

CARTE COCKTAIL 2026

SITL

SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE
31 MARS - 2 AVRIL 2026
PARIS NORD VILLEPINTE - HALL 7

CLÔTURE
DES COMMANDES :

LUNDI 23 MARS 2026

VOTRE CONTACT
PRIVILÉGIÉ :

Mme Tara COLSY

tara@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.

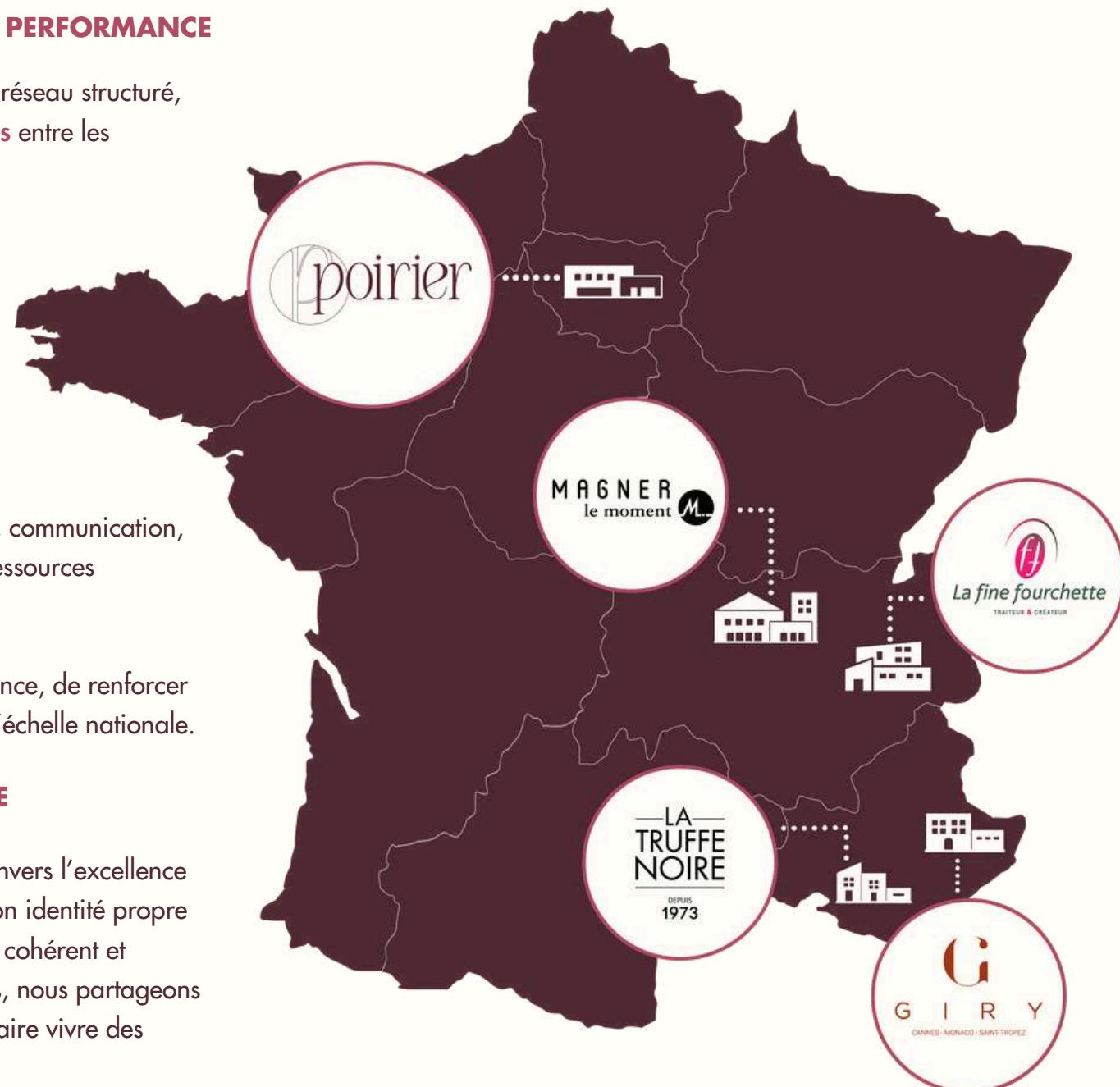
UN SOUTIEN STRATÉGIQUE ET OPÉRATIONNEL

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.



VALEURS ET ENGAGEMENTS

DEMARCHE RSE

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 ? COMMANDEZ !

Jus d'Orange,
Jus de Fruits Exotiques
ou encore Jus de Pamplemousse

Tous nos packagings sont éco-responsables

Selon la saisonnalité, certaines produits sont susceptibles d'être modifiées



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 | Poires |
Kiwis | Clémentines |
Pamplemousses

Méli-mélo de 40 brochettes
70,50 € pièce

Sans Gluten Végétarien



SALADES DE FRUITS INDIVIDUELLES

Selection 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 !



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



CANAPÉS TRADITION

Assortiment :

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

42 pièces par plateau

69,90 €

Végétarien



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 €

Végétarien



MINI BOUCHON

Au choix :

Houmous, pois chiche, basilic et noix de cajou ou Lentilles corail, patates douces, coriandre et mini poivron

36 pièces par plateau

77,00 €

Végétarien



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 €

Végétarien



MINI QUICHES VARIÉES

Assortiment :

Pissaladière | Brunoise de légumes | Saumon - Épinards | Lorraine

36 pièces par plateau

62,00 €

Végétarien



ESCALE GOURMANDES

FRAÎCHEUR
ET GOURMANDISE
POUR VOTRE COCKTAIL



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



PICS BAMBOU

Assortiment :

Pic bille de carotte au cumin | 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 | Écrevisses, 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 bleurets

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 FANTAISIES

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



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublmez votre cocktail avec Champagne, vins blancs, vins rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos packagings sont éco-responsables

Selon la saisonnalité, certaines produits sont susceptibles d'être modifiées



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



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 truffé et amande grillées

36 pièces par plateau

77,00 €

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



PLATEAU 100% VÉGÉTARIEN

Exemple de

Méli-Mélo végétarien :

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

40 pièces par plateau

84,85 €

Sans Gluten Végétarien

NOTRE SÉLECTION

CHIC, ÉLÉGANT
ET RAFFINÉ



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



MINI SABLÉS FOIE GRAS

Au choix :

Sablé, dôme de foie-gras, gelée de framboise et
copeaux de cacao | Sablé, dôme de foie-gras, gelée
de mangue et poudre de piment

42 pièces par plateau

78,00 €



SAUMON GRIOTTE FRAMBOISE

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

40 pièces par plateau

89,00 €

Sans Gluten



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 Panacotta d'aubergine
et au parmesan ou Julienne de concombre, radis et
carotte en étages marinés ou Purée de fraise,
tomates cerises et vinaigre de balsamique

24 pièces par plateau

86,00 €

Végétarien

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 truffé et oignons frits

40 pièces par plateau

92,00 €

Végétarien



MILLE-FEUILLES FOIE GRAS

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

35 pièces par plateau

98,00 €



MÉLI-MÉLÔ

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 SANDWICHS

POUR RAVIR L'APPÉTIT
DES PLUS GOURMANDS



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



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, pousses de
coriandre et pointe de sauce piquante

30 pièces par plateau
à partir de **99,00 €**

Végétarien



PINSA

Au choix :
Crème de menthe, menthe et olive noire **ou**
Salade tzatziki, saumon fumé et citron vert
ou Poulet korma et noix de cajou

17 par plateau
62,00 €

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 |
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



NAVETTES ET BUNS PRESTIGES

Assortiment :
Crème de saumon, pomme granny et
zeste de citron vert | Bouillade d'oeuf et
graines de pavot | Lentilles corail, patates
douces et betteraves

36 pièces par plateau
81,00 €

Végétarien

MINI SANDWICHES

UN DÉJEUNER SUR LE POUCE, SAVOUREUX ET RAPIDE



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec Champagne, vins blancs, vins rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos packagings sont éco-responsables

Selon la saisonnalité, certaines produits sont susceptibles d'être modifiées



MINI WRAPS

Assortiment :

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

36 pièces par plateau

82,00 €

Végétarien



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 €

Végétarien



MINI PAINS BRETELZ

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 €

Végétarien

PIÈCES DE BUFFET

À PARTAGER
SANS MODÉRATION



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



HÉRISSON FRAÎCHEUR SALÉ

Crudités frais piqués
sur un ananas

Céleri | Carotte |
Radis | Poivron | Choux
fleur | Endive |
Champignon | Bettrave
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 - mozza-
basilic | Tomate cerise
jaune - cube de
concombre | Emmentel -
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'Evêque • 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 €



CORBEAUX DE CRUDITÉS

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

50 pièces "Monet" **66,00 €**

100 pièces "Gauguin" **79,50 €**

150 pièces "Corot" **142,00 €**

Sans Gluten Végétarien

DOUCEURS SUCRÉES

POUR TERMINER EN DOUCEUR



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec Champagne, vins blancs, vins rouges, vins rosés, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certaines produits sont susceptibles d'être modifiées



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 €



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 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 €



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



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos packagings sont
éco-responsables

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



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



MINI CHOUX

Assortiment : Chou craquelin, crème de framboise et fruits rouges | Chou craquelin, crème de pistache et fruits exotiques

42 pièces par plateau

95,00 €

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...

MATERIEL EN LOCATION

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

ACCESOIRS DE SERVICE

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

PERSONNEL SUR DEMANDE

Minimum 5 heures

À partir de 300,00 € HT

Selon la saisonnalité, certaines produits sont susceptibles d'être modifiées



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

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 enrobées de 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 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

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, épicéa (petit plat froid) et méli-mélo de saison

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

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, épicéa (petit plat froid) et méli-mélo de saison

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



*Service livraison non inclus

PLATEAUX REPAS

UN REPAS ÉQUILIBRÉ,
COMPLET ET ÉCOLOGIQUE !



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Vins BIO OÉ disponibles

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



VENT DE FRAÎCHEUR - PLATEAU REPAS FROID

Servi avec des couverts, un verre et des raviers 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 raviers 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 : Boeuf 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



Au choix : menu viande, poisson ou végétarien.

LUNCH BOXES

VOTRE RESTAURATION
RAPIDE LIVRÉE SUR
STAND



ENVIE D'UNE BOISSON ?

Sublimez votre cocktail avec
Champagne, vins blancs, vins
rouges, vins rosés, bières et softs

Tous nos plateaux sont
éco-responsable

Selon la saisonnalité, certaines
produits sont susceptibles d'être
modifiées



FORMULE 1/2 BAGUETTE

Présentation dans une boite 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 boite 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 boite 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 COMMANDÉ

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

 +33 1 39 13 42 42
 info@poirier.fr
 www.poirier.fr



CLÔTURE DES COMMANDES DU SALON SITL

LUNDI 23 MARS 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

Boissons

P.U QTÉ

SOFTS

Limonade d'Antan 75cl (par 6)	3,95 €	<input type="checkbox"/>
Angeline Fabriqué en France Bouteille en verre		
Citronnade menthe poivrée 1L (par 6)	6,70 €	<input type="checkbox"/>
Patrick Font Origine France - Espagne Bouteille en verre		
Coca-Cola 1L (par 6)	6,80 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre (Consigné 1€ par verre)		
Coca-Cola PET 1,25L (par 6)	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Coca Cola Zéro PET 1,25L (par 6)	4,40 €	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola 33CL (par 24)	1,80 €	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola Zéro 33CL (par 24)	1,60 €	<input type="checkbox"/>
Ice Tea Pêche 33CL (par 24)	1,95 €	<input type="checkbox"/>
Orangina 33CL (par 24)	1,90 €	<input type="checkbox"/>
Red Bull 25CL (par 24)	3,50 €	<input type="checkbox"/>

JUS DE FRUITS

Jus d'orange blonde 1L (par 6)	9,90 €	<input type="checkbox"/>
Patrick Font Origine Espagne Bouteille en verre		
Jus de pomme 1L (par 6)	8,90 €	<input type="checkbox"/>
Patrick Font Origine France Bouteille en verre		
Nectar de framboise 1L (par 6)	12,50 €	<input type="checkbox"/>
Patrick Font Origine France - Serbie Bouteille en verre		
Jus d'orange PET 1L (par 6)	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Tropicana		
Jus d'orange PET 1L (par 6)	5,90 €	<input type="checkbox"/>
100 % Orange Fabriqué en France		
Jus de pomme 1L (par 6)	5,90 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre		
Jus multi fruits exotique 1L (par 6)	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre		
Jus de pamplemousse 1L (par 6)	9,20 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre		
Jus d'orange blonde 25CL (par 12)	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Patrick Font Origine Espagne Bouteille en verre		
Jus d'orange 25CL (par 24)	2,90 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre		

EAUX & FONTAINE

Eau minérale PET 1,5L (par 6)	1,60 €	<input type="checkbox"/>
Cristaline		
Evian PET 1,5L (par 6)	2,20 €	<input type="checkbox"/>
San Pellegrino PET 1L (par 6)	3,40 €	<input type="checkbox"/>
Badoit PET 1L (par 6)	2,80 €	<input type="checkbox"/>
Evian 1L (par 6)	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre (Consigné 0,50€ par verre)		
San Pellegrino 1L (par 6)	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre (Consigné 0,50€ par verre)		
Eau minérale 50CL PET (par 24)	0,90 €	<input type="checkbox"/>
Cristaline		
Cristaline pétillante 33CL (par 24)	1,90 €	<input type="checkbox"/>
Pack Fontaine à Eau (en location)	135,00 €	<input type="checkbox"/>
1 fontaine, 1 bonbonne 18,9L & 100 gobelets écologiques		
Bonbonne d'eau & gobelets écologiques	34,90 €	<input type="checkbox"/>
1 bonbonne 18,9L & 100 gobelets écologiques		

CHAMPAGNES

Champagne "Sélection Poirier" 75CL	26,90 €	<input type="checkbox"/>
Champagne "Nicolas Feuillatte" Brut 75CL	33,00 €	<input type="checkbox"/>
Champagne "DEUTZ" Classic brut 75CL	42,00 €	<input type="checkbox"/>

BIÈRES

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

VINS ROUGES

Selection Poirier 75CL	8,50 €	<input type="checkbox"/>
Bordeaux AOC		
Château Petit Mouta 75CL	12,20 €	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Graves AOC		
Le Languedoc 75CL	14,90 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio AOC		
Buissonnier 75CL	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Bourgogne Pinot Noir		
Lalande de Pomerol 75CL	18,50 €	<input type="checkbox"/>
Bordeaux		

VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre & Maine 75CL	9,90 €	<input type="checkbox"/>
Le Languedoc 75CL	14,90 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio AOC		
Chardonnay Via Caritatis 75CL	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Chardonnay Via Caritatis		
Montagny 75CL	19,50 €	<input type="checkbox"/>

VINS ROSÉS

Côtes de Provence 75CL	14,50 €	<input type="checkbox"/>
Rosé		
Domaine de Panery La Madone 75CL	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Rosé AOP Duché d'Uzès		

AUTRES ALCOOLS

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

Snacks & Vaisselle à usage unique

SNACKS SALÉS

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

SNACKS SUCRÉS

	P.U	QTÉ	
Tea time 1kg	34,90 €	<input type="checkbox"/>	
Biscuits Delacre Chocolat Belge Marquisette, cigarettes russes, dôme truffé, maltao, matadi, brazil, bélize, obsession, nordica,...			
300 Biscuits Speculoos de 6 g	27,00 €	<input type="checkbox"/>	
Galettes Saint-Michel lot de 200 biscuits individuels (700 g)	44,90 €	<input type="checkbox"/>	
Mini Célébration 3kg	89,00 €	<input type="checkbox"/>	
Mix de Mars, Snickers, Bounty et Twix 296 barres			
Mini Célébration 69g	6,90 €	<input type="checkbox"/>	
Mix de Mars, Snickers, Bounty et Twix			
Bonbons Tirlibibi 1kg	16,99 €	<input type="checkbox"/>	
Haribo Fabriqué en France			
Bonbons Fraise Tagada 1,5kg	27,00 €	<input type="checkbox"/>	
Haribo Fabriqué en France			
10 sachets de madeleines pur beurre artisanales 25g	9,90 €	<input type="checkbox"/>	
Maison Enté Fabriqué en France			
10 sachets de 2 sablés pur beurre artisanales 19g	9,90 €	<input type="checkbox"/>	
La Trinitaine Produit en Bretagne Fabriqué en France			
10 sachets de brownies artisanaux 30g	9,90 €	<input type="checkbox"/>	
Maison Enté Produit à Le Perray-en-Yvelines			

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

GOBELETS ÉCOLOGIQUES

	P.U	QTÉ	
100 petits gobelets 10-12CL	12,70 €	<input type="checkbox"/>	
100% carton kraft			
100 grands gobelets 21-24CL	21,00 €	<input type="checkbox"/>	
100% carton kraft			

VERRES DURABLES

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



ACCESOIRES ECOLOGIQUES

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

SERVICE BAR

100 petites serviettes cocktail	5,50 €	<input type="checkbox"/>	
20x20CM			
100 serviettes blanches	5,60 €	<input type="checkbox"/>	
30x30CM			



Boissons Chaudes & Matériel en Location

CAFÉ NESPRESSO

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

CAFÉ JURA

	P.U	QTÉ
E6 ou XF50 -----	215,00 €	<input type="checkbox"/>
Jura professionnelle En location		
XJ5 ou WE6 -----	340,00 €	<input type="checkbox"/>
Jura professionnelle En location		
XJ9 ou WE8 -----	790,00 €	<input type="checkbox"/>
Jura professionnelle En location		
Kit 300 cafés grain Bio Max Havelaar - écologique -----	199,00 €	<input type="checkbox"/>
Gobelets en papier de bambou, sures et agitateurs en bois		

CAFÉ LAVAZZA

	P.U	QTÉ
FIRMA -----	65,00 €	<input type="checkbox"/>
Lavazza En location		
Kit 96 cafés Lavazza écologique -----	99,00 €	<input type="checkbox"/>
Gobelets en papier de bambou, sures et agitateurs en bois		
Kit 288 cafés Lavazza écologique -----	225,00 €	<input type="checkbox"/>
Gobelets en papier de bambou, sures et agitateurs en bois		

CAFÉ CARTE NOIRE

	P.U	QTÉ
Cafetièrre Carte Noire + 2 thermos 1,5L & Kit 100 cafés -----	90,00 €	<input type="checkbox"/>
En location Kit 100 cafés - Écologique : gobelets en papier de bambou, sures et agitateurs en bois		
Kit 300 cafés Carte Noire - écologique -----	215,00 €	<input type="checkbox"/>
Gobelets en papier de bambou, sures et agitateurs en bois		

THÉS BIO

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

MATÉRIEL DIVERS

	P.U	QTÉ
Cave à vin vitrée -----	380,00 €	<input type="checkbox"/>
120 Bouteilles En location		
Cave à vin petit modèle -----	320,00 €	<input type="checkbox"/>
30 / 40 bouteilles En location		
Congélateur 220L -----	190,00 €	<input type="checkbox"/>
En location		
Lave-verre pro -----	370,00 €	<input type="checkbox"/>
2,7KW (Cycle de 90S) En location		
Lave-vaisselle pro -----	395,00 €	<input type="checkbox"/>
3,6KW En location		
Micro-ondes -----	95,00 €	<input type="checkbox"/>
1,3KW En location		
Four traditionnel -----	99,00 €	<input type="checkbox"/>
Taille Micro-ondes En location		
Tirage de bière professionnel -----	180,00 €	<input type="checkbox"/>
En location		
Tirage de bière professionnel colonne Warsteiner -----	260,00 €	<input type="checkbox"/>
En location		
Pack fontaine à eau -----	135,00 €	<input type="checkbox"/>
1 fontaine, 1 bonbonne et gobelets écologiques En location		



*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

