous mettons tout en œuvre pour minimiser nos impacts sur la planète. Une démarche qui donne du sens aux réceptions que nous concoctons, et qui, lancée dès les prémices de CALIXIR Traiteur, a pris une place capitale dans notre activité.



### *Le saviez-vous ?*

Depuis 2016, CALIXIR Traiteur est certifié **ISO 20121**. Une référence en matière de management responsable de l'activité événementielle.



# L'art de recevoir

Chez CALIXIR Traiteur, l'excellence se vite à chaque détail. Nos experts sont là pour créer une expérience unique, en soignant la cuisine et le service. Pour chaque évènement, ils imaginent et réalisent un univers sur mesure, alliant l'art de la table, la décoration florale, la scénographie, une organisation et un service toujours irréprochables.

+ de 1500

réceptions privées  
et professionnelles  
par an

Jusqu'à 4200

convives servis  
lors d'un même  
évènement



## ACHATS RESPONSABLES

Circuits courts, valorisation des territoires, saisonnalité, bio, traçabilité...



## PRODUCTION

Bien-être des salariés, formation des apprentis, égalité des chances, diversité, inclusion, bilan carbone...



## RÉCEPTION

Ingénierie logistique, choix des matériaux (tissu, art de la table...), mesure de la satisfaction client.



## VALORISATION

Gestion et recyclage des déchets, redistribution des surplus alimentaires

*Ce sont eux qui en parlent le mieux...*



📍 **PALAIS DES CONGRÈS DE MONTROUGE**

Qualité du service, bienveillance, sourire, fraîcheur des produits, efficacité, vous avez une très belle équipe !

*Michel G*, INSTITUTION



📍 **ÉCURIES DE CHANTILLY**

La qualité d'un événement tient souvent aux détails et rien n'a été laissé de côté, ce qui a rendu ce moment très apprécié.

*Nathalie N*, SECTEUR BTP



📍 **PAVILLON DE BERCY**

Je vous remercie pour votre patience et bonne gestion. Nous n'hésiterons pas à vous resolliciter pour d'autres événements sur Paris.

*Frédéric M*, SECTEUR TOURISME

## *Un engagement en faveur de l'inclusion*



# Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

### *Collaboration avec un ESAT*

Une partie de notre production de pièces cocktail est externalisée auprès de l'ESAT « Les fourneaux de Marthe et Matthieu » (92). Notre collaboration dure depuis 2016, et nous a occasionné le prix activateur de progrès de l'Agefiph en 2021, où nous avons eu le plaisir d'accompagner et d'aider cet ESAT qui ressentait un besoin d'organisation, tant sur la production que l'administration des ventes.



## *Des actions pour réduire le gaspillage alimentaire*



### *Partenariat avec SAVR*

Dans le cadre de sa politique RSE toujours plus responsable, Calixir préfère donner plutôt que de gaspiller. Grâce à cette entreprise de l'économie sociale et solidaire, nous luttons contre le gaspillage alimentaire lors de vos événements en redistribuant les excédents à des associations locales.



CALIXIR

TRAITEUR

---

*Eat, love, share!*

*Nous contacter :*

01 69 75 14 00

devis@calixir.com

*Suivre nos actualités :*

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

