



MAISON POIRIER

Organisateur de Réceptions depuis 1977

CARTE COCKTAIL 2025



25 - 27 Mars 2025

Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles

CLÔTURE DES COMMANDES : LUNDI 17 MARS 2025

Organisation de Réceptions, Service Traiteur & Fourniture de Boissons

Traiteur et Organisateur de Réceptions depuis 1977, La Maison Poirier est spécialisée dans le service traiteur évènementiel en entreprise, sur salon & congrès.

Notre valeur ajoutée en quelques mots : une alternative aux grands noms avec nos 3 fondamentaux :
Qualité, Disponibilité & Proximité.

La Maison Poirier est certifiée ISO 20121 et confirme tout son engagement pour le développement durable.

Nos clients et partenaires bénéficient ainsi de toute notre expertise pour des événements toujours plus responsables !

Notre priorité est de vous accompagner dans le succès de votre accueil clientèle, raison pour laquelle nous avons orienté notre démarche autour de trois axes majeurs :

- Une cuisine innovante alliant tradition & modernité
- Une qualité de service exemplaire répondant à tous vos besoins
- Un engagement pour la planète au travers d'une sélection de packagings éco-responsables et biodégradables



Cocktail
Apéritif



Open Bar
Permanent



Déjeuner &
Dîner assis



Animations
Culinaires



Plateaux-Repas



Lunchboxes

yes!

OK!

NOS VALEURS & ENGAGEMENTS

Un traiteur Responsable

La Maison Poirier, Traiteur & Organisateur de Réceptions sur le marché de l'événementiel est **certifiée ISO 20121**. Cette certification exigeante se traduit entre autres par des produits de saison issus de circuits courts, une gestion du tri, une lutte contre le gaspillage et l'organisation de redistribution alimentaire.

Aussi bon pour les papilles que pour la planète !

Une cuisine en Mouvement

Comme nous, notre cuisine est toujours en mouvement. On touche à tout, on crée, on détourne, on adapte, on décline, on essaie, on associe les textures et les saveurs. Quand on aime la cuisine, on ne compte pas ! Pas la peine d'aller au bout du monde pour créer la surprise dans votre assiette.

Une équipe de Professionnels

Pour 10 convives comme pour 1500, notre enjeu est le même : jouer avec votre palais sans fausse note, car un moment de plaisir se partage d'abord autour d'une bonne assiette ! Laissez libre cours à vos idées, on se charge du reste !

Un savoir-faire Reconnu

La Maison Poirier fait partie du groupe **TOSEVENTS** : à Lyon avec Magner le Moment M, à Grenoble avec la Fine Fourchette et à Marseille avec la Truffe Noire. Nos équipes réalisent vos événements sur Paris, Lyon, Clermont-Ferrand, Grenoble, Marseille, Cannes, Nice, Monaco et Genève.

NOTRE DEMARCHE RSE

QUALITÉ ET PROVENANCE DES PRODUITS

- Production effectuée chaque jour pour garantir une fraîcheur optimale des produits proposés
- Privilégier les achats de produit de saison & circuits courts

ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

- Vaisselle à usage unique en bois, papier de bambou et fibre de canne
- Plateaux de présentation éco responsable & pics en bois
- Utilisation de bouteilles en verre (consigné ou perdu)
- Gestion des déchets avec tri sélectif
- Lutte contre le gaspillage (eau, papier, carton, électricité, carburant...)
- Intégration de produits recyclables et recyclés



L'INSTANT PETIT-DÉJEUNER

FORUM
LABO PARIS

Livraison spéciale petit-déjeuner :
39,90 € en supplément



Pensez à ajouter des
Jus de Fruits : Jus d'Orange,
Jus de Fruits Exotiques ou encore
Jus de Pamplemousse



LES MINI VIENNOISERIES ARTISANALES

Présentation dans une corbeille en osier

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

1,20 € pièce



LE HÉRISSEON FRAÎCHEUR

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

Méli-mélo de 40 brochettes
de fruits frais piqués sur un ananas

70,50 € pièce



LES SALADES DE FRUITS INDIVIDUELLES

Sélection de fruits frais
de saison découpés, 120g

Minimum de 10 unités
par commande

4,90 € pièce



LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

Assortiment de fruits frais de saison
dans une corbeille en osier

5kg

79,90 € pièce



LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS "CARIOCA"

Assortiment de fruits frais exotiques
& de saison découpés

3kg

145,00 € pièce



Nos Packagings sont
éco-responsables

Matériel en Option

Nos Machines & Kits Café
(Nespresso, Jura, Lavazza & Carte de Noire)
Bouilloire Électrique & Kit Thé PAGES

Vaisselle Écologique : Gobelets,
Agitateurs, Contenants, Assiettes,
Petites Serviettes Cocktail,...



LE COIN DES CANAPÉS

FORUM
LABO PARIS

Commencez sur une note savoureuse !

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES CANAPÉS TRADITION

Assortiment :

Pain blanc, Houmous à la Betterave & radis blanc • Foie Gras & Pistache • Mascarpone & Saumon • Fromage frais & Abricot infusé au Coquelicot • Poulet curry & Figue confite • Rillettes de Saumon & Écrevisse,...

42 pièces par plateau

69,90 €



LES PAINS GOURMANDS

Assortiment :

Houmous Betterave & crème curry • Crème chèvre, crème à la moutarde & miel

36 pièces par plateau

68,00 €



LES BLINIS

Assortiment :

Saumon fumé & fromage fouetté • Rillettes de Saumon & Écrevisse • Rillettes de Thon aux jeunes pousses d'alfafa

36 pièces par plateau

79,00 €



LES TOASTS

Au choix :

Toast de Saumon fumé aux poivres & beurre **ou** Toast crème de patate douce, légumes grillés & pousse de moutarde

35 pièces par plateau

73,00 €



LES MINI QUICHES VARIÉES

Assortiment :

Saumon - Épinards, Lorraine, Pissaladière & Brunoise de Légumes

36 pièces par plateau

62,00 €



Plateau Éco-responsable

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets, Nappage, Verrerie & autres accessoires de service

Vaisselle à usage unique : Gobelets, Verres, Couverts, Assiettes, Contenants, Petites Serviettes Cocktail,...



LES ESCALES GOURMANDES

Fraîcheur & gourmandise pour votre cocktail

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES DÉS DE COMTÉ

Dés de Comté,
crème de Foie Gras de Canard
& Topping : Abricot mariné, Cranberry,
Noix de Pécan, Noisette,...

36 pièces par plateau

99,00 €



SAUMON GRIOTTE FRAMBOISE

Saumon infusé à la Griotte,
crème de moutarde
& Framboise fraîche

40 pièces par plateau

89,00 €



LES PICS BAMBOU

Assortiment :
Pic Bresaola au thym & bille de Courgette
rôtie • Pic bille de Carotte au cumin, Pomme
de Terre au Paprika & bille de Courgette au
thym • Pic Saumon & Radis blanc

35 pièces par plateau

69,00 €



LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR

Assortiment :
Endive, Saumon fumé & mascarpone •
Saumon Gravlax, bille de Granny-Smith &
graines de Pavot • Écrevisse, Pois
gourmand croquant, bille de mozzarella au
pesto & huile de basilic,...

36 pièces par plateau

73,90 €



LES TARTELETTES SALÉES

Assortiment :
Houmous à la Betterave, Pois Chiche
mariné & Oignon • Patate douce & Poulet
Tikka • Rillettes de Saumon, Crevette,
beurre persillé & Oignon

40 pièces par plateau

92,00 €

Vins BIO OÉ disponibles

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets,
Nappage, Verrerie
& autres accessoires de service

Vaisselle à usage unique :
Gobelets, Verres, Couverts,
Assiettes, Contenants,
Petites Serviettes Cocktail,...



LES SAVEURS VÉGÉTARIENNES

Une touche Healthy & Gourmande

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



MINI ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIEN

Mélange de Carottes,
vermicelles de riz, soja, menthe
& grains de sésame

35 pièces par plateau

82,00€



LES DÔMES DE POIVRONS

Sablé au curry,
dôme de Poivrons
& Pistache

42 pièces par plateau

95,00 €



GREEN DÉTOX

Concombre fraîcheur
crème à la menthe
& zeste de Citron

40 pièces par plateau

85,00 €



LES DÔMES DE CHÈVRES

Biscuit sablé salé, dôme de chèvre,
confiture d'abricots
& pétales de bleuets

30 pièces par plateau

63,10 €



MILLEFEUILLES DE CAROTTE

Mille-feuille de Carotte,
crème de curry
& pousse de coriandre

35 pièces par plateau

78,00 €

Nos Packagings sont
éco-responsable

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets,
Nappage, Verrerie
& autres accessoires de service

Vaisselle à usage unique :
Gobelets, Verres, Couverts,
Assiettes, Contenants,
Petites Serviettes Cocktail,...



LES INCONTOURNABLES

Chic, Élégant & Raffiné

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LE MÉLI-MÉLÔ

Assortiment de pièces salées* :

Mini wrap Saumon fumé • Tartelettes
Houmous • Moelleux Olive noire,
crème à la moutarde miel & bille Carotte •
Focaccia au Saumon • Pic Pois gourmand
Carotte & bille de mozzarella

40 pièces par plateau

95,00 €

*À titre d'exemple



LES MINI VERRINES GOURMANDES

Au choix :

Julienne de Concombre, Radis & Carotte en
étage marinés **ou** Panacotta de Poivron,
tapenade de Champignons, copeaux de
parmesan & persil **ou** Panacotta de Foie
Gras & chutney de Mangue

24 pièces par plateau

86,00 €



LES MINI SABLÉS

Au choix :

Sablé à la Tomate & sphère de parmesan **ou**
Sablé au curry, Rillettes de Saumon, pétales
de Granny-Smith & graines de pavot **ou**
Sablé, dôme de Foie-Gras, gelée de
framboise **ou** Sablé, dôme de Foie-Gras,
gelée de mangue & poudre de piment

42 pièces par plateau

78,00 €



MINI ROULEAUX DE PRINTEMPS REVISITÉS

Au choix :

Crevette entière, feuille de Pomme, zeste
de Citron & ruban de Carotte **ou** Aubergine
grillée, feuille de Pomme, zeste de Citron
& ruban de Carotte

35 pièces par plateau

82,00 €



LES CUILLÈRES FANTAISIES

Terre : Filet de Poulet, chutney, pistaches
concassées & pointe de balsamique

Mer : Crevette, crème de Mangue
& poivre de Sichuan,

Veggie : Légumes grillés
& huile d'olive de Crète

24 pièces par plateau

83,00 €



LES MILLEFEUILLES FOIE GRAS

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

35 pièces par plateau

98,00 €



LES BURGERS, BUNS & FOCACCIAS

Pour ravir l'appétit des plus gourmands

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES MINIS BURGERS & MINI HOT-DOGS (À TIÉDIR)

À tiédir par vos soins au micro-ondes ou au four

Bœuf, cheddar & sauce barbecue

Poulet pané, cheddar & sauce barbecue

Saumon mi-cuit & sauce béarnaise

30 pièces par plateau

99,00 €



LES MINIS BURGERS (FROIDS)

Bœuf effiloché, Oignons frits, pousses
de moutarde & sauce barbecue
Saumon gravlax, coleslaw & sauce tartare
Foie Gras & fruits exotiques
Falafel, houmous citronné, pousses de
coriandre & pointe de sauce piquante

30 pièces par plateau

à partir de 99,00 €



LES MINI FOCACCIAS

Au choix :

Tomate façon pissaladière
ou Crème de chèvre, miel, noix &
roquette **ou** Saumon, Concombre &
mascarpone

17 pièces par plateau

55,00 €



LES NAVETTES & BUNS

Assortiment :

Foie Gras & Abricot confit • Saumon fumé,
crudités & sauce au yaourt • Pastrami,
Oignons rouges, cornichons & moutarde au
miel • Houmous citronné & lanière
d'Aubergine grillée,...

36 pièces par plateau

73,00 €



Vins BIO OÉ disponibles

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets,
Nappage, Verrerie
& autres accessoires de service

Vaisselle à usage unique :
Gobelets, Verres, Couverts,
Assiettes, Contenants,
Petites Serviettes Cocktail,...



LES MINI SANDWICHS

Pain artisanal & produits frais pour un déjeuner sur le pouce

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES MINI WRAPS

Assortiment :

Poulet Tandoori & Poivron • Petits
Légumes & chèvre frais • Saumon fumé
& fromage frais • Bœuf, crudités & sauce
béarnaise

36 pièces par plateau

82,00 €



LES MINI PAINS BRETZEL

Assortiment :

Viande de Bœuf grillée, crudités & sauce
béarnaise • Saumon fumé, crudités &
fromage frais aneth • Houmous, Falafel,
sauce piquante & herbes fraîches

20 pièces par plateau

58,00 €



LES MINI SANDWICHS FINGER NORDIQUE

Pain polaire, Saumon
ou Truite fumé
& fromage frais aux herbes

35 pièces par plateau

99,00€



LES MINI SANDWICHS FINGER

Pain de mie, mimolette
& Bœuf Pastrami

35 pièces par plateau

92,00 €

FORUM
LABO PARIS



Nos Packagings sont
éco-responsable

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets,
Nappage, Verrerie
& autres accessoires de service

Vaisselle à usage unique :
Gobelets, Verres, Couverts,
Assiettes, Contenants,
Petites Serviettes Cocktail,...



LES PIÈCES DE BUFFET

À partager sans modération

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

Méli-Mélo : Chorizo • Bœuf séché •
Rosette • Fuet • Saucisson sec, ...
Pain & Condiments

50 pièces par plateau

140,00 €



LE PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS AOC

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

50 pièces par plateau

140,00 €



LES CORBEILLES DE CRUDITÉS

Tomate Cerises, Radis Blancs,
Concombre, Choux-Fleurs, Céleri,
Carottes & Poivrons

50 pièces pour la "Monet" 66,00 €
100 pièces pour la "Quauguin" 79,50 €
150 pièces pour la "Corot" 142,00 €



LES PAINS-SURPRISE

Au choix parmi la sélection suivante :
Saumon fumé • Duo de Jambon de
Paris/Comté • Jambon de Bayonne •
Fromage frais aux herbes • Panaché
Charcuterie Italienne/Espagnole • Panaché
de la Mer. (Farine de Seigle & Campagne)

48 pièces à l'unité

à partir de 55,00 €

COUP DE COEUR POIRIER



LA PYRAMIDE DE MACARONS

Assortiment :
Vanille, Café, Framboise, Pistache,
Citron & Chocolat

Assortiment
de 35 Macarons Variés

89,00 €

Plateau Éco-responsable

Matériel en Option

Matériel de Réception : Buffets, Nappage,
Verrerie & autres accessoires de service

Ne pas oublier :
Couteaux, Tire-bouchons,
Verres Réutilisable, Couverts,
Assiettes, Contenants,
Petites Serviettes Cocktail...



LES GOURMANDISES SUCRÉES

Pour terminer en douceur

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES PETITS FOURS FRAIS TRADITION

Assortiment :

Choux craquelins, Mini Financier,
Opéra revisité, Moelleux Breton
& Papillote de chocolat au lait, noir ou blanc

42 pièces par plateau

75,00 €



LES MINI VERRINES DE TIRAMISU

Crème vanille,
biscuit cuillère aromatisé au Café
& poudre de cacao

24 pièces par plateau

84,00 €



LES MACARONS

Assortiment :

Chocolat • Café • Vanille
• Coco • Caramel Beurre salé •
Citron • Framboise • Pistache...

40 pièces par plateau

75,00 €



LES DÉLICES SUCRÉS

Assortiment :

Crème vanille, ganache Pistache & fleur
d'oranger • Fond chocolat & caramel beurre
salé • Citron, crème vanille & zeste de
Citron vert • Choco, ganache Framboise,
crème vanille & Framboise fraîche

42 pièces par plateau

95,00 €



LES MINI VERRINES SUCRÉES GOURMANDES

Assortiment :

Mousse au chocolat • Panacotta & son
coulis de fruits rouges ou Mangue • Duo de
fruits de saison • Crème montée à la vanille,
spéculoos & caramel • Crème pâtissière à la
vanille & fruits frais,...

24 pièces par plateau

84,00 €



LES MINI MOELLEUX BRETON

Au choix :

Moelleux breton chocolat & dôme de
Pamplemousse **ou** Moelleux breton & zestes
de Citron vert **ou** Moelleux breton chocolat
aux deux Framboises **ou** Moelleux breton
chocolat aux agrumes

42 pièces par plateau

95,00 €

LES FRAÎCHEURS FRUITÉES

Fruits party

FORUM
LABO PARIS

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

Agrémentez votre cocktail
avec du Champagne,
Vin Blanc, Rouge, Rosé,
Bières & Softs



LES BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

Exemples de duos de fruits selon les saisons.

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

35 pièces par plateau

62,00 €



LES MINI CHOUX

Assortiment :

Chou craquelin, crème de Framboise & fruits rouges **ou** Chou craquelin, crème de Pistache & fruits exotiques

42 pièces par plateau

95,00 €



LES BROCHETTES DE FRUITS CHOCO PISTACHE

Au choix :

Pic Framboises enrobées de chocolat caramel & Pistache extra verte **ou** Pic Fraise enrobée de chocolat blanc & Pistache extra verte

35 pièces par plateau

79,00 €



LE 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



LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS "CARIOCA"

Assortiment de fruits frais exotiques & de saison découpés

3kg

145,00 €

Une envie / Une idée ?



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

LES COFFRETS COCKTAIL

FORUM
LABO PARIS

Découvrez toutes nos diversités en toute simplicité !

POUR 50 PERSONNES



COFFRET COCKTAIL CLASSIQUE

Côté Salé : Tartelettes Salées, Saumon infusé à la Griotte, Green Détox, Navettes & Buns, Mini Pains Bretzel & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Macarons & Mini Verrine de Mousse au Chocolat

6 pièces par personne

200 salées & 100 sucrées

**À partir de
726,00 € HT***



COFFRET COCKTAIL PREMIUM

Côté Salé : Mini Burgers froids au Bœuf, Navettes & Buns, Mini Pains Bretzel, Bouchées Fraicheurs, Tartelettes Salées, Mille feuilles Foie Gras, Saumon infusé à la Griotte, Green Détox & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Moelleux Breton, Macarons & Mini Verrine Panna-Cotta

10 pièces par personne

350 salées & 150 sucrées

**À partir de
1 150,00 € HT***



COFFRET COCKTAIL PRIVILÈGE

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 & Buns, Mini Wraps, Épicéa (petit plat froid) & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Moelleux Breton, Macarons & Brochettes de Fruits enrobées de Chocolat

18 pièces par personne

700 salées & 200 sucrées

**À partir de
1 940,00 € HT***

POUR 100 PERSONNES



COFFRET COCKTAIL CLASSIQUE

Côté Salé : Bouchées Fraicheurs, Mini Blinis, Spécialités Pains Gourmands, Dôme de Poivrons, Mini Burgers froids au Bœuf & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Macarons, Hérissou Fraîcheur & Brochettes de Fruits enrobées de Chocolat

6 pièces par personne

400 salées & 200 sucrées

**À partir de
1 375,00 € HT***



COFFRET COCKTAIL PREMIUM

Côté Salé : Mini Blinis, Tartelettes Salées, Saumon infusé à la Griotte, Green Détox, Mini Burgers froids au Bœuf, Navettes & Buns, Mini Wraps, Bouchées Fraicheurs & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Moelleux Breton, Macarons & Délices Sucrés

10 pièces par personne

700 salées & 300 sucrées

**À partir de
2 194,00 € HT***



COFFRET COCKTAIL PRIVILÈGE

Côté Salé : Mini Wraps, Bouchées Fraicheurs, Spécialités Pains Gourmands Mini Blinis, Tartelettes Salées, Mille feuilles Foie Gras, Dés de Conté de Foie Gras, Saumon infusé à la Griotte, Green Détox, Mini Burgers froids au Bœuf, Navettes & Buns, Épicéa (petit plat froid) & Méli-Mélo de saison

Côté Sucré : Petits Fours Frais Tradition, Moelleux Breton, Macarons, Délices Sucrés & Brochettes de Fruits enrobées de Chocolat

18 pièces par personne

1400 salées & 400 sucrées

**À partir de
3 832,00 € HT***

PENSEZ À AJOUTER

LES BOISSONS

Boissons Softs : Eaux, Jus de Fruits & 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 pièces sont susceptibles d'être modifiées

Commandez vos boissons
softs ou alcoolisées
pour accompagner vos repas

LES PLATEAUX REPAS

Un repas équilibré, complet & écologique !

FORUM
LABOPARIS

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.

Exemple de plateau repas "Rest'au Bureau"

28,90 € pièce

Salade de crudités
Émincés de poulet & son riz oriental
Fromage
Paris-Brest
Petit Pain



Exemple de plateau repas "Bistrot Chic"

33,90 € pièce

Saumon fumé
Magret de Canard & ses légumes grillés
Brie sur lit de Salade aux Raisins secs
Opéra
Petit Pain

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.

Exemple de plateau repas "Rest'au Bureau"

30,90 € pièce

Taboulé oriental
Bœuf bourguignon & ses légumes vapeurs
Fromage
Paris-Brest
Petit Pain



Exemple de plateau repas "Bistrot Chic"

36,00 € pièce

Mélange de crudités & mozzarella
Gambas poêlées & son riz parfumé
Pont l'Évêque & salade aux Noix
Entremet fruits rouges
Petit Pain

Au choix : menu viande, poisson ou végétarien.

LES LUNCH BOXS



Votre restauration rapide livrée sur stand

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



LES FORMULES SANDWICHS ½ BAGUETTE

Présentation dans un sachet kraft

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

19,90 € pièce

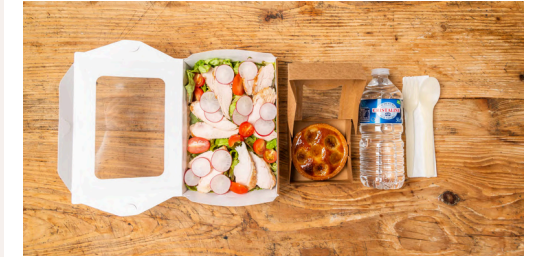


LA FORMULE TRIO

Présentation dans une mini box écologique

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

20,10 € pièce

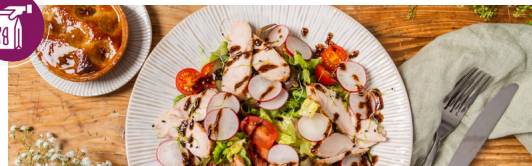


LES FORMULES SALADES

Présentation dans une box écologique

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

20,90 € pièce



LES SALADES À LA CARTE

Une salade composée fraîche

La Bressoise (Poulet crudités)
La Parisienne (Jambon Emmental crudités)
La Provençale (Thon crudités)
La Nordique (Saumon fumé crudités)
La Veggie (Légumes grillés)

à partir de 12,50 €



LES SANDWICHS À LA CARTE

Un sandwich 1/2 baguette frais

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 €



Nos Packagings sont
éco-responsable

Commandez vos boissons
softs ou alcoolisées
pour accompagner vos repas

LES CONDITIONS DE COMMANDE

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

+33 1 39 13 42 42

info@poirier.fr

www.poirier.fr



CLÔTURE DES COMMANDES DU SALON FORUM LABO PARIS

LE LUNDI 17 MARS 2025*



Commandes

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

Commande initiale :

Clôture des commandes 1 semaine avant
l'ouverture du salon

Réassorts & modifications en cours d'événement :

Restauration : l'avant-veille avant 13h00
Matériel & boissons : la veille avant 16h00



Livraisons

Créneaux de livraison de 2h

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)

Service livraison 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 est à votre écoute afin de réaliser votre proposition personnalisée.

Les produits sont susceptibles d'être modifiés selon la saisonnalité et la disponibilité. Les prix indiqués s'entendent hors taxes. Nos photos sont non contractuelles. La signature du bon de commande entraîne l'acceptation de nos conditions générales de ventes disponibles sur notre site internet www.poirier.fr.



PROFITEZ
DE NOTRE GAMME BIO

LES BOISSONS

LES SODAS

	P.U	QTÉ
Maxi Coca Cola 1.25L [par 6]	4,40 €	<input type="checkbox"/>
Maxi Coca Cola Light ou Zéro 1.25L [par 6]	4,40 €	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola 33CL [par 24]	1,60 €	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola Light ou Zéro 33CL [par 24]	1,60 €	<input type="checkbox"/>
Ice Tea 33CL [par 24]	1,95 €	<input type="checkbox"/>
Orangina 33CL [par 24]	1,70 €	<input type="checkbox"/>
Red Bull 25CL [par 24]	2,90 €	<input type="checkbox"/>

LES JUS DE FRUITS

Jus d'Orange Granini ou Tropicana, Pur Premium 1L [par 6]	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Jus d'Orange Pet 1L [par 6]	5,30 €	<input type="checkbox"/>
Jus d'Orange, bouteille en Verre 25CL [par 24]	2,90 €	<input type="checkbox"/>
Jus de Pomme 1L [par 6]	5,90 €	<input type="checkbox"/>
Jus de Fruits Exotique 1L [par 6]	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Jus de Pamplemousse 1L [par 6]	9,20 €	<input type="checkbox"/>

Eaux en Bouteille & Fontaine

Eau de Source Régionale 1.5L [par 6]	1,50 €	<input type="checkbox"/>
Eau de Source Régionale 50CL [par 24]	0,90 €	<input type="checkbox"/>
Evian 1.5L [par 6]	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Maxi Perrier 1L [par 6]	3,40 €	<input type="checkbox"/>
Badoit 1L [par 6]	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Perrier 33CL [par 24]	1,50 €	<input type="checkbox"/>
Pack Fontaine à Eau [en location]	135,00 €	<input type="checkbox"/>
1 fontaine, 1 bonbonne & 100 gobelets écologiques		
Bonbonne d'eau & gobelets écologiques [en location]	34,90 €	<input type="checkbox"/>
1 bonbonne & 100 gobelets écologiques		

LES CHAMPAGNES

	P.U	QTÉ
Champagne "Sélection Poirier" 75CL	25,90 €	<input type="checkbox"/>
Champagne Nicolas Feuillate Brut 75CL	31,50 €	<input type="checkbox"/>
Champagne Mumm Brut 75CL	39,90 €	<input type="checkbox"/>
Crémant d'Alsace 75CL	13,50 €	<input type="checkbox"/>

LES VINS ROUGES

Bordeaux AOC "Sélection Poirier" 75CL	8,50 €	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Supérieur Nardou 75CL	12,20 €	<input type="checkbox"/>
Côte du Rhône "Domaine de Panery" 75CL	17,00 €	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Lalande de Pomerol 75CL	18,50 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio "Le Languedoc" AOC 75CL	14,90 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio Mini "Le Méditerranée" IGP 25CL	7,70 €	<input type="checkbox"/>

LES VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre & Maine 75CL	9,90 €	<input type="checkbox"/>
Petit Chablis ou Montagny 75CL	19,50 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio "Le Languedoc" AOC 75CL	14,90 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio Mini "Le Méditerranée" IGP 25CL	7,70 €	<input type="checkbox"/>

LES VINS ROSÉS

Rosé "Côtes de Provence" 75CL	14,50 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio "Le Méditerranée Rosé" IGP 75CL	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Oé Bio Mini "Le Méditerranée Rosé" IGP 25CL	7,70 €	<input type="checkbox"/>

LES BIÈRES

	P.U	QTÉ
Bière "Kronenbourg 1664" 25CL [par 12]	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Bière "Heineken" 25CL [par 12]	2,20 €	<input type="checkbox"/>
Bière BIO Oé "La Blonde" 33CL [par 12]	3,80 €	<input type="checkbox"/>
Fût "Warsteiner" 30L [Consigné 30.49€]	149,00 €	<input type="checkbox"/>
Fût "Kronenbourg 1664" 30L [Consigné 30.49€]	199,00 €	<input type="checkbox"/>

LES AUTRES ALCOOLS

Martini Rouge ou Blanc 1L	20,90 €	<input type="checkbox"/>
Whisky Ballantine's * 70CL	28,90 €	<input type="checkbox"/>
Ricard 1L	29,90 €	<input type="checkbox"/>

Autres alcools sur demande

NOS BOUTEILLES EN VERRE

Evian 1L [par 6] • verre consigné	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Perrier Fines Bulles 1L [par 6] • verre consigné	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Jus d'orange Patrick Font Bio 25CL [par 6]	4,99 €	<input type="checkbox"/>
Jus d'orange Blonde Patrick Font 1L [par 6]	9,90 €	<input type="checkbox"/>
Jus de pomme Bio Patrick Font 1L [par 6]	7,90 €	<input type="checkbox"/>
Nectar de Framboise 1L [par 6]	11,80 €	<input type="checkbox"/>
Coca-Cola 1L [par 6]	6,30 €	<input type="checkbox"/>

*Vignette alcool en supplément

Notre Partenaire

Oé révolutionne le vin en militant pour une agriculture plus durable. Avec seulement 4% des terres agricoles, la vigne utilise 20% des pesticides. Oé produit des vins biologiques avec ses vigneron partenaires, tout en étant pionnier dans le réemploi des bouteilles en France. Leur mission : transformer l'agriculture, la consommation et l'entreprise pour le bien de tous, avec la certification B Corp depuis 2017 et le statut d'Entreprise à Mission depuis 2021.



SNACKING & VAISSELLE À USAGE UNIQUE

SACKINGS SALÉS

	P.U	QTÉ
Mélange de graines salées kreek's 1KG -----	29,00 €	<input type="text"/>
Cacahuètes 250g -----	6,90 €	<input type="text"/>
Crackers Belin "Réception" 380g -----	11,70 €	<input type="text"/>
Chips Vico ou Lays 145g -----	3,50 €	<input type="text"/>
Menguy's Cacahuètes grillées 50 sachets de 40 g -----	54,50 €	<input type="text"/>
Menguy's Amandes salées 50 sachets de 25 g -----	56,90 €	<input type="text"/>
Boehli Mini Bretzel salé 100 sachets de 20 g -----	74,00 €	<input type="text"/>
Panaché de 50 sachets de snacking salés ----- <small>20 sachets de cacahuètes, 15 sachets d'amandes & 15 sachets de mini-bretzels</small>	60,00 €	<input type="text"/>

SNACKINGS SUCRÉS

Biscuits Delacre "Tea Time" 1KG -----	34,90 €	<input type="text"/>
Mini Célébration [Twix, Mars, Bounty, etc...] 1,4KG -----	53,00 €	<input type="text"/>
Bonbons assortis avec présentoir, 400G -----	16,00 €	<input type="text"/>
Bonbons Haribo assortis 1KG -----	16,99 €	<input type="text"/>
10 sachets de madeleines pur beurre artisanales 15G -----	9,90 €	<input type="text"/>
10 sachets de 2 sablés pur beurre la Trinitaine 15G -----	9,90 €	<input type="text"/>
10 sachets de brownies pur beurre artisanaux 15G -----	9,90 €	<input type="text"/>



PROFITEZ DE NOTRE
GAMME ÉCOLOGIQUE



Agrémentez
votre événement
avec nos pièces cocktail

Gobelets Écologiques

	P.U	QTÉ
100 petits gobelets 10CL Papier de Bambou -----	12,70 €	<input type="text"/>
100 grands gobelets 22CL Papier de Bambou -----	21,00 €	<input type="text"/>

VERRES EN PLEXI RÉUTILISABLE

20 verres "Prestige" 25CL - Octogonal -----	6,90 €	<input type="text"/>
600 verres "Prestige" 25CL - Octogonal -----	175,00 €	<input type="text"/>
50 verres "Demi-Bière" 40CL -----	19,90 €	<input type="text"/>
1000 verres "Demi-Bière" 40CL -----	369,00 €	<input type="text"/>
10 flûtes à Champagne "Prestige" 12CL -----	9,90 €	<input type="text"/>
100 flûtes à Champagne "Prestige" 12CL -----	95,00 €	<input type="text"/>
10 verres à pied "Cristal" 15CL -----	6,90 €	<input type="text"/>
240 verres à pied "Cristal" 15CL -----	149,00 €	<input type="text"/>

COUVERTS ÉCOLOGIQUES

100 couteaux Bois Écologique -----	17,50 €	<input type="text"/>
100 fourchettes Bois Écologique -----	22,10 €	<input type="text"/>
100 petites cuillères Bois Écologique -----	13,90 €	<input type="text"/>
100 grandes cuillères Bois Écologique -----	22,10 €	<input type="text"/>
10 Kits de couverts Bois Écologique -----	13,10 €	<input type="text"/>

ASSIETTES ÉCOLOGIQUES

	P.U	QTÉ
50 petites assiettes 18 cm • Carton 100% Biodégradable -----	13,40 €	<input type="text"/>
50 grandes assiettes 23 cm • Carton 100% Biodégradable -----	19,90 €	<input type="text"/>

SERVIETTES EN PAPIER

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

CONTENANTS ÉCOLOGIQUES

10 petits ravers 22CL Fibre De Canne -----	8,90 €	<input type="text"/>
10 grands ravers 55CL Fibre De Canne -----	13,90 €	<input type="text"/>

La Maison Poirier est certifiée **ISO 20121**, une norme internationale qui témoigne de notre engagement envers la durabilité et la responsabilité sociale lors de la gestion des événements.

Explorez notre sélection écologique en bois, papier bambou et fibre de canne pour ajouter une touche éco-responsable à vos événements, qu'ils soient professionnels, lors de salons et congrès, ou de toute autre nature. En optant pour nos produits, vous optez pour une approche respectueuse de l'environnement, tout en préservant qualité et esthétique.

Faites de vos événements des moments uniques et durables avec la Maison Poirier.

BOISSONS CHAUDES & MATÉRIEL EN LOCATION

CAFÉ NESPRESSO

P.U QTÉ

Nespresso Zenius [en location]	110,00 €	<input type="checkbox"/>
Baby Gemini CS100 [en location]	160,00 €	<input type="checkbox"/>
Gemini Double CS200 [en location]	285,00 €	<input type="checkbox"/>
Momento 100 [en location]	350,00 €	<input type="checkbox"/>
Momento 200 [en location]	565,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit 300 Cafés Nespresso Grands Crus - Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	275,00 €	<input type="checkbox"/>

CAFÉ JURA

Jura professionnelle XF50 [en location]	215,00 €	<input type="checkbox"/>
Jura professionnelle XJ5 ou WE6 [en location]	340,00 €	<input type="checkbox"/>
Jura professionnelle XJ9 ou WE8 [en location]	790,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit 300 Cafés Grain Bio Max Havelaar - Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	199,00 €	<input type="checkbox"/>

CAFÉ LAVAZZA

Lavazza FIRMA [en location]	65,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit 96 Cafés Lavazza Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	99,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit 288 Cafés Lavazza Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	225,00 €	<input type="checkbox"/>

CAFÉ CARTE NOIRE

Cafetière Carte Noire & 2 Thermos [en location] Kit 100 cafés - Écologique : Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois	90,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit 300 Cafés Carte Noire - Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	215,00 €	<input type="checkbox"/>

THÉS BIO

P.U QTÉ

Bouilloire Électrique Chromée [en location]	33,00 €	<input type="checkbox"/>
Kit Écolo 48 Thés variés Bio Pagès [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	29,90 €	<input type="checkbox"/>
Kit Écolo Coffret Bois de 60 Thés variés Bio Pagès [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	65,00 €	<input type="checkbox"/>

LES INDISPENSABLES

Dosettes de Lait [par 10]	2,90 €	<input type="checkbox"/>
Dosettes de Lait [par 100]	28,00 €	<input type="checkbox"/>
Chocolat en poudre Van Houten 1KG	17,00 €	<input type="checkbox"/>
Minis Chocolat Noirs [par 50]	16,90 €	<input type="checkbox"/>
Carrés de Chocolat au Lait Milka [par 355]	56,00 €	<input type="checkbox"/>

MATÉRIEL DIVERS EN LOCATION

Cave à vin vitrée 120 Bouteilles	380,00 €	<input type="checkbox"/>
Cave à vin petit modèle 30 /40 bouteilles	320,00 €	<input type="checkbox"/>
Congélateur 220L	190,00 €	<input type="checkbox"/>
Lave Verre Pro 2.7KW [Cycle de 90S]	370,00 €	<input type="checkbox"/>
Lave Vaisselle Pro 3.6KW	395,00 €	<input type="checkbox"/>
Machine à Glaçons 5KG / JOUR	190,00 €	<input type="checkbox"/>
Micro-Ondes 1.3KW	95,00 €	<input type="checkbox"/>
Four traditionnel Taille Micro-ondes	99,00 €	<input type="checkbox"/>
Tirage de Bière Professionnel	180,00 €	<input type="checkbox"/>
Tirage de Bière Professionnel Colonne Warsteiner	260,00 €	<input type="checkbox"/>
Pack Fontaine à Eau [1 Fontaine, 1 Bonbonne & Gobelets écologiques]	135,00 €	<input type="checkbox"/>

FOCUS

Depuis 1859, PAGÈS produit des plantes à infusion de qualité en Haute-Loire, avec un engagement envers l'Agriculture Biologique et la préservation de l'environnement.

En tant qu'entreprise familiale, ils soutiennent une filière française durable.

Matériel & équipement de cuisine, matériel office, vaisselle ou autres matériels... Nous consulter !



PROFITEZ DE NOTRE
GAMME BIO & ÉQUITABLE

FORMULAIRE

L'ensemble de nos tarifs s'étendent 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



MAISON POIRIER

Organisateur de Réceptions depuis 1977



@MaisonPoirier



@maison_poirier



@LaMaisonPoirier

poirier.fr

125 - 129

RUE CASIMIR PERIER

95870 BEZONS

+33 (0) 1 39 13 42 42

info@poirier.fr