MAISON POIRIER

Organisateur de Réceptions depuis 1977

CARTE COCKTAIL 2025

Salon de la Copropriété et de l'Habitat

Congrès Professionnel des Copropriétés

5 & 6 Novembre 2025
Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles

CLÔTURE DES COMMANDES : MARDI 28 OCTOBRE 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.

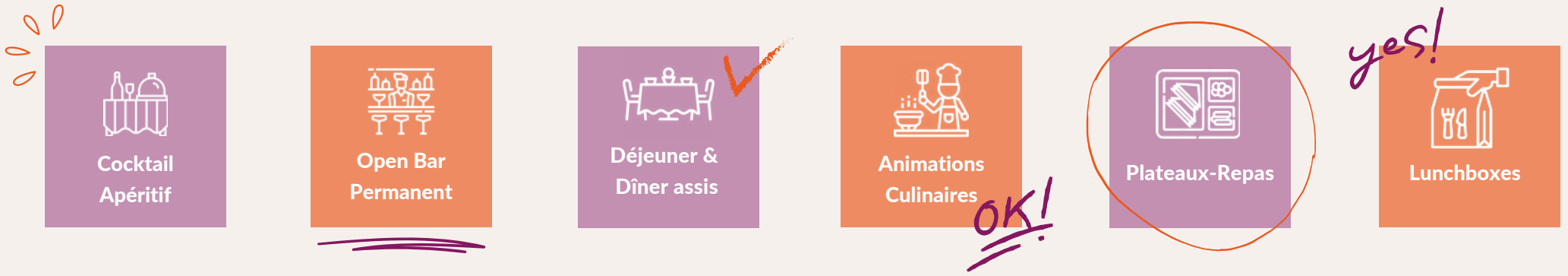
Notre valeur ajoutée en quelques mots : une alternative aux grands noms avec nos 3 fondamentaux :
Qualité, Disponibilité & Proximité.

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



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, à Marseille avec la Truffe Noire & à Cannes avec GIRY. 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 fraicheur 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

Faites le plein de vitamines pour débuter la journée du bon pied !

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 HÉRISSON 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

Commencez sur une note savoureuse !

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

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

Toast de Saumon fumé aux poivres & beurre

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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

Dès 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 fraiche

40 pièces par plateau

89,00 €

COUP DE COEUR POIRIER

LES PICS BAMBOU

Assortiment :
Pic Bresaola au thym & bille de Courgette rôtie • Pic bille de Carotte au Cumin • Pomme de Terre au Paprika • 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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

LES MINI SABLÉS

Au choix :
Sablés au curry, dôme de poivrons & pistache **ou** Sablés tomate, dôme de crevette & gingembre **ou** Sablé au parmesan, dôme de foie gras & fruits secs

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

LES MINI PAINS BRETZEL

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

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 €

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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'Evèque • Roquefort • Sainte Maure • Bleu d'Auvergne • Camembert de Normandie ou encore Reblochon,...

Pain & Condiments

50 pièces par plateau

140,00 €

COUP DE COEUR POIRIER

LA PYRAMIDE DE MACARONS

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

Assortiment
de 35 Macarons Variés

89,00 €

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 "Gauguin"	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 €

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 €

COUP DE COEUR POIRIER

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

Découvrez toutes nos diversités en toute simplicité !

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

POUR 50 PERSONNES

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*

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*

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

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

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

6 pièces par personne
400 salées & 200 sucrées

À partir de 1 383,00 € HT*

Côté Salé : Mini Blinis, Tartelettes Salées, Saumon infusé à la Griotte, Green Détox, Mini Burgers froids au Bœuf, Navettes & Buns, Mini Wraps, Bouchées Fraîcheurs & 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*

Côté Salé : Mini Wraps, Bouchées Fraîcheurs, 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*

**Service livraison non inclus*

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, raviers, 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 !

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

VENT DE FRAÎCHEUR - PLATEAU REPAS FROID

Servi avec des couverts, un verre et des raviers 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 raviers 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

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

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 DE LA COPROPRIÉTÉ ET DE L'HABITAT & CONGRÈS PROFESSIONNEL DES COPROPRIÉTÉS

MARDI 28 OCTOBRE 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 part 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 une 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 €	
Maxi Coca Cola Light ou Zéro 1.25L [par 6]	4,40 €	
Coca-Cola 33CL [par 24]	1,60 €	
Coca -Cola Light ou Zéro 33CL [par 24]	1,60 €	
Ice Tea 33CL [par 24]	1,95 €	
Orangina 33CL [par 24]	1,70 €	
Red Bull 25CL [par 24]	2,90 €	

LES JUS DE FRUITS

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

EAUX EN BOUTEILLE & FONTAINE

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

LES CHAMPAGNES

	P.U	QTÉ
Champagne “Sélection Poirier” 75CL	25,90 €	
Champagne Nicolas Feuillate Brut 75CL	31,50 €	
Champagne Mumm Brut 75CL	39,90 €	
Crémant d’Alsace 75CL	13,50 €	

LES VINS ROUGES

Bordeaux AOC “Sélection Poirier” 75CL	8,50 €	
Bordeaux Graves AOC “Château Petit Mout” 75CL	12,20 €	
Côte du Rhône “Domaine de Panery” 75CL	13,00 €	
Bourgogne Pinot Noir “Buissonnier” 75CL	16,00 €	
Bordeaux Lalande de Pomerol 75CL	18,50 €	
Oé Bio “Le Languedoc” AOC 75CL	14,90 €	
Oé Bio Mini “Le Méditerranée” IGP 25CL	7,70 €	

LES VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre & Maine 75CL	9,90 €	
Petit Chablis ou Montagny 75CL	19,50 €	
Oé Bio “Le Languedoc” AOC 75CL	14,90 €	
Oé Bio Mini “Le Méditerranée” IGP 25CL	7,70 €	

LES VINS ROSÉS

Rosé “Côtes de Provence” 75CL	14,50 €	
Oé Bio “Le Méditerranée Rosé” IGP 75CL	13,50 €	
Oé Bio Mini “Le Méditerranée Rosé” IGP 25CL	7,70 €	

LES BIÈRES

	P.U	QTÉ
Bière “Kronenbourg 1664” 25CL [par 12]	2,20 €	
Bière “Heineken” 25CL [par 12]	2,20 €	
Bière “Gallia Champ Libre” 33CL [par 12]	3,60€	
Fût “Warsteiner” 30L [Consigné 30.49€]	149,00 €	
Fût “Kronenbourg 1664” 30L [Consigné 30.49€]	199,00 €	

LES AUTRES ALCOOLS

Martini Rouge ou Blanc 1L	20,90 €	
Whisky Ballantine's * 70CL	28,90 €	
Ricard 1L	29,90 €	

Autres alcools sur demande

NOS BOUTEILLES EN VERRE

Evian 1L [par 6] • verre consigné	4,90 €	
Perrier Fines Bulles 1L [par 6] • verre consigné	6,50 €	
Jus d'orange Patrick Font Bio 25CL [par 12]	4,99 €	
Jus d'orange Blonde Patrick Font 1L [par 6]	9,90 €	
Jus de pomme Bio Patrick Font 1L [par 6]	7,90 €	
Nectar de Framboise 1L [par 6]	11,80 €	
Coca-Cola 1L [par 6]	6,30 €	

**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 vignerons 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 €	
Cacahuètes 250g	6,90 €	
Crackers Belin "Réception" 380g	11,70 €	
Chips Vico ou Lays 145g	3,50 €	
Menguy's Cacahuètes grillées 50 sachets de 40 g	54,50 €	
Menguy's Amandes salées 50 sachets de 25 g	56,90 €	
Boehli Mini Bretzel salé 100 sachets de 20 g	74,00 €	
Panaché de 50 sachets de snacking salés 20 sachets de cacahuètes, 15 sachets d'amandes & 15 sachets de mini-bretzels	60,00 €	

SNACKINGS SUCRÉS

Biscuits Delacre "Tea Time" 1KG	34,90 €	
Mini Célébration [Twix, Mars, Bounty, etc...] 3KG	84,50 €	
Bonbons assortis avec présentoir, 400G	16,00 €	
Bonbons Haribo assortis 1KG	16,99 €	
10 sachets de madeleines pur beurre artisanales 15G	9,90 €	
10 sachets de 2 sablés pur beurre la Trinitaine 15G	9,90 €	
10 sachets de brownies pur beurre artisanaux 15G	9,90 €	

La Maison Poirier est certifée **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.

GOBELETS ÉCOLOGIQUES

	P.U	QTÉ
100 petits gobelets 10CL Papier de Bambou	12,70 €	
100 grands gobelets 22CL Papier de Bambou	21,00 €	

VERRES EN PLEXI RÉUTILISABLE

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

COUVERTS ÉCOLOGIQUES

100 couteaux Bois Écologique	17,50 €	
100 fourchettes Bois Écologique	22,10 €	
100 petites cuillères Bois Écologique	13,90 €	
100 grandes cuillères Bois Écologique	22,10 €	
10 Kits de couverts Bois Écologique	13,10 €	

ASSIETTES ÉCOLOGIQUES

50 petites assiettes 18 cm • Carton 100% Biodégradable	13,40 €	
50 grandes assiettes 23 cm • Carton 100% Biodégradable	19,90 €	

SERVIETTES EN PAPIER

	P.U	QTÉ
100 petites serviettes cocktail 20x20CM	5,50 €	
100 serviettes blanches 30x30CM	5,60 €	

CONTENANTS ÉCOLOGIQUES

10 petits raviers 22CL Fibre De Canne	8,90 €	
10 grands raviers 55CL Fibre De Canne	13,90 €	

LE SERVICE BAR

10 lingettes rince doigts	2,50 €	
100 lingettes nettoyantes	19,20 €	
4 rouleaux essuie-tout	8,90 €	
1000 Pics Bois	5,30 €	
1000 Agitateurs Bois	16,00 €	
Plateau de service en plexi réutilisable	9,90 €	
Bac à Glacer [En Location]	13,00 €	
Porte sac-poubelle + 10 sacs 110l [En Location]	40,00 €	
10 sacs-poubelles très résistants 110l	8,90 €	
Nécessaire de bar [2 éponges, 1 Mir Vaisselle, 1 Ajax vitre, 1 tire-bouchon, 1 décapsuleur, 1 torchon, 100 lingettes nettoyantes, 1 bouchon de champagne et 1 rouleau d'essuie-tout]	51,90 €	

PROFITEZ DE NOTRE GAMME ÉCOLOGIQUE

Agrémentez votre événement avec nos pièces cocktail

BOISSONS CHAUDES & MATÉRIEL EN LOCATION

CAFÉ NESPRESSO

	P.U	QTÉ
Nespresso Zenius [en location]	110,00 €	
Baby Gemini CS100 [en location]	160,00 €	
Gemini Double CS200 [en location]	285,00 €	
Momento 100 [en location]	350,00 €	
Momento 200 [en location]	565,00 €	
Kit 300 Cafés Nespresso Grands Crus - Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	275,00 €	

CAFÉ JURA

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

CAFÉ LAVAZZA

Lavazza FIRMA [en location]	65,00 €	
Kit 96 Cafés Lavazza Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	99,00 €	
Kit 288 Cafés Lavazza Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	225,00 €	

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 €	
Kit 300 Cafés Carte Noire - Écologique [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	215,00 €	

PROFITEZ DE NOTRE GAMME BIO & ÉQUITABLE

THÉS BIO

	P.U	QTÉ
Bouilloire Électrique Chromée [en location]	33,00 €	
Kit Écolo 48 Thés variés Bio Pagès [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	29,90 €	
Kit Écolo Coffret Bois de 60 Thés variés Bio Pagès [Gobelets en papier de bambou, Sucres & Agitateurs en bois]	65,00 €	

LES INDISPENSABLES

Dosettes de Lait [par 10]	2,90 €	
Dosettes de Lait [par 100]	28,00 €	
Chocolat en poudre Van Houten 1KG	17,00 €	
Minis Chocolat Noirs [par 50]	16,90 €	
Carrés de Chocolat au Lait Milka [par 355]	56,00 €	

RÉFRIGÉRATEURS

Réfrigérateur 140L [en location]	89,00 €	
Réfrigérateur clé 140L [en location]	99,00 €	
Réfrigérateur vitré 140L [en location]	159,00 €	
Réfrigérateur 220L [en location]	110,00 €	
Réfrigérateur à clé 220L [en location]	120,00 €	
Réfrigérateur / Congélateur 220L / 60L [en location]	140,00 €	
Armoire frigo ventilée 400L [en location]	450,00 €	

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.

PACKS

	P.U	QTÉ
Réfrigérateur 140L + Machine à café Lavazza FIRMA [Kit 288 cafés Lavazza écologique]	356,00 €	
Réfrigérateur 220L + Machine à café Lavazza FIRMA [Kit 288 cafés Lavazza écologique]	376,00 €	

PACKS DE DÉMARRAGE LAVAZZA

Réfrigérateur 140L + Machine à café Lavazza FIRMA [Kit 288 cafés Lavazza écologique, 6 Jus d'Orange Pet 1L, 24 Coca-Cola 33cl, 6 Maxi Perrier 1L, 6 Eaux de source 1L & 150 gobelets de 20cl en PLA biodégradable]	419,00 €	

MATÉRIEL DIVERS EN LOCATION

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

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

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

BON DE COMMANDE

Votre restauration rapide livrée sur stand

Salon de la Copropriété et de l'Habitat
Congrès Professionnel des Copropriétés

LA FORMULE SANDWICH ½ BAGUETTE

Présentation dans une box écologique
Saveurs différentes tous les jours.
1 Sandwich ½ baguette du jour
Dessert du jour + 1 Eau Plate 50cl

Qté J1 ☐ Qté J2 ☐

19,90 € pièce*

LA FORMULE TRIO

Présentation dans une box écologique
Saveurs différentes tous les jours.
1 trio de Sandwichs du jour
Dessert du jour + 1 Eau Plate 50cl

Qté J1 ☐ Qté J2 ☐

20,10 € pièce*

LA FORMULE SALADE

Présentation dans une box écologique
Saveurs différentes tous les jours.
1 Salade du jour
Dessert du jour + 1 Eau Plate 50cl

Qté J1 ☐ Qté J2 ☐

20,90 € pièce*

PLATEAUX REPAS FROID

Servi avec des couverts, un verre & des raviers individuels pour l'entrée, le plat, le fromage & le dessert.
Au choix : plateau repas viande, poisson ou végétarien

"Rest'au Bureau" ☐ "Bistrot Chic" ☐

28,90 € pièce*

33,90 € pièce*

Qté J1 ☐ Qté J2 ☐

PLATEAUX REPAS CHAUD

Servi avec des couverts, un verre & des raviers 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" ☐ "Bistrot Chic" ☐

30,90 € pièce*

36,00 € pièce*

Qté J1 ☐ Qté J2 ☐

À LA CARTE

LES SANDWICHS
À partir de 9,10 €*

	Qté J1	Qté J2
Le Bressois *(Poulet crudités)*	☐	☐
Le Parisien *(Jambon Beurre Emmental)*	☐	☐
Le Provençal *(Thon crudités)*	☐	☐
Le Nordique *(Saumon fumé crudités)*	☐	☐
Le Veggie *(Légumes grillés)*	☐	☐

LES SALADES
À partir de 12,50 €*

	Qté J1	Qté J2
La Bressoise *(Poulet crudités)*	☐	☐
La Parisienne *(Jambon Beurre Emmental)*	☐	☐
La Provençale *(Thon crudités)*	☐	☐
La Nordique *(Saumon fumé crudités)*	☐	☐
La Veggie *(Légumes grillés)*	☐	☐

**Service livraison non inclus*

LES CONDITIONS DE COMMANDE

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

+33 1 39 13 42 42

info@poirier.fr

www.poirier.fr

Formulaire d'informations

Société :

Adresse :

Code Postal : | Ville :

Mail :

Téléphone :

Interlocuteur :

Nom du salon :

Hall : | Allée & n° :

Cachet commercial

CLÔTURE DES COMMANDES DU SALON DE LA COPROPRIÉTÉ ET DE L'HABITAT & CONGRÈS PROFESSIONNEL DES COPROPRIÉTÉS

MARDI 28 OCTOBRE 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 €

Pour toute commande, notre service commercial est à votre écoute afin de vous réaliser une proposition personnalisée.

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

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.