

the **CALI SISTERS**

**HAVE THE TIME
OF YOUR LIFE**

ÉVÈNEMENTS & PRIVATISATIONS

Contact
events@thecalisisters.com
06 15 67 33 85



CALI SISTERS
17 RUE NOTRE DAME DES VICTOIRES - PARIS

NOS ESPACES





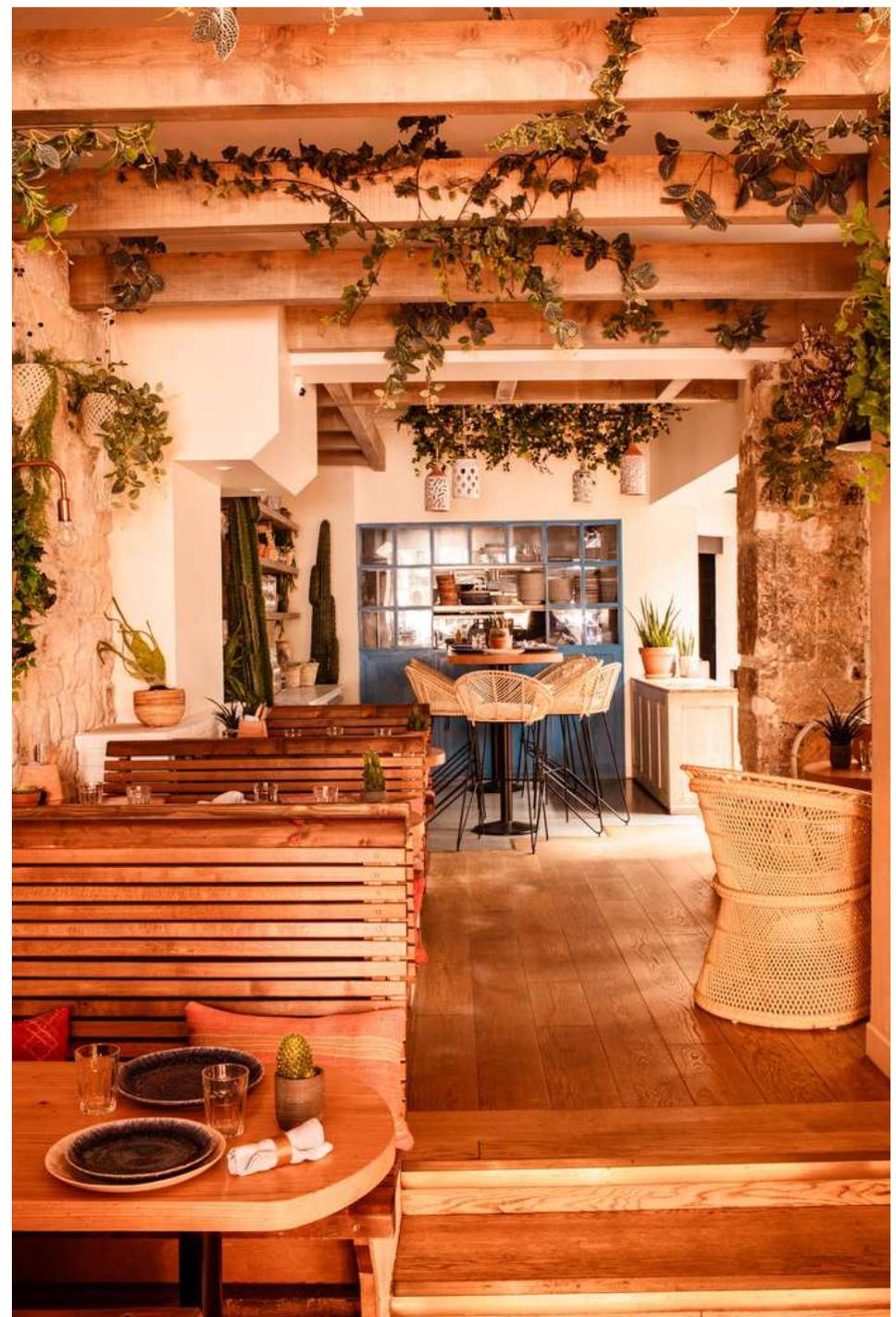
ESPACE VERRIÈRE

**50 places assises
ou debout**



RESTAURANT COMPLET

**85 places assises
ou 100 places debout**





ESPACE BAR

**15 places assises
ou 20 places debout**

ACCÈS DIRECT BAR & TERRASSE



NOS MENUS





MENU LUNCH

35€ TTC / 32€ HT

*Menu à partir de 15 personnes
uniquement disponible au déjeuner*

STARTERS À PARTAGER

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

CHEDDAR SCONES

Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés

AUBERGINE & CALI-FLOWER

Aubergine blanche rôtie, crème de chou-fleur, feta, amandes fumées

PLAT AU CHOIX

AVOCADO TOAST

Avocat, tartine de pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerise, graines de moutarde

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

DESSERT

CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne



MENU DINNER

40€ TTC / 36€ HT

*Menu à partir de 15 personnes
De 19h30 à 21h30 ou à partir de 21H45*

STARTERS À PARTAGER

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

CHEDDAR SCONES

Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés

AUBERGINE & CALI-FLOWER

Aubergine blanche rôtie, crème de chou-fleur, feta, amandes fumées

PLAT AU CHOIX

GREEN PASTA

Conchiglione, petits pois, chèvre frais, crème de basilic & chèvre, zeste de citron, pignons de pin

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

DESSERT

CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

COOKIE PLATE

Assiette de cookies au chocolat et à la fleur de sel

Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne



MENU DINNER

55€ TTC / 50€ HT

*Menu à partir de 15 personnes
De 19h30 à 21h30 ou à partir de 21h45*

STARTERS A PARTAGER

MIX STARTERS

Halloumi frit, Cheddar Scones, Season Burrata, Sticky Ribs, Aubergine rôtie, Flatbread & Dip

PLAT AU CHOIX

STEAK

Sliced rumsteak & chimichurri (cuisson saignante parfaite)

GNUDI

Gnocchi de ricotta et parmesan, shiso pourpre, crème de parmesan, noisettes

OCTOPUS SALAD

Poulpe, nectarines & tomates, pommes de terre grenaille, dukkah, menthe fraîche, vinaigrette citron-chili

DESSERTS A PARTAGER

CHOCO CREAM & BERRIES

Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb

RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL

Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries

Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne



MENU DINNER

65€ TTC / 59€ HT

*Menu à partir de 15 personnes
Aucune contrainte horaire*

STARTERS A PARTAGER

MIX STARTERS

Halloumi frit, Cheddar Scones, Season Burrata, Sticky Ribs, Aubergine rôtie, Flatbread & Dip

PLAT AU CHOIX

STEAK

Sliced rumsteak & chimichurri (cuisson saignante parfaite)

GNUDI

Gnocchi de ricotta et parmesan, shiso pourpre, crème de parmesan, noisettes

OCTOPUS SALAD

Poulpe, nectarines & tomates, pommes de terre grenaille, dukkah, menthe fraîche, vinaigrette citron-chili

DESSERTS A PARTAGER

CHOCO CREAM & BERRIES

Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb

RICOTTA & SEASON FRUIT BOWL

Ricotta fouettée, house made granola, pêches, berries

Inclus : 1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes et 1 café par personne



MENU COCKTAIL

30€ TTC / 27€ HT

Menu exclusivement food

MIX DE STARTERS A PARTAGER

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verde & petit piment rouge

CHEDDAR SCONES

Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés

CALI FRIES

Frites maison, sel au sumac, aïoli au yuzu

SUMMER BURRATA

Cœur de burrata, pois frais, pétales de courgettes jaunes & vertes, zestes de citron, huile d'olive Kalios

HOUSE DIP & FLATBREAD

Flatbread tout chaud, dip de yaourt grec, huile d'olive aux épices, cébettes

STICKY RIBS

Ribs de porc caramélisés, cébettes, sésame



MENU COCKTAIL ALL NIGHT

65€ TTC / 59€ HT

Menu hors boissons valable uniquement pour des privatisations complètes

TOUS LES BESTS DE NOTRE CARTE EN FORMAT COCKTAIL

CRISPY HALLOUMI

Halloumi frit, salsa verte & petit piment rouge

MINI CHEDDAR SCONES

Scones tout chauds, fresh crème & oignons caramélisés

MINI SUMMER BURRATA

Cœur de burrata, pois frais, pétales de courgettes jaunes & vertes, zestes de citron, huile d'olive Kalios

MINI AVOCADO TOAST

Avocat, tartine de pain au levain, chips de kale, radis colorés, tomates cerise, graines de moutarde

MINI FISH TACOS

Tortillas de maïs, cabillaud crispy, guacamole, romaine, pickles, coriandre, chou, jalapeno, aïoli au chipotle

MINI STICKY RIBS

Ribs de porc caramélisés, cébettes, sésame

MEATBALLS & RICOTTA

Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette

CHOCO CREAM & BERRIES

Crème choco, berries, miel croustillant honeycomb

CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

CHOCO CHIP COOKIE

Cookies au chocolat et à la fleur de sel tout chauds !

MENU DRINKS

1 bouteille de vin rouge ou blanc au choix pour 3 personnes

FORMULE 9€ TTC/7,5€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis – Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 – Bio
OU
Côte du Rhône Village – Domaine Chantebise, 2019 – Bio
OU
Bière 35cl

FORMULE 15€ TTC/12,5€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis – Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 – Bio
OU
Côte du Rhône Village – Domaine Chantebise, 2019 – Bio
OU
Bière 35cl

+ 1 coupe de Prosecco

FORMULE 25€ TTC/20,8€ HT PAR PERSONNE

Petit Chablis – Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 – Bio
OU
Côte du Rhône Village – Domaine Chantebise, 2019 – Bio
OU
Bière 35cl

+ 1 coupe de Prosecco ou un cocktail maison

+ 1 digestif ou shots

FORMULE 13€ TTC/10,8€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - “Les Kérots” Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage – D. Reynaud, 2021 – Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 35cl

FORMULE 20€ TTC/16,7€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - “Les Kérots” Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage – D. Reynaud, 2021 – Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 35cl

+ 1 coupe de prosecco

FORMULE 30€ TTC/25€ HT PAR PERSONNE

Pouilly fumé - “Les Kérots” Domaine Marchand, 2020
OU
Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay
OU
Crozes-Hermitage – D. Reynaud, 2021 – Bio
OU
Ravenswood, Zinfandel, Californie, 2018
OU
Bière 35cl

+ 1 coupe de prosecco ou un cocktail maison

+ 1 digestif ou shots

A string of warm-toned spherical lights hangs across the top of the frame against a sunset sky. The sky transitions from a deep blue at the top to a soft pink and orange near the horizon. Several palm trees are silhouetted against the sky, with one particularly tall palm tree in the center-right. The overall mood is warm and inviting.

SEE YOU SOON

Contact
events@thecalisisters.com
06.15.67.33.85