





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 *

À la carte tous les jours :

AUTUMN BOWL : Pois chiches rôtis à la cannelle, houmous maison, carottes rôties aux épices, feta, quinoa, salade verte, grenade, amandes toastées et aneth

SUNSHINE BOX : Lentilles, feta, olives Kalamata, pois chiches rôtis à la cannelle, chou rouge mariné, légumes rôtis, mesclun et herbes fraîches

CURRY COCO : Curry rouge au bouillon maison et légumes de saison : butternut, carottes, pommes de terre, échalotes, servis avec un oeuf mollet, yaourt grec, oignons rouges marinés, noix de cajou, riz basmati et coriandre (à réchauffer)

NOS RECETTES CHANGENT TOUS LES JOURS EN
FONCTION DES SAISONS ET DES ENVIES DU CHEF.
CONTACTEZ-NOUS & NOUS VOUS FERONS DES
PROPOSITIONS DE RECETTES





Nos desserts

RECETTES SANS GLUTEN

BROWNIE chocolat noir et fleur de sel *

COOKIE noisette, amande, tahini, chocolat noir

BANANA BREAD

CARROT CAKE *

TARTE AU CHOCOLAT * 

ENERGY BALL 

dattes, abricots secs, noix de cajou, noix, coco

 vegan

* également disponible en format à partager

Plats à partager

NOS SALADES À PARTAGER DU MOMENT

BLISS BOWL : Salade de lentilles, noisettes et persil, butternut rôti, feta, figues fraîches, salade verte, roquette et épinards, oignons rouges marinés

HARVEST BOWL : Salade de quinoa et menthe, chou kale mariné au citron, carottes rôties aux épices, pois chiches, kaki, chèvre frais, noix concassées et salade verte

GRAIN BOWL : Salade de riz noir, tofu mariné teriyaki, brocolis et betteraves rôtis, sauce tahini, graines de tournesol et grenade



Petit déjeuner

RECETTES SANS GLUTEN

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

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

SALADE DE FRUITS frais de saison

BROWNIE chocolat noir et fleur de sel

COOKIE noisette, amande, tahini, chocolat noir

BANANA BREAD

CARROT CAKE

TARTE AU CHOCOLAT 

ENERGY BALL 

dattes, abricots secs, noix de cajou, noix, coco



vegan



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



Petit déjeuner

EN LIVRAISON

ENERGY BALL  : 2 € HT

BROWNIE chocolat noir et fleur de sel : 3,5 € HT

COOKIE : 3,5 € HT

BANANA BREAD : 3,5 € HT

CARROT CAKE : 3,5 € HT

TARTE AU CHOCOLAT  : 3,5 € HT

SALADE DE FRUITS frais de saison : 5 € HT

CHIA BOWL : 8 € HT

GRANOLA BOWL : 7 € HT

JUS PRESSÉ À FROID : 5 € HT



vegan



Nos salades à partager

EN LIVRAISON

2 CHOIX MINIMUM
DE SALADES
(POUR 10 PERS)

100 € HT

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

Livraison

À PARTIR DE 35 € HT PARIS INTRA MUROS

À PARTIR DE 45 € HT PETITE COURONNE





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



Découvrir

NOTRE RESTAURANT

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

Nous proposons une sélection de salades de saison, curry, boissons chaudes, smoothies maison, jus pressés à froid et desserts sans gluten !

KEÏLI, 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

Tél. 01 48 06 86 03

Nous ne prenons pas de réservations.

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