

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ :

Mme Tara COLSY

tara@poirier.fr

+33 (0) 1 39 13 42 42

Bon de commande

Votre restauration rapide livrée sur stand



€ 19,90 € pièce



Formule Sandwichs

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.  
1 Sandwich ½ baguette du jour, dessert du jour et eau 50 cl

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

€ 20,10 € pièce



Formule Trio

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.  
1 Trio de Sandwichs du jour, dessert du jour et eau 50 cl

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

€ 20,90 € pièce



Formules Salades

Présentation dans une boîte Poirier

Saveurs différentes tous les jours.  
1 Salade du jour, dessert du jour et eau 50 cl

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Salades / Sandwichs à la carte

	Salade			Sandwichs		
	Qté J1	Qté J2	Qté J3	Qté J1	Qté J2	Qté J3
Le bressois (poulet crudités)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le parisien (jambon, emmental, crudités)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le provençal (thon et crudités)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le nordique (saumon fumé, crudités)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le veggie (légumes grillés)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Box Gourmet

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

€ 20,90 € pièce

Focaccia

Coppa de bœuf, crème à l'olive & roquette	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ceviche de cabillaud, crème estragon, mangue & salades mesclun	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Caviar d'aubergine, légumes grillés & roquette à l'huile d'olive fumée	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



New York Roll

Pastrami, crémeux barbecue, oignons pickles & oignons frits	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Saumon, crème aneth, citron & roquette	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Houmous truffe, brunoise de légumes & salade	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



Pinsa

Bresaola, crème pesto rouge & roquette	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Saumon, tartare de concombre & citron vert	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Burratina, crémeux truffe, tomates séchées & sauce pistache	Qté J1	Qté J2	Qté J3
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



Vent de Fraîcheur - Plateau repas froid

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

Au choix : plateau repas viande, poisson ou végétarien.

Rest'au Bureau € 28,90 € pièce

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



Bistrot Chic € 33,90 € pièce

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



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 & le dessert

Au choix : plateau repas viande, poisson ou végétarien.

Rest'au Bureau € 30,90 € pièce

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



Bistrot Chic € 36,00 € pièce

Qté J1	Qté J2	Qté J3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



# MODALITÉS DE COMMANDE

## COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

+33 1 39 13 42 42

info@poirier.fr

www.poirier.fr

## NOTRE FORMULAIRE

Société :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Mail :

Téléphone :

Interlocuteur :

Nom du stand :

Hall :

Allée & N°:

## CACHET COMMERCIAL



# 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)