

# 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](mailto: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.

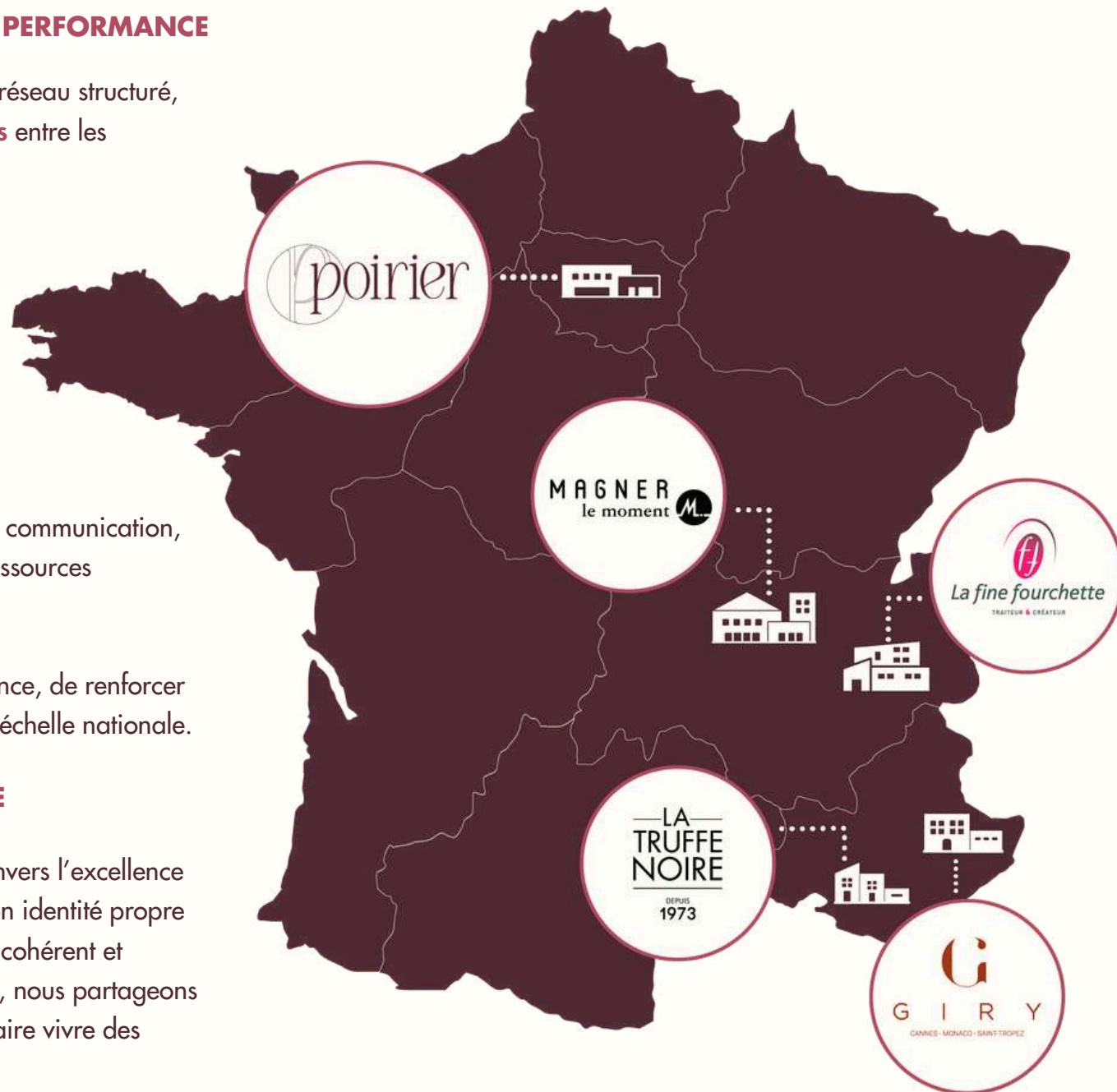
## UN SOUTIEN STRATÉGIQUE ET OPÉRATIONNEL

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.



## 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 !

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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

## CORBEILLE DE FRUITS

Présentation dans  
une corbeille en osier

Assortiment de fruits frais de saison

5kg

**79,90 € 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





# LES CLASSIQUES

COMMENCEZ SUR  
UNE NOTE SAVOUREUSE !

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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  
écrevisse | 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 €**



## 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,  
patates douces, 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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 | 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 bleurets

30 pièces par plateau

63,10 €

Végétarien



## DÉS DE COMTÉ

Dès 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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



## 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 truffe 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



# NOTRE SÉLECTION

CHIC, ÉLÉGANT  
ET RAFFINÉ

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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  
copaux de cacao | 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** 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 :

Rillette 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 €

🌱 Végétarien



## SAUMON GRIOTTE FRAMBOISE

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

40 pièces par plateau

89,00 €

🌱 Sans Gluten



## 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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, 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 |  
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 korma et noix de cajou

17 par plateau  
62,00 €

🌱 Végétarien



## NAVETTES ET BUNS PRESTIGES

### Assortiment :

Crème de saumon, pomme granny et  
zeste de citron vert | Bouillade d'œuf 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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 BRETZEL

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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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 | Betterave

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'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

50 pièces "Monet" **66,00 €**

100 pièces "Gauguin" **79,50 €**

150 pièces "Corot" **142,00 €**

Sans Gluten Végétarien



# DOUCEURS SUCRÉES

POUR TERMINER  
EN DOUCEUR

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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 €**



## 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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...

### 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, 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

### 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 enrobées 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 enrobées 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 enrobées de chocolat



\*Service livraison non inclus



# PLATEAUX REPAS

UN REPAS ÉQUILIBRÉ,  
COMPLET ET ÉCOLOGIQUE !

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

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 rapiers 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



### 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



## CHAUD DEVANT - PLATEAU REPAS CHAUD

Servi avec des couverts, un verre et des rapiers 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"

€ 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

**SITL**  
SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

## 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 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 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](http://www.poirier.fr)



# Boissons

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

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

CHAMPAGNES		
Champagne “Sélection Poirier” 75CL	26,90 €	<input type="text"/>
Champagne “Nicolas Feuillate” Brut 75CL	33,00€	<input type="text"/>
Champagne “DEUTZ” Classic brut 75CL	42,00 €	<input type="text"/>

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

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

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

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

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

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

# Snacks & Vaisselle à usage unique

## SNACKS SALÉS

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

## SNACKS SUCRÉS

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

## GOBELETS ÉCOLOGIQUES

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

## VERRES DURABLES

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



## ACCESSOIRES ÉCOLOGIQUES

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

## SERVICE BAR

<b>100 petites serviettes cocktail</b> -----	5,50 €	<input type="checkbox"/>
<i>20x20CM</i>		
<b>100 serviettes blanches</b> -----	5,60 €	<input type="checkbox"/>
<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
<b>Zenius</b> -----	110,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>Nespresso   En location</i>		
<b>Momento 100</b> -----	350,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>Nespresso   En location</i>		
<b>Momento 200</b> -----	565,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>Nespresso   En location</i>		
<b>Kit 300 cafés Nespresso grands crus - écologique</b> -----	275,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>Gobelets en papier de bambou, sucres et agitateurs en bois</i>		
<b>Mousseur à lait "Aeroccino 4"</b> -----	39,90 €	<input type="checkbox"/>
<i>Nespresso   En location</i>		

## CAFÉ JURA

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

## CAFÉ LAVAZZA

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

## CAFÉ CARTE NOIRE

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

## THÉS BIO

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

## LES INDISPENSABLES

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

## MATÉRIEL DIVERS

<b>Cave à vin vitrée</b> -----	380,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>120 Bouteilles   En location</i>		
<b>Cave à vin petit modèle</b> -----	320,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>30 / 40 bouteilles   En location</i>		
<b>Congélateur 220L</b> -----	190,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>En location</i>		
<b>Lave-verre pro</b> -----	370,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>2,7KW (Cycle de 90S)   En location</i>		
<b>Lave-vaisselle pro</b> -----	395,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>3.6KW   En location</i>		
<b>Micro-ondes</b> -----	95,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>1.3KW   En location</i>		
<b>Four traditionnel</b> -----	99,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>Taille Micro-ondes   En location</i>		
<b>Tirage de bière professionnel</b> -----	180,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>En location</i>		
<b>Tirage de bière professionnel colonne Warsteiner</b> -----	260,00 €	<input type="checkbox"/>
<i>En location</i>		
<b>Pack fontaine à eau</b> -----	135,00 €	<input type="checkbox"/>
<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](http://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](http://poirier.fr)

125 - 129 RUE CASIMIR PERIER

95870 BEZONS

+33 (0) 1 39 13 42 42

[info@poirier.fr](mailto:info@poirier.fr)