





Notre offre traiteur

“L'offre KEILI DAILY a été imaginée autour de délicieuses recettes végétales réalisées quotidiennement avec soin. Notre mission est de fournir des repas basés sur une alimentation complète pleine d'ingrédients frais, denses en nutriments et délicieux.”

—— CALEIGH MEGLESS,
CO FONDATRICE DE KEILI

Plat individuel

NOS RECETTES DU MOMENT*

GARDEN BOWL

Oeuf mariné, butternut rôti, crumble de bacon végétal, mélange de chou kale, salade et sauce yaourt grec aux câpres, quinoa, pois chiches rôti aux épices, crackers au sésame, grenade et ciboulette

CURRY COCO

Curry rouge au bouillon maison et légumes de saison : champignons, carottes, pommes de terre, échalotes, servis avec un oeuf mollet, riz basmati, yaourt grec, pois chiches rôtis, oignons rouges marinés, noix de cajou et coriandre

RECETTE DU JOUR

Nos recettes changent tous les jours en fonction des saisons et de des envies du chef. ♡

*Options vegan, sans gluten et sans lactose disponibles sur demande



Nos desserts

RECETTES SANS GLUTEN

BROWNIE

chocolat noir et fleur de sel

COOKIE

noisette, amande, tahini, chocolat noir

BANANA BREAD

moelleux à la farine de chataîgne et poudre d'amandes

CARROT CAKE

relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison

TARTE AU CHOCOLAT

chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes, figues séchées, noix, cajoux, coco & sésame

ENERGY BALL

dattes, figues séchées, noix de cajou, noix, coco



Nos boissons

THÉ GLACÉ

CITRONNADE

JUS PRESSÉ À FROID

Les recettes changent en fonction des saisons

EAU plate & pétillante



Nos formules

EN LIVRAISON

Des options sans gluten ni lactose et vegan sont disponibles. Demandez-nous !

PLAT INDIVIDUEL
+
DESSERT

18 € HT

ENTRÉE + PLAT INDIVIDUEL
+ DESSERT = 22 € HT

PLAT INDIVIDUEL + DESSERT
+ CITRONNADE ou THÉ GLACÉ = 21,50 € HT

PLAT INDIVIDUEL + DESSERT
+ JUS PRESSÉ À FROID = 22,50 € HT

+ SUPPLÉMENT PAIN INDIVIDUEL = 1,50 € HT p/pers



À PARTAGER

Salades à partager

RECETTES POUR 10 PERSONNES

GARDEN BOWL

50 € HT

Oeuf mariné, butternut rôti, crumble de bacon végétal, mélange de chou kale, salade et sauce yaourt grec aux câpres, quinoa, pois chiches rôti aux épices, crackers au sésame, grenade et ciboulette

LENTIL BOWL

50 € HT

Salade de lentilles, noisettes et persil, tomates séchées, olives, feta, oignons rouges marinés et salade verte

TABOULE BOWL



50 € HT

Taboulé de petit épeautre au citron confit, persil, raisins secs et menthe, tofu teriyaki et sauce tahini / coriandre, rondelle de carottes rôties, salade aux herbes : persil et menthe, pickles d'oignon rouge

FALL BOWL



50 € HT

Salade de quinoa, pois chiches rôtis, champignons et oignons rouges rôtis, butternut rôti, sauce tahini, menthe, graines de tournesol, grenade

RECETTE DU JOUR selon l'humeur du chef

Des options sans gluten ni lactose et vegan sont disponibles. Demandez-nous !



NOUS RECOMMANDONS
2 CHOIX MINIMUM
DE SALADES POUR UN BUFFET
VARIÉ ET COLORÉ

À PARTAGER

Dips à partager

UN DIP POUR 20 INVITÉS ENVIRON

CHICK POWER DIP

Houmous, pois chiches rôtis, tahini et zaatar

20 € HT

PINK LOVE

Houmous de betterave, feta et aneth

20 € HT

SUMMER DIP

Tzatziki maison et herbes fraîches

20 € HT

+ Pain de campagne en supplément

8 € HT
par dip



Desserts à partager

RECETTES SANS GLUTEN



BROWNIE

chocolat noir et fleur de sel

x 40 parts

110 € HT

+ glaçage chocolat et fleurs comestibles

10 € HT

CARROT CAKE

relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison

x 40 parts

100 € HT

TARTE AU CHOCOLAT VEGAN

chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes, figues séchées, noix, cajoux, coco & sésame

x 40 parts

85 € HT



vegan

PETIT DÉJEUNER

Petit déjeuner

GRANOLA BOWL : Yaourt grec, granola maison sans gluten, fruits frais de saison, sirop d'érable 7 € HT

CHIA BOWL : Chia, granola maison sans gluten, fruits frais de saison, sirop d'érable  8 € HT

SALADE DE FRUITS frais de saison  5,5 € HT

BANANA BREAD moelleux à la farine de châtaigne et poudre d'amandes 4 € HT

CARROT CAKE relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison 4 € HT

ENERGY BALL aux dattes, figues séchées, noix de cajou, noix, coco  2 € HT

MIX DE GRAINES FAÇON GRANOLA 6 € HT
Mélange de graines torréfiées au sirop d'érable et fleur de sel

JUS DE FRUITS pressé
25cL 6 € HT
1L 14 € HT



SNACKS SUCRÉS

Goûter

SALADE DE FRUITS frais de saison  5,5 € HT

BROWNIE au chocolat noir et fleur de sel 4 € HT

COOKIE noisette, amande, tahini, chocolat noir 4 € HT

BANANA BREAD moelleux à la farine de châtaigne et poudre d'amandes 4 € HT

CARROT CAKE relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison 4 € HT

TARTE AU CHOCOLAT au chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes, figues séchées, noix, noix de cajoux, coco et sésame  4 € HT

ENERGY BALL aux dattes, figues séchées, noix de cajou, noix, coco  2 € HT

CHIA BOWL : Chia, granola maison sans gluten, fruits frais de saison, sirop d'érable  5 € HT

JUS DE FRUITS pressé
25cL 6 € HT
1L 14 € HT





Nous contacter

PASSEZ COMMANDE !

AMELOT@KEILI.FR ou 01 48 06 86 03

avec les informations suivantes :

- Nombre d'invités
- Adresse de facturation
- Date, adresse et contact de livraison
- Créneau horaire de livraison
- Détail de votre commande
- Régimes particuliers

Merci de nous indiquer si vous avez besoin de couverts.

DÉLAI DE COMMANDE

48h pour toute commande livrée du Mardi au Vendredi et le Jeudi avant midi pour toute commande livrée le Lundi

Ils nous font confiance

Dior



MaxMara

CHANEL

Cartier

PRINTEMPS

Z A R A

NINA RICCI
PARIS



YVES ROCHER



Acne Studios

GIVENCHY



Disney

Chloé

OYSHO

s o e u r

Rick Owens

BALENCIAGA



Découvrir

NOTRE RESTAURANT

Rendez-nous visite le temps d'un café, d'un déjeuner en semaine entre collègues ou d'un brunch à la carte le week-end.

Au menu : salades de saison, curry maison, smoothies, jus pressés à froid, boissons chaudes et desserts sans gluten – le tout préparé avec des ingrédients frais et délicieux !

KEILI, 106 rue Amelot, 75011 Paris

LUNDI - VENDREDI : 10h - 17h

Plats servis de 12h à 15h

SAMEDI - DIMANCHE : 11h - 17h

Plats servis de 11h à 16h

01 48 06 86 03

Nous prenons les réservations pour le brunch servi à la carte à 11h ou 13h.

EAT WELL
FEEL BETTER
LIVE MORE

“Manger sain n’a jamais
été aussi facile.”

Caleigh Mesless



Rejoignez le VEGGIE CLUB sur www.keili.fr et recevez tous les mois
notre newsletter avec nos actus et recettes du moment !

 keili_paris www.keili.fr