

CARTE COCKTAIL 2026



02 - 05 Novembre 2026
Parc des Expositions de
Paris Porte de Versailles

**CLÔTURE
DES COMMANDES :**

**VENDREDI
23 OCTOBRE 2026**

**VOTRE CONTACT
PRIVILÉGIÉ :**

Mr Paul MONCEAUX

paul@poirier.fr

+33 (0) 1 39 13 42 42



POIRIER : UNE HISTOIRE DE PASSION, QUALITÉ ET D'ENGAGEMENT

Depuis 1977, Poirier raconte une histoire de passion : celle d'un traiteur qui a su marier art culinaire et service événementiel. Tout a commencé avec l'envie de créer des moments uniques, où chaque création et chaque prestation deviennent une expérience mémorable.

Spécialisé dans le service traiteur pour **salons, congrès et entreprises**, Poirier s'est imposé comme un acteur incontournable de l'événementiel.

Qualité, Disponibilité et Réactivité ne sont pas de simples mots : ils guident chaque projet, permettant à nos clients et partenaires de vivre des expériences sur-mesure et parfaitement orchestrées.

Chaque prestation est pensée pour surprendre, émerveiller et satisfaire tous les convives.



Conscients de notre responsabilité envers la planète, nous avons intégré le développement durable dans notre démarche et obtenu la **certification ISO 20121**, garantissant des événements respectueux de l'environnement.

Nos priorités reposent sur trois axes essentiels :

- Une cuisine créative et modulable, qui allie tradition et modernité pour séduire chaque invité.
- Un service attentif et personnalisé, garantissant que chaque moment soit parfaitement orchestré.
- Un engagement écologique, avec des packagings éco-responsables et des pratiques durables à chaque étape.

Chez Poirier, **chaque événement mérite d'être unique**. Nous proposons une palette complète de services pour transformer chaque projet en une expérience exceptionnelle.

LA FORCE DU GROUPE TOSEVENTS : POIRIER TÉMOIGNE

Intégré au **groupe TOSEVENTS** depuis plusieurs années, Poirier incarne pleinement les valeurs et les ambitions portées par ce collectif d'experts de l'événementiel. Spécialisé dans le traiteur et la location de matériel événementiel, Poirier tire aujourd'hui une réelle force de son appartenance au groupe.

UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Être membre du groupe TOSEVENTS, c'est faire partie d'un réseau structuré, reposant sur **une vision commune et des synergies concrètes** entre les différentes entités.

Qu'il s'agisse de mutualiser les ressources, de partager les bonnes pratiques ou de répondre ensemble à des appels d'offres d'envergure, cette dynamique collective renforce notre réactivité ainsi que notre capacité d'innovation.

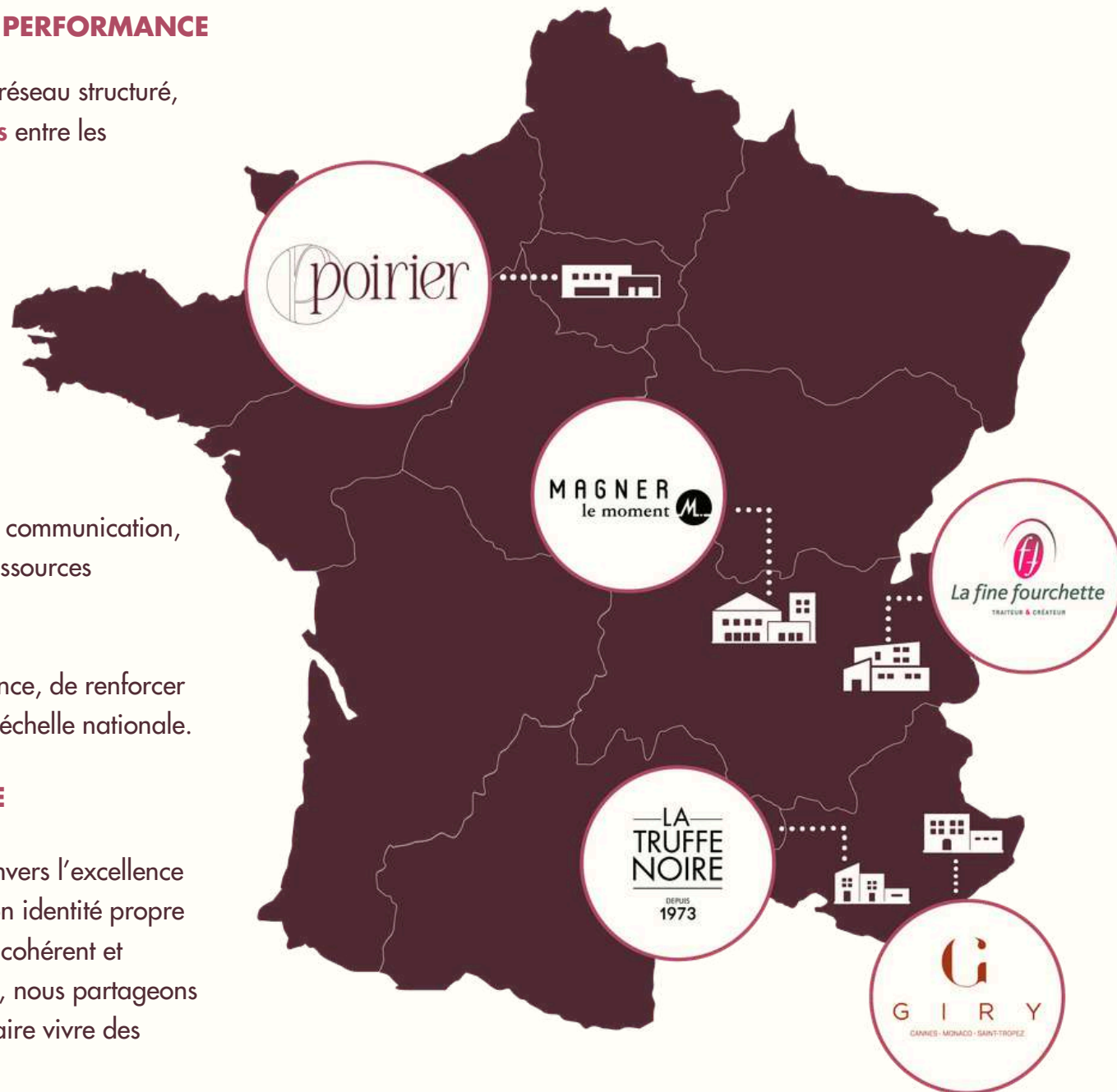
UN SOUTIEN STRATÉGIQUE ET OPÉRATIONNEL

Le groupe TOSEVENTS nous accompagne au quotidien, à la fois sur le plan stratégique (développement commercial, communication, qualité, innovation) et sur le plan opérationnel (logistique, ressources humaines, achats).

Ce cadre structurant nous a permis d'accélérer notre croissance, de renforcer nos engagements RSE et d'étendre notre champ d'action à l'échelle nationale.

UN ESPRIT D'ÉQUIPE TOURNÉ VERS L'EXCELLENCE

Ce qui nous unit avant tout, c'est un engagement commun envers l'excellence et la satisfaction client. Chaque entité du groupe conserve son identité propre et ses spécificités, tout en s'inscrivant dans un projet collectif cohérent et ambitieux. À travers les événements que nous co-produisons, nous partageons une même exigence de qualité et une ambition commune : faire vivre des expériences inoubliables à nos clients.



UN VOYAGE CULINAIRE RESPONSABLE

Poirier est bien plus qu'un traiteur : c'est un acteur engagé dans la création de moments respectueux de l'environnement.

Certifiée ISO 20121, norme exigeante en matière de gestion durable des événements, notre démarche repose sur des principes fondamentaux : des produits de saison, issus de circuits courts, une gestion rigoureuse du tri des déchets,...

L'INSPIRATION À CHAQUE INSTANT

Nous avons de nombreux chefs et experts de la restauration au sein du Groupe TOSEVENTS. Toujours en mouvement, ils sont à l'affût de nouvelles idées et de nouvelles saveurs.

Leur passion profonde pour une cuisine authentique et inventive se reflète dans chacune de leurs créations. Pas besoin de voyager aux quatre coins du monde pour éveiller vos sens : ils puisent leur inspiration dans des produits locaux, sublimés par leur créativité.



UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

Que vous soyez 10 ou 1 500, notre objectif reste toujours le même : vous offrir un moment de plaisir sans fausse note.

Nos chefs, mais également toute notre équipe, mettent leur expertise et leur passion au service de chaque événement. Que ce soit pour un déjeuner ou un grand banquet, nous nous engageons à écouter vos souhaits, à comprendre vos attentes et à les concrétiser avec finesse.



Certifiée ISO 20121, Poirier s'inscrit dans une démarche continue de développement durable au travers de multiples actions. Cette certification correspond pleinement aux valeurs de notre entreprise.

Nous intégrons les principes sociétaux et environnementaux dans chacune de nos décisions et évolutions, aussi bien en interne qu'avec nos partenaires.

Conscients des enjeux actuels, nous agissons pour répondre aux attentes grandissantes de nos clients et collaborateurs.

Poirier mène une action concrète contre le gaspillage sous toutes ses formes : eau, papier, carton, énergie, carburant et denrées alimentaires.

Notre objectif : progresser en continu et garantir la satisfaction de nos clients

L'INSTANT PETIT- DÉJEUNER

FAITES LE PLEIN DE
VITAMINES
POUR DÉBUTER LA
JOURNÉE DU BON PIED !



ENVIE DE JUS FRUITS ?
PENSEZ A COMMANDER !

Jus d'Orange, Pomme, Jus de
Fruits Exotiques, Nectar de
Framboises, Jus de
Pamplemousse
**autres sur demande*

Tous nos packagings sont
éco-responsables

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



MINI VIENNOISERIES ARTISANALES

Présentation dans une corbeille en osier

Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins et
chouquettes

Livraison spéciale petit déjeuner : 39,90 € en supplément

1,20 € pièce



HÉRISSON FRAÎCHEUR

Fruits frais piqués sur
un ananas

Raisins | Pommes | Ananas |

Kiwis | Clémentines | Melon

Méli-mélo de 40 brochettes

70,50 € pièce

Sans Gluten Végétarien



SALADES DE FRUITS INDIVIDUELLES

Sélection de fruits frais de saison découpés, 120g

Minimum de 10 unités par commande

4,90 € pièce

Végétarien



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS "CARIOCA"

Assortiment de fruits frais exotiques
et de saison découpés - environ 3kg

145,00 € pièce

Sans Gluten Végétarien

CORBEILLE DE FRUITS

Présentation dans
une corbeille en osier

Assortiment de fruits frais de saison

5kg

79,90 € pièce

Sans Gluten Végétarien



LES CLASSIQUES

COMMENCEZ SUR
UNE NOTE SAVOUREUSE !



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



CANAPÉS TRADITION

Assortiment :

Canapés saumon et mascarpone |
Fromage frais et abricot infusé au
coquelicot | Rillettes de saumon et
écrevisse | Houmous à la betterave
et radis blanc | Mousse de foie gras
et pistache | Poulet curry et figue
confite | Fromage de chèvre
et cube de roquefort,...

42 pièces par plateau

69,90 €



PAINS GOURMANDS

Assortiment :

Houmous Betterave et crème curry
Crème chèvre, crème à la moutarde et miel
Crème de feta, menthe et olive noire

36 pièces par plateau

68,00 €



MINI BOUCHON

Au choix :

Houmous, pois chiche, basilic et
noix de cajou **ou** Lentilles corail,
patate douce, coriandre et mini
poivron

36 pièces par plateau

77,00 €



TOASTS

Toast de saumon fumé aux poivres et beurre

35 pièces par plateau

73,00 €



MINI QUICHES VARIÉES

Assortiment :

Pissaladière | Brunoise de légumes |
Saumon - Épinards | Lorraine

36 pièces par plateau

62,00 €



BLINIS

Assortiment :

Rillettes de poissons, crevettes roses
et pousses d'alfalfa | Crème à l'ail
et aux fines herbes et larme de
poivron | Rillettes d'aubergine et
mozzarella fondante | Effiloché de
bœuf, beurre moutarde à l'ancienne
| Tapenade champignons carotte

36 pièces par plateau

79,00 €



ESCALES GOURMANDES

FRAÎCHEUR
ET GOURMANDISE
POUR VOTRE COCKTAIL



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



PICS BAMBOU

Assortiment :

Pic bille de carotte au cumin et pomme de terre au paprika | Pic Bresaola au thym et bille de courgette rôtie | Pic Saumon et Radis blanc

35 pièces par plateau

69,00 €

Sans Gluten Végétarien



BOUCHÉE FRAICHEUR

Assortiment :

Endive saumon fumé et mascarpone | Saumon gravlax, bille de granny smith et graines de pavot | Radis pince crème de brie de Meaux | Écrevisse, pois gourmand croquant, bille de mozzarella au pesto et huile de basilic | Concombre fraîcheur, crème de menthe et citron

36 pièces par plateau

73,90 €

Sans Gluten Végétarien



DÔMES DE CHÈVRE

Biscuits sablé salé, dôme de chèvre, confiture d'abricots et pétales de bleuets

30 pièces par plateau

63,10 €

Végétarien



DÉS DE COMTÉ

Dés de comté, crème de foie gras de canard et topping : abricot mariné, cranberry, noix de pécan, noisette,...

36 pièces par plateau

99,00 €

Sans Gluten



CUILLÈRES FANTASIES

Au choix :

Crevette, crème de mangue et poivre de Sichuan **ou** Légumes grillés et huile d'olive de Crète **ou** Filet de poulet, Chutney, Pistaches concassées et pointe de balsamique

24 pièces par plateau

83,00 €

Végétarien

PLAISIRS VÉGÉS

UNE TOUCHE HEALTHY
ET GOURMANDE



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos packagings sont
éco-responsables

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



CROUSTILLES GOURMANDES

Panier gourmand à la pomme de
terre, crème de brie et brunoise
de légumes

30 pièces par plateau

82,20 €

Sans Gluten Végétarien

GREEN DETOX

Concombre fraîcheur crème de
menthe et citron

40 pièces par plateau

85,00 €

Sans Gluten Végétarien



PINCES CROQUANTES

Radis à la pince, brunoise de
légumes et fromage frais

35 pièces par plateau

74,90 €

Sans Gluten Végétarien

PLATEAU 100% VÉGÉTARIEN

Exemple de

Méli-Mélo végétarien :

Tarlette salée | Mille-feuille
carotte | Green detox | Buns
houmous | Gaufre à l'emmental
| Dôme de chèvre,...

40 pièces par plateau

84,85 €

Sans Gluten Végétarien



MILLEFEUILLES DE CAROTTE

Mille-feuille de carotte, crème de curry et pousse de
coriandre

35 pièces par plateau

78,00 €

Sans Gluten Végétarien



DÔMES DE BURRATA

Sablé pesto, dôme de burrata à la truffe et amande
torréfiée*

36 pièces par plateau

77,00 €

*Assortiment de toppings selon la saison

Végétarien



DÔMES DE POIVRONS

Sablé au curry, dôme de poivrons et pistache*

42 pièces par plateau

95,00 €

*Assortiment de toppings selon la saison

Végétarien

NOTRE SÉLECTION

CHIC, GOURMAND
ET DELICAT



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



MINI SABLÉS FOIE GRAS

Au choix :

Sablé, dôme de foie-gras, gelée de framboise et
copaux de cacao **ou** Sablé, dôme de foie-gras,
gelée de mangue et poudre de piment

42 pièces par plateau

78,00 €



MINI VERRINES GOURMANDES

Au choix :

Panacotta aux poivrons, tapenade de champignons,
copeaux de parmesan et persil **ou** Panacotta de foie
gras, chutney de mangue **ou** Julienne de
concombre, radis et carotte en étages marinés

24 pièces par plateau

86,00 €



TARTELETTES SALÉES

Assortiment :

Rillettes de saumon et crevette
beurre persillé | Feta, olive et
menthe fraîche | Patate douce et
poulet tikka | Houmous de
betterave et pois chiche mariné |
Houmous truffe et oignons frits

40 pièces par plateau

92,00 €



SAUMON GRIOTTE FRAMBOISE

Saumon infusé à la griotte, crème
de moutarde et framboise fraîche*

40 pièces par plateau

89,00 €

*Assortiment de toppings selon la saison



MILLE-FEUILLES FOIE GRAS

Millefeuille de pain d'épices,
Foie Gras et fruits confits

35 pièces par plateau

98,00€



MÉLI-MÉLO

Assortiment de pièces* :

Tartelette Houmous | Focaccia
chèvre | Dômes de poivrons |
Buns pastrami | Wrap Poulet

40 pièces par plateau

95,00 €

*À titre d'exemple



MINI SANDWICHES

POUR RAVIR L'APPÉTIT
DES PLUS GOURMANDS



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



MINI BURGERS (FROIDS)

Bœuf effiloché, oignons frits,
pousses de moutarde et sauce barbecue
Saumon fumé, coleslaw et sauce tartare
Foie Gras et fruits exotiques
Falafel, houmous citronné, pousse de
coriandre et pointe de sauce piquante
30 pièces par plateau
à partir de 99,00 €

🌱 Végétarien

NAVETTES ET BUNS

Assortiment :

Saumon fumé, crudités et sauce au
yaourt | Rillettes de thon et crudités à
l'aneth | Houmous citronné et lanière
d'aubergine | Pastrami, oignons rouges,
cornichons et moutarde au miel |
Roquefort et brisures de noix | Mousse
de Foie gras et abricot confit,...

36 pièces par plateau

73,00 €

🌱 Végétarien



MINI FOCACCIAS

Au choix :

Tomate façon pissaladière **ou**
Saumon, concombre et mascarpone
ou Crème de chèvre, miel, noix et
roquette

17 pièces par plateau

55,00 €

🌱 Végétarien

PAINS TOASTÉS BRIOCHÉS

Au choix :

Chair de crabe, minestrone de
granny-smith, zeste de citron vert et
perle marine **ou** Lentilles corail et
micro-pousse de roquette **ou** Crème de
brie et oignons frits **ou** Pulled chicken

17 pièces par plateau

À partir de 61,00 €

🌱 Végétarien



PINSA

Au choix :

Crème de feta, menthe et olive noire **ou**
Salade tzatziki, saumon fumé et citron vert
ou Poulet façon korma et noix de cajou

17 pièces par plateau

62,00 €

🌱 Végétarien



NAVETTES ET BUNS PRESTIGES

Assortiment :

Crème de saumon, pomme granny et
zeste de citron vert | Brouillade d'œuf et
graines de pavot | Lentilles corail, patate
douce et betterave

36 pièces par plateau

81,00 €

🌱 Végétarien

MINI SANDWICHES

UN DÉJEUNER SUR LE
POUCE, SAVOUREUX ET
RAPIDE



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos packagings sont
éco-responsables

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



MINI WRAPS

Assortiment :

Poulet tandoori et poivrons | Bœuf, crudités et sauce béarnaise | Petits légumes et chèvre frais | Saumon fumé et fromage frais

36 pièces par plateau

82,00 €



MINI SANDWICHES FINGER

Pain de mie, mimolette et bœuf pastrami

35 pièces par plateau

92,00 €



MINI SANDWICHES FINGER NORDIQUE

Pain polaire, saumon ou truite fumée et fromage frais aux herbes

35 pièces par plateau

92,00 €



MINI GAUFRETTES

Au Choix :

Gaufre à l'emmental, crème fines herbes et copeaux parmesan **ou** Gaufre à l'emmental, mousse de chorizo et crème cheese **ou** Gaufre à l'emmental et houmous de patate douce

35 pièces par plateau

95,90 €



MINI PAINS BRETEL

Assortiment :

Viande de bœuf grillée, crudités et sauce béarnaise | Saumon fumé, crudités, fromage frais et aneth | Houmous, falafel, sauce piquante et herbes fraîches

20 pièces par plateau

58,00 €



PIÈCES DE BUFFET

À PARTAGER
SANS MODÉRATION



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



HÉRISSON FRAÎCHEUR SALÉ

Crudités frais piqués
sur un ananas

Céleri | Carotte | Radis |
Poivron | Choux-fleur |
Endive | Champignon

Méli-mélo
de 40 brochettes
68,25 € pièce

Sans Gluten Végétarien



PLATEAU DE CHARCUTERIE

Méli-Mélo : Chorizo | Bœuf séché | Rosette | Fuet |
Saucisson sec,...

Pain et Condiments

50 pièces par plateau

140,00 €



BROCHETTES APÉRITIVES

Tomate cerise,
Mozzarella & basilic |
Tomate cerise jaune &
cube de concombre
| Emmental & raisin
rouge | Poulet & abricot
sec

Boîte de 25 brochettes

87,15 € pièce

Sans Gluten Végétarien



PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS AOC

Méli-Mélo : Brie de Meaux | Chaource | Cantal | Livarot |
Chèvre | Comté | Pont l'Évêque | Roquefort | Sainte Maure |
Bleu d'Auvergne | Camembert de Normandie ou encore
Reblochon,...

Pain et Condiments

50 pièces par plateau

140,00 €

PYRAMIDE DE MACARONS

Assortiment :

Vanille | Caramel |
Chocolat | Noisette /
Praliné | Poire, Pomme,...

Assortiment de
35 Macarons Variés

89,00 €



CORBEILLES DE CRUDITÉS

Radis, Carottes, Choux-Fleurs, Céleri-rave, Navets, Panais,
Betteraves et Poivrons

Accompagnement sauce blanche

50 pièces "Monet" **66,00 €**

100 pièces "Gauguin" **79,50 €**

150 pièces "Corot" **142,00 €**

Sans Gluten Végétarien

DOUCEURS SUCRÉES

POUR TERMINER
EN DOUCEUR



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

*Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés*



DÉLICES SUCRÉS

Assortiment :

Fond chocolat et caramel beurre salé | Crème vanille, ganache pistache et fleur d'oranger | Citron, crème vanille et zeste de citron vert | Choco, ganache framboise, crème vanille et framboise fraîche

42 pièces par plateau

95,00 €



MINI VERRINES SUCRÉES GOURMANDES

Assortiment : Mousse au chocolat | Crème montée à la vanille, spéculoos et caramel | Tiramisu | Crème montée à la vanille, Oréo et coulis de chocolat | Panna cotta, son coulis de fruits rouges et mangue | Salade de fruits de saison | Crème pâtissière à la vanille et fruits frais

24 pièces par plateau

84,00 €



MACARONS

Assortiment : Vanille | Caramel | Chocolat | Noisette / Praliné | Poire | Pomme | Fraise | Framboise | Cerise | Abricot | Mangue | Citron,...

40 pièces par plateau

75,00 €



PETITS FOURS FRAIS TRADITION

Assortiment : Choux craquelins, mini financier, Opéra revisité, moelleux breton et papillote de chocolat au lait ou noir,...

42 pièces par plateau

75,00 €



MINI MOELLEUX BRETON

Assortiment :

Moelleux chocolat, café et sphère de cassis | Moelleux chocolat et sphère caramel cappuccino | Moelleux citron, sphère de litchi et rose | Moelleux chocolat et sphère caramel cappuccino | Moelleux classique et sphère mangue-passion

42 pièces par plateau

95,00 €

FRAÎCHEURS FRUITÉES

DES SAVEURS FRUITÉES
POUR CHAQUE OCCASION

EQUIPHOTEL
PARIS

AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos packagings sont
éco-responsables

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS "CARIOCA"

Assortiment de fruits frais exotiques et de saison
découpés

3kg

145,00 € pièce

Sans Gluten Végétarien



HÉRISSON FRAÎCHEUR

Fraise • Framboise • Melon • Clémentine • Raisin
Noir • Raisin Blanc • Kiwi,...

Méli-Mélo de 40 Brochettes de fruits frais
piqués sur un ananas

70,50 € pièce

Sans Gluten Végétarien



UNE ENVIE / UNE IDÉE ?

Poirier peut également vous proposer des cupcakes,
des muffins et des gâteaux personnalisés aux couleurs
de votre événement.



BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

Kiwi - Ananas • Fraise - Litchi • Raisin Muscat - Melon • Framboise - Kiwi •
Banane - Clémentine,...

Exemples de duos de fruits selon les saisons.

35 pièces par plateau

62,00 €

Sans Gluten Végétarien



BROCHETTES DE FRUITS CHOCO PISTACHE

Au choix : Pic framboises enrobées de chocolat caramel et pistache extra verte
ou Pic fraise enrobée de chocolat blanc et pistache extra verte

35 pièces par plateau

79,00 €

Sans Gluten Végétarien



MÉDAILLONS

Assortiment :

Chocolat blanc, pêche blanche, poire et vanille | Chocolat blanc, mangue
passion et coco | Chocolat noir et myrtille | Chocolat noir, citron et menthe

42 pièces par plateau

89,90 €

COFFRETS COCKTAIL

DÉCOUVREZ TOUTES
NOS DIVERSITÉS
EN TOUTE SIMPLICITÉ !



PENSEZ À AJOUTER

LES BOISSONS

Boissons Softs : eaux, jus de fruits et sodas

Boissons Alcoolisées : champagne, vin blanc, rouge, rosé, bières...

MATÉRIEL EN LOCATION

Buffet, nappage, verrerie, machine à café, bouilloire, réfrigérateur, lave-vaisselle, micro-ondes, fontaine à eau, tirage de bière,...

ACCESSOIRES DE SERVICE

Vaisselle écologique, serviettes, ravers, agitateurs en bois,...

PERSONNEL SUR DEMANDE

Minimum 5 heures

À partir de 300,00 € HT

Selon la saisonnalité, certains produits sont susceptibles d'être modifiés



POUR 50 PERSONNES

COFFRET COCKTAIL CLASSIQUE

6 pièces par personne 200 salées et 100 sucrées

à partir de 726,00 € HT*

Côté Salé : Tartelettes salées, saumon infusé à la griotte, green détox, navettes et buns, mini pains bretzel et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, macarons et mini Verrine de mousse au chocolat

COFFRET COCKTAIL PREMIUM

10 pièces par personne 350 salées et 150 sucrées

à partir de 1 150,00 € HT*

Côté Salé : Mini burgers froids au bœuf, navettes et buns, mini pains bretzel, bouchées fraîcheurs, tartelettes salées, mille feuilles foie gras, saumon infusé à la griotte, Green Détox et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, moelleux breton, macarons et mini verrine panna-cotta

COFFRET COCKTAIL PRIVILÈGE

18 pièces par personne 700 salées et 200 sucrées

à partir de 1 940,00 € HT*

Côté Salé : Mille feuilles foie gras, panna-cotta aux poivrons, spécialités pains gourmands, tartelettes salées, saumon infusé à la griotte, green détox, mini burgers froids au bœuf, navettes et buns, mini wraps, épicea (petit plat froid) et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, moelleux breton, macarons et brochettes de fruits enrobés de chocolat



POUR 100 PERSONNES

COFFRET COCKTAIL CLASSIQUE

6 pièces par personne 400 salées et 200 sucrées

à partir de 1 383,00 € HT*

Côté Salé : Bouchées fraîcheurs, mini blinis, spécialités pains gourmands, dôme de poivrons, mini burgers froids au bœuf et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, macarons et brochettes de fruits enrobés de chocolat

COFFRET COCKTAIL PREMIUM

10 pièces par personne 700 salées et 300 sucrées

à partir de 2 194,00 HT*

Côté Salé : Mini blinis, tartelettes salées, saumon infusé à la griotte, green détox, mini burgers froids au bœuf, navettes et buns, mini wraps, bouchées fraîcheurs et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, moelleux breton, macarons et délices sucrés

COFFRET COCKTAIL PRIVILÈGE

18 pièces par personne 1400 salées et 400 sucrées

à partir de 3 832,00 HT*

Côté Salé : Mini wraps, bouchées fraîcheurs, spécialités pains gourmands, mini blinis, tartelettes salées, mille feuilles foie gras, dés de comté de foie gras, saumon infusé à la griotte, Green Détox, mini burgers froids au bœuf, navettes et buns, épicea (petit plat froid) et méli-mélo de saison

Côté Sucré : Petits fours frais tradition, moelleux breton, macarons, délices et brochettes de fruits enrobés de chocolat



*Service livraison non inclus

PLATEAUX REPAS

UN REPAS ÉQUILIBRÉ,
COMPLET ET ÉCOLOGIQUE !



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



VENT DE FRAÎCHEUR - PLATEAU REPAS FROID

Servi avec des couverts, un verre et des ravers individuels pour
l'entrée, le plat, le fromage et le dessert.

Exemple de plateau repas "Rest'au Bureau"

€ 28,90 € pièce

Entrée : Composition croquante de légumes de saison

Plat : Suprême de volaille fumée, accompagné d'un riz
parfumé aux éclats d'amandes croquantes

Fromage : Sélection du fromager et salade fraîcheur

Dessert : Paris-Brest gourmand au praliné

Accompagnement : Petit pain artisanal



CHAUD DEVANT - PLATEAU REPAS CHAUD

Servi avec des couverts, un verre et des ravers individuels pour
l'entrée, le plat [à réchauffer par vos soins],
le fromage et le dessert

Exemple de plateau repas "Rest'au Bureau"

€ 30,90 € pièce

Entrée : Taboulé parfumé aux saveurs orientales

Plat : Bœuf bourguignon gourmand, légumes vapeur
du marché

Fromage : Sélection du fromager et salade fraîcheur

Dessert : Paris-Brest gourmand au praliné

Accompagnement : Petit pain artisanal



Exemple de plateau repas "Bistrot Chic"

€ 33,90 € pièce

Entrée : Fines tranches de saumon fumé

Plat : Magret de canard délicatement grillé,
accompagnement de légumes du marché

Fromage : Brie affiné, salade fraîche et raisins secs

Dessert : Opéra gourmand

Accompagnement : Petit pain artisanal



Exemple de plateau repas "Bistrot Chic"

€ 36,00 € pièce

Entrée : Fraîcheur de crudités croquantes et mozzarella

Plat : Saint-Jacques poêlées, accompagnées de riz aux notes
aromatiques

Fromage : Pont l'Évêque affiné, salade fraîche aux noix

Dessert : Entremets raffiné aux saveurs de fruits rouges

Accompagnement : Petit pain artisanal



Au choix : menu viande, poisson ou végétarien.

LUNCH BOXES

VOTRE RESTAURATION RAPIDE LIVRÉE SUR STAND



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL ?

Sublimez votre cocktail avec
champagne, vins blanc, rouge ou
encore rosé, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certains
produits sont susceptibles d'être
modifiés



FORMULE ½ BAGUETTE

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.
1 Sandwich ½ baguette du jour
+ Dessert du jour
+ 1 Eau Plate 50cl

€ 19,90 € pièce



FORMULE TRIO

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.
1 trio de Sandwichs du jour
+ Dessert du jour
+ 1 Eau Plate 50cl

€ 20,10 € pièce



FORMULES SALADES

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.
1 Salade du jour
+ Dessert du jour
+ 1 Eau Plate 50cl

€ 20,90 € pièce



SANDWICHS ET SALADES À LA CARTE

Sandwich 1/2 baguette et salade composée

Le Bressois (Poulet crudités)
Le Parisien (Jambon Beurre Emmental)
Le Provençal (Thon crudités)
Le Nordique (Saumon fumé crudités)
Le Veggie (Légumes grillés)

€ à partir de 9,10 €



BOX GOURMET

1 sandwich au choix, 1 petite salade individuelle du jour, dessert du jour et
eau minérale 50 cl

Focaccia

Viande : Coppa de bœuf, crème à l'olive et roquette

Poisson : Ceviche de cabillaud, crème estragon, mangue et salades mesclun

Végétarien : Caviar d'aubergine, légumes grillés et roquette à l'huile d'olive fumée

New York Roll

Viande : Pastrami, crémeux barbecue, oignons pickles et oignons frits

Poisson : Saumon, crème aneth, citron et roquette

Végétarien : Houmous truffe, brunoise de légumes et salade

Pinsa

Viande : Bresaola, crème pesto rouge et roquette

Poisson : Saumon, tartare de concombre et citron vert

Végétarien : Burratina, crémeux truffe, tomates séchées et sauce pistache

€ 20,90 € pièce



MODALITÉS DE COMMANDE

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

+33 1 39 13 42 42

info@poirier.fr

www.poirier.fr



CLÔTURE DES COMMANDES DU SALON EQUIPHOTEL VENDREDI 23 OCTOBRE 2026*



COMMANDES

Minimum de commande de **100€ HT**
par jour [hors livraison]

Commande initiale :

Clôture des commandes 1 semaine avant
l'ouverture du salon

Réassorts et modifications
en cours d'événement :

Restauration :

l'avant-veille avant 13:00

Matériel et boissons :

la veille avant 16:00



LIVRAISONS

Créneaux de livraison de **2 heures**

Livraison sur salon :

14% du montant total HT

(Porte de Versailles, Villepinte,
Le Bourget, le CNIT,
Espace Grande Arche,
Porte Maillot, Espace Champerret,
Paris Event Center, La Villette
et Palais des Congrès)

Livraison de viennoiseries : 39,90 €

Commande hors planning : 55,00 €

***ATTENTION :** toute commande passée ou validée après la date de clôture sera soumise à validation par notre service commercial et se verra majorée de 10 % du montant HT, dû à la gestion des approvisionnements et à l'organisation logistique.

Pour toute commande, notre service commercial reste à votre disposition afin d'établir une proposition personnalisée.

Nos produits peuvent varier en fonction de la saison et des disponibilités. Les tarifs indiqués s'entendent hors taxes. Les visuels présentés sont non contractuels. La signature du bon de commande vaut acceptation de nos conditions générales de vente, disponibles sur notre site internet : www.poirier.fr

COMMANDEZ VOTRE COCKTAIL

RÉPONDEZ SANS
ATTENDRE,
VOTRE COCKTAIL
SUR-MESURE VOUS
ATTEND



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Société : _____
Date de l'événement : _____
Horaires du cocktail : _____
Nombre de convives attendus : _____
Nom du Salon - Hall - Stand : _____
Lieu : _____

OFFRE CULINAIRE

Nombre de pièces par personne souhaitées :

- ☐ 4 pièces - Cocktail salés ou sucrés
- ☐ 6 pièces - Cocktail apéritif léger
- ☐ 8 pièces – Cocktail apéritif
- ☐ 12 pièces – Apéritif gourmand, généreux et convivial
- ☐ 18 pièces – Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Envie d'éblouir vos invités ? Optez pour une animation culinaire exclusive !

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Animations Boissons
- ☐ Animations Sucrées
- ☐ Animations Salées

MATÉRIEL DE RÉCEPTION

Vous n'êtes pas certain que votre bar ou votre espace soit suffisant ? N'hésitez pas à nous **transmettre les plans de votre stand** afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Quel type de vaisselle préférez-vous ?

- ☐ Éléance du verre – chic et raffiné
- ☐ Vaisselle à usage unique écologique – pratique et responsable

Disposez-vous d'un réfrigérateur pour stocker une partie de la restauration ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

BOISSONS

Qu'aimeriez-vous offrir à vos invités ?

- ☐ Softs (jus, sodas, eaux)
 - ☐ Verre consigné | ☐ PET (plastique recyclable)
- ☐ Champagne – la touche festive
- ☐ Vin – l'accord classique et élégant
 - ☐ Rouge | ☐ Blanc | ☐ Rosé
- ☐ Pression – Bière bouteille – pour la convivialité
- ☐ Autres (préciser) : _____

Souhaitez-vous la présence de notre personnel de service ?

(Fortement recommandé si vous avez du matériel de réception ou à partir de 50 convives)

- ☐ Oui
- ☐ Non

Désirez-vous sublimer votre événement avec une décoration florale ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

UNE IDÉE SPÉCIALE, UN SOUHAIT PARTICULIER ? NOTEZ-LE ICI :

Boissons

	P.U	QTÉ
SOFTS		
Limonade d’Antan 75cl (par 6) <i>Angeline Fabriqué en France Bouteille en verre</i>	3,95 €	
Citronnade menthe poivrée 1L (par 6) <i>Patrick Font Origine France - Espagne Bouteille en verre</i>	6,70 €	
Coca-Cola 1L (par 6) <i>Bouteille en verre (Consigné 1€ par verre)</i>	6,80 €	
Coca-Cola PET 1,25L (par 6)	4,90 €	
Coca Cola Zéro PET 1,25L (par 6)	4,40 €	
Coca-Cola 33CL (par 24)	1,80 €	
Coca-Cola Zéro 33CL (par 24)	1,60 €	
Ice Tea Pêche 33CL (par 24)	1,95 €	
Orangina 33CL (par 24)	1,90 €	
Red Bull 25CL (par 24)	3,50 €	
JUS DE FRUITS		
Jus d'orange blonde 1L (par 6) <i>Patrick Font Origine Espagne Bouteille en verre</i>	9,90 €	
Jus de pomme 1L (par 6) <i>Patrick Font Origine France Bouteille en verre</i>	8,90 €	
Nectar de framboise 1L (par 6) <i>Patrick Font Origine France - Serbie Bouteille en verre</i>	12,50 €	
Jus d'orange PET 1L (par 6) <i>Tropicana</i>	6,50 €	
Jus d'orange PET 1L (par 6) <i>100 % Orange Fabriqué en France</i>	5,90 €	
Jus de pomme 1L (par 6) <i>Bouteille en verre</i>	5,90 €	
Jus multifruits exotique 1L (par 6) <i>Bouteille en verre</i>	5,50 €	
Jus de pamplemousse 1L (par 6) <i>Bouteille en verre</i>	9,20 €	
Jus d'orange blonde 25CL (par 12) <i>Patrick Font Origine Espagne Bouteille en verre</i>	5,50 €	
Jus d'orange 25CL (par 24) <i>Bouteille en verre</i>	2,90 €	

	P.U	QTÉ
EAUX & FONTAINE		
Eau minérale PET 1,5L (par 6) <i>Cristaline</i>	1,60 €	
Evian PET 1,5L (par 6)	2,20 €	
Sanpellegrino PET 1L (par 6)	3,40 €	
Badoit PET 1L (par 6)	2,80 €	
Evian 1L (par 6) <i>Bouteille en verre (Consigné 0,50€ par verre)</i>	4,90 €	
Sanpellegrino 1L (par 6) <i>Bouteille en verre (Consigné 0,50€ par verre)</i>	5,50 €	
Eau minérale 50CL PET (par 24) <i>Cristaline</i>	0,90 €	
Cristaline pétillante 33CL (par 24)	1,90 €	
Pack Fontaine à Eau (en location) <i>1 fontaine, 1 bonbonne 18,9L & 100 gobelets écologiques</i>	135,00 €	
Bonbonne d'eau & gobelets écologiques <i>1 bonbonne 18,9L & 100 gobelets écologiques</i>	34,90 €	

CHAMPAGNES		
Champagne “Sélection Poirier” 75CL	26,90 €	
Champagne “Nicolas Feuillate” Brut 75CL	33,00€	
Champagne “DEUTZ” Classic brut 75CL	42,00 €	

BIÈRES		
Kronenbourg 1664 25CL (par 12)	2,50 €	
Heineken 25CL (par 12)	2,50 €	
Gallia Champ Libre 33CL (par 12)	3,60 €	
Warsteiner 30L <i>Fût de bière (Consigné 30,49€)</i>	149,00 €	
Saint Omer 30L <i>Fût de bière (Consigné 30,49€)</i>	179,00 €	

	P.U	QTÉ
VINS ROUGES		
Sélection Poirier 75CL <i>Bordeaux AOC</i>	8,50 €	
Château Petit Mouta 75CL <i>Bordeaux Graves AOC</i>	12,20 €	
Le Languedoc 75CL <i>Oé Bio AOC</i>	14,90 €	
Buissonnier 75CL <i>Bourgogne Pinot Noir</i>	16,00 €	
Lalande de Pomerol 75CL <i>Bordeaux</i>	18,50 €	

VINS BLANCS		
Muscadet de Sèvre & Maine 75CL	9,90 €	
Le Languedoc 75CL <i>Oé Bio AOC</i>	14,90 €	
Chardonnay Via Caritatis 75CL <i>Chardonnay Via Caritatis</i>	16,00 €	
Montagny 75CL	19,50 €	

VINS ROSÉS		
Côtes de Provence 75CL <i>Rosé</i>	14,50 €	
Domaine de Panery La Madone 75CL <i>Rosé AOP Duché d’Uzès</i>	16,00 €	

AUTRES ALCOOLS		
Crémant d’Alsace 75CL	13,50 €	
Cidre le Kerné Brut 75L (par 6)	7,90 €	
Prosecco Frizzante Dissegna BIO 75CL	13,90 €	
Whisky Ballantine's* 70CL <i>*Vignette alcool en supplément (2,21€ HT par litre)</i>	28,90 €	
Ricard 1L	29,90 €	

*Certains produits sont susceptibles d’être remplacés en fonction de la disponibilité des stocks.

Snacks & Vaisselle à usage unique

SNACKS SALÉS

	P.U	QTÉ
Mélange apéritif cocktail tradition 1kg -----	33,00 €	☐
<i>Kreek's Mélange de cacahuètes, amandes, noix de cajou et noisettes</i>		
Cacahuètes grillées et salées 250g -----	6,90 €	☐
<i>Belle France</i>		
Crackers "Réception" 380g -----	12,90 €	☐
<i>Belin Compartiments fraîcheurs : triangolini, best of, Monaco et Minizza</i>		
Chips 145g -----	3,50 €	☐
<i>Lays Fabriquées en France</i>		
Cacahuètes grillées 50 sachets de 40 g -----	54,50 €	☐
<i>Menguy's Fabriqué en France</i>		
Amandes salées 50 sachets de 25 g -----	56,90 €	☐
<i>Menguy's Fabriqué en France</i>		
Mini Bretzel salé 100 sachets de 20 g -----	74,00 €	☐
<i>Boehli Fabriqué en France, Alsace 100 % français</i>		
Panaché de 50 sachets de snacking salés -----	60,00 €	☐
<i>20 sachets de cacahuètes Menguy's, 15 sachets d'amandes Menguy's & 15 sachets de mini-bretzels Boehli</i>		

SNACKS SUCRÉS

Tea time 1kg -----	34,90 €	☐
<i>Biscuits Delacre Chocolat Belge Marquissette, cigarettes russes, dôme truffé, maltao, matadi, brazil, bélize, obsession, nordica,...</i>		
300 Biscuits Speculoos de 6 g -----	27,00 €	☐
Galettes Saint-Michel lot de 200 biscuits individuels (700 g) -----	44,90 €	☐
Mini Célébration 3kg -----	89,00 €	☐
<i>Mix de Mars, Snickers, Bounty et Twix 296 barres</i>		
Mini Célébration 325g -----	12,00 €	☐
<i>Mix de Mars, Snickers, Bounty et Twix</i>		
Bonbons Tirlibibi 1kg -----	16,99 €	☐
<i>Haribo Fabriqué en France</i>		
Bonbons Fraise Tagada 1,5kg -----	27,00 €	☐
<i>Haribo Fabriqué en France</i>		
10 sachets de madeleines pur beurre artisanales 25g -----	9,90 €	☐
<i>Maison Enté Fabriqué en France</i>		
10 sachets de 2 sablés pur beurre artisanales 19g -----	9,90 €	☐
<i>La Trinitaine Produit en Bretagne Fabriqué en France</i>		
10 sachets de brownies artisanaux 30g -----	9,90 €	☐
<i>Maison Enté Produit à Le Perray-en-Yvelines</i>		

GOBELETS ÉCOLOGIQUES

	P.U	QTÉ
100 petits gobelets 10-12CL -----	12,70 €	☐
<i>100% carton kraft</i>		
100 grands gobelets 21-24CL -----	21,00 €	☐
<i>100% carton kraft</i>		

VERRES DURABLES

20 verres 20-25CL -----	5,30 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		
600 verres 20-25CL -----	150,00 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		
50 verres "Demi-Bière" 40CL -----	19,90 €	☐
<i>PET</i>		
1000 verres "Demi-Bière" 40CL -----	369,00 €	☐
<i>PET</i>		
10 flûtes à Champagne 13,05CL -----	9,90 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		
100 flûtes à Champagne 13,05CL -----	95,00 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		
10 verres à pied 15CL -----	6,90 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		
240 verres à pied 15CL -----	149,00 €	☐
<i>Plexi réutilisable</i>		

ACCESSOIRES ÉCOLOGIQUES

	P.U	QTÉ
100 couteaux -----	17,50 €	☐
<i>Bois Écologique</i>		
100 fourchettes -----	22,10 €	☐
<i>Bois Écologique</i>		
100 petites cuillères -----	13,90 €	☐
<i>Bois Écologique</i>		
100 grandes cuillères -----	22,10 €	☐
<i>Bois Écologique</i>		
10 Kits de couverts -----	13,10 €	☐
<i>Bois Écologique</i>		
50 petites assiettes 18 cm -----	13,40 €	☐
<i>100% Biodégradable</i>		
50 grandes assiettes 23 cm -----	19,90 €	☐
<i>100% Biodégradable</i>		
10 petits ravers 22CL -----	8,90 €	☐
<i>Fibre De Canne</i>		
10 grands ravers 55CL -----	13,90 €	☐
<i>Fibre De Canne</i>		

SERVICE BAR

100 petites serviettes cocktail -----	5,50 €	☐
<i>20x20CM</i>		
100 serviettes blanches -----	5,60 €	☐
<i>30x30CM</i>		



*Certains produits sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la disponibilité des stocks.

Boissons Chaudes & Matériel en Location

CAFÉ NESPRESSO

	P.U	QTÉ
Zenius -----	110,00 €	☐
<i>Nespresso En location</i>		
Momento 100 -----	350,00 €	☐
<i>Nespresso En location</i>		
Momento 200 -----	565,00 €	☐
<i>Nespresso En location</i>		
Kit 300 cafés Nespresso grands crus - écologique -----	275,00 €	☐
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		
Mousseur à lait "Aeroccino 4" -----	39,90 €	☐
<i>Nespresso En location</i>		

CAFÉ JURA

E6 ou XF50 -----	215,00 €	☐
<i>Jura professionnelle En location</i>		
XJ5 ou WE6 -----	340,00 €	☐
<i>Jura professionnelle En location</i>		
XJ9 ou WE8 -----	790,00 €	☐
<i>Jura professionnelle En location</i>		
Kit 300 cafés grain Bio Max Havelaar - écologique -----	199,00 €	☐
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		

CAFÉ LAVAZZA

FIRMA -----	65,00 €	☐
<i>Lavazza En location</i>		
Kit 96 cafés Lavazza écologique -----	99,00 €	☐
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		
Kit 288 cafés Lavazza écologique -----	225,00 €	☐
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		

CAFÉ CARTE NOIRE

Cafetière Carte Noire + 2 thermos 1,5L & Kit 100 cafés -----	90,00 €	☐
<i>En location Kit 100 cafés - Écologique : gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		
Kit 300 cafés Carte Noire - écologique -----	215,00 €	☐
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		

THÉS BIO

	P.U	QTÉ
Bouilloire chromée -----	33,00 €	☐
<i>En location</i>		
Kit réappro 50 thés variés Bio -----	34,90 €	☐
<i>Kusmi tea (earl gray et vert menthe) Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		
Kit coffret de 45 thés variés Bio -----	55,00 €	☐
<i>Kusmi tea Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		

LES INDISPENSABLES

Dosettes de lait (par 10) -----	2,90 €	☐
Dosettes de lait (par 100) -----	28,00 €	☐
Dosettes de lait (par 240) -----	49,90 €	☐
Dosettes chocolat en poudre -----	79,90 €	☐
<i>100 x 30g</i>		
Chocolat en poudre 1KG -----	19,00 €	☐
<i>Van Houten</i>		
Mini chocolat noirs 74% (par 50) -----	18,00 €	☐

MATÉRIEL DIVERS

Cave à vin vitrée -----	380,00 €	☐
<i>120 Bouteilles En location</i>		
Cave à vin petit modèle -----	320,00 €	☐
<i>30 / 40 bouteilles En location</i>		
Congélateur 220L -----	190,00 €	☐
<i>En location</i>		
Lave-verre pro -----	370,00 €	☐
<i>2,7KW (Cycle de 90S) En location</i>		
Lave-vaisselle pro -----	395,00 €	☐
<i>3.6KW En location</i>		
Micro-ondes -----	95,00 €	☐
<i>1.3KW En location</i>		
Four traditionnel -----	99,00 €	☐
<i>Taille Micro-ondes En location</i>		
Tirage de bière professionnel -----	180,00 €	☐
<i>En location</i>		
Tirage de bière professionnel colonne Warsteiner -----	260,00 €	☐
<i>En location</i>		
Pack fontaine à eau -----	135,00 €	☐
<i>1 fontaine, 1 bonbonne et gobelets écologiques En location</i>		



*Certains produits sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la disponibilité des stocks.

Notre formulaire

L'ensemble de nos tarifs s'entendent hors taxe et hors livraison

Minimum de 100 € de commande

La signature du Bon de Commande entraîne l'acceptation de nos conditions générales de vente disponibles sur notre site www.poirier.fr

Société :	
Adresse :	
Code Postal :	Ville :
Mail :	
Téléphone :	
Interlocuteur :	
Nom du stand :	
Hall :	Allée & N°:

CACHET COMMERCIAL

--





poirier



[@poiriertraiteur](#)



[@poirier_traiteur](#)



[@TraiteurPoirier](#)

poirier.fr

125 - 129 RUE CASIMIR PERIER

95870 BEZONS

+33 (0) 1 39 13 42 42

info@poirier.fr