



Poirier

Carte Animations 2026

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.

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

Informations pratiques

Tous nos buffets peuvent être adaptés en version 2 mètres.
Selon l'espace disponible, l'animation peut également s'installer sur votre mobilier : merci de nous transmettre le plan de votre stand.

Le nombre d'animateurs sera ajusté en fonction du nombre de participants, de la durée et du type d'animation choisi, afin de garantir un service fluide et agréable pour tous.



SHOW FOIE GRAS

Envie d'offrir une animation élégante à vos convives ?

L'animation Foie Gras saura séduire les fins palais.

Tranché ou poêlé puis "dressé minute"...

Venez à la découverte de notre terroir !

Les différentes options :

Foie Gras mit-cuit

Foie Gras poêlé

Garnitures et Accompagnements :

Pains aux figues, nature ou multifruits (à base de céréales), accompagnés de chutney d'oignons et de chutney de figues.

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 2kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.

Tous les buffets peuvent être déclinés en version 2 mètres. Selon l'espace disponible, l'animation peut également être réalisée sur votre mobilier, merci de nous transmettre le plan de votre stand. En fonction du nombre de participants, de la durée et du type d'animation choisi, le nombre d'animateurs pourra varier afin d'assurer un service fluide.



DÉCOUPES DE JAMBON

Raffinée et élégante, l'animation de découpe de jambon vous invite à savourer un produit d'exception de la gastronomie espagnole. Notre animateur réalisera des tranches fines "sur-mesure" à déguster sans modération. Il est également possible de proposer du jambon italien.

Les différentes options :

Jambon Grande Réserve "Ibérique" – 100 % naturel, sans conservateur, élevé en plein air et sélectionné par notre maître Cortador, champion de France 2025.

Jambon AOP Jabugo – 100 % Pata Negra, élevé en plein air, 100 % artisanal et naturel.

CECINA de León – jambon de bœuf séché, légèrement fumé au bois de chêne, 100 % naturel, avec possibilité de version HALAL.

Installation de l'Animateur

Un espace d'environ 1 m² est nécessaire pour l'installation de l'animation (équivalent à un buffet de 1,80 m). L'animation peut également être réalisée sur un espace plus réduit, directement sur votre mobilier, à condition de disposer d'une surface plane et dégagée d'au moins 80 cm de profondeur.



GOURMANDS DE LA MER

Tout juste saisies devant vos hôtes, notre animateur prépare de délicieux petits plats aux saveurs marines, un vrai régal !
Servis bien chauds, ils se dégustent avec leur accompagnement.
Un format pratique, facile à savourer debout.

Les différentes options :

Crevettes poêlées
Saint-Jacques poêlées

Garnitures et Accompagnements :

Flambage à l'anis (sauf interdiction),
accompagné d'une fondue de poireaux à la crème...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3kW**
ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**,
équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre,
pour l'installation de l'animation.



BAR A SAUMON

Découpé avec finesse par notre animateur sous les yeux de vos invités, le saumon révèle toute la délicatesse de sa chair avant d'être servi sur de savoureux blinis.

Issu de l'agriculture biologique, un saumon d'environ 1,5 kg permet de réaliser près de 120 blinis.

Les différentes options :

Saumon bio fumé : Poirier, Hêtre...

Saumon bio « préparé à la Russe » façon Gravlax, accompagné de betterave et subtilement parfumé à la vodka.

Garnitures et Accompagnements :

Blinis servis chauds ou froids, accompagnés de crème fraîche et de citrons (uniquement avec le saumon bio fumé)...

Option : buffets iodés, voir page 9.

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 1,5 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BUFFETS IODÉS

Une animation à la fois colorée et légère : les blinis iodés de notre Chef sont préparés minute devant vos convives pour garantir une fraîcheur optimale. Riches en bons nutriments, ils peuvent également accompagner notre animation de découpe de saumon.

Les déclinaisons :

Œuf de Lump | Œuf de Saumon | Œuf de Truite | Poutargue (Poche d'oeufs de Mulet) | Tarama

Version végétarienne : tzatziki et tartare d'algue

Voir si possibilité d'approvisionnement

Garnitures et Accompagnements :

Mini blinis, crème fraîche, citron...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 1,5 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR LOBSTER ROLL

« Découvrez notre animation originale "Lobster Roll" : un sandwich gourmand avec un pain brioché toasté, garni d'une chair de homard délicatement assaisonnée par notre Chef.

Les différentes options :

Gourmet Lobster Roll
(brioche artisanal)

Mini Lobster Roll

Garnitures et Accompagnements :

Pain brioché toasté ou non
Chair de homard (80%) et d'écrevisse (20%) marinée dans sa sauce maison & accompagné d'une salade fraîche

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 2 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR À BRUSCHETTAS

Une animation 100% italienne qui apportera du soleil sur votre stand ou dans votre entreprise. Venez déguster les saveurs authentiques de l'Italie et offrez à vos visiteurs une expérience gustative unique et ensoleillée.

Les différentes options :

- Saumon
- Tomate
- Mozzarella
- Jambon cru
- Artichaut
- Aubergine

Garnitures et Accompagnements :

Copeaux de parmesan, basilic, poivre, huile d'olive IGP italien, vinaigre balsamique IGP italien, tomates séchées...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR À TACOS

Vous rêvez d'évasion ? Nous avons la solution parfaite pour vous ! Offrez-vous un voyage inoubliable avec notre vol direct vers le Mexique. Une fois sur place, laissez-vous emporter par notre animation tacos, une expérience gourmande qui vous dévoilera le Mexique sous un nouveau jour. Plongez dans un monde de saveurs authentiques & de traditions, pour un dépaysement total.

Les différentes options :

Tacos au Porc

Tacos au Bœuf

Tacos Végétariens

Garnitures et Accompagnements :

Poivrons, avocat, tomate, maïs, haricots rouges, oignons, fromages, épices et sauces...

Option : nachos, sauce chili ou guacamole,...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR PULLED SANDWICH

Offrez une expérience gustative à la fois riche
& réconfortante à vos convives !

Composé de bœuf ou de porc lentement cuit pour atteindre
une tendresse incomparable, les pulled sandwiches sont les
compagnons parfaits pour un moment gourmand.

Laissez-vous séduire par le goût authentique.

Les différentes options :

Pulled Sandwich Boeuf

Pulled Sandwich Porc

Légumes grillés

Garnitures et Accompagnements :

Poivrons, mozzarella, cheddar, pickles d'oignons rouges,
oignons crispy, sauces ketchup, moutarde américaine et
barbecue, salade fraîche, pickles de cornichons...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW**
ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**,
équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre,
pour l'installation de l'animation.



CURRYWURST BAR

Découvrez la tradition allemande à travers notre Currywurst Bar !

Savourez des saucisses grillées nappées d'une sauce au curry délicieusement relevée. Une animation conviviale et gourmande qui ravira les amateurs de street food et apportera une touche festive à votre événement.

Au cœur de la recette :

Saucisse Boskwurst

Garnitures et Accompagnements :

Pain, Tabasco, sauce tomate, épices (curry et paprika) et sauce Worcestershire.

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR A HUÎTRES

Dans une ambiance conviviale et gustative, savourez notre sélection d'huîtres préparées sous vos yeux par notre animateur Ecaillé. Une expérience incontournable pour les amoureux de fruits de mer.

Au cœur de la prestation :

Huîtres (2 ou 3) nature - fines de claire

**La disponibilité des huîtres peut varier en fonction des saisons*

Garnitures et Accompagnements :

Citrons, petits pains, beurre de Normandie ou de Bretagne & vinaigre à l'échalote

Installation de l'Animateur

Prévoir un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR À FROMAGES

Parfait pour un moment de partage,
offrez à vos convives un buffet clé en main 100 % terroir.
Quoi de plus gourmand que les fromages de nos régions ?
Fromages AOP et IGP.

Les différentes options :

Brie de Meaux | Camembert | Munster | Tête de Moine |
Fourme d'Ambert | Cantal | Reblochon | Saint Nectaire | Sainte
Maure de Touraine | Comté | Tomme de Savoie,...

Varie selon les saisons

Garnitures et Accompagnements :

Pains, beurre, fruits secs, confitures...

Installation de l'Animateur

Prévoir un **espace d'environ 1 m²**,
équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre,
pour l'installation de l'animation.



BAR À CHARCUTERIES

Savourez une sélection de produits locaux et européens.
Selon le thème de votre événement, nous adaptons les variétés pour vos convives. Charcuterie AOP et IGP, tranchée à la trancheuse manuelle pour préserver toute sa saveur.

Les différentes options :

Bar à charcuteries ibérique – 100 % artisanal, par des producteurs de 4^e génération (Lomo ibérique, chorizo, morcilla, jambon cru, fuet, saucisson...)

Bar à charcuteries française (Saucisse de perche, terrine, jambon cru, andouille, saucisson, rillettes...)

Bar à charcuteries italienne (Coppa, jambon cru, mortadelle, saucisson, bresaola, pancetta fumée...)

Garnitures et Accompagnements :

Bar français : pains, beurre, cornichons

Bar ibérique : picos (petits bâtonnets de pain)

Bar italien : gressins

Option fromage : disponible pour les bars à ibérique et italien

Installation de l'Animateur

Prévoir un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



HOT DOG NEW YORKAIS

Rapide & Gourmand !!

Nos animations Street-food sauront ravir les gourmands.
Découvrez les spécialités étrangères en proposant des sandwichs originaux aux saveurs singulières.

Les différentes options :

Deux choix possibles :

Hot Dog Porc

Hot Dog Bœuf

Hot Dog Végétarien

Garnitures et Accompagnements :

Pickles d'oignons, moutarde américaine, oignons confits ou frits, pains artisanaux, sauce cheddar fondu, ketchup...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAGELS

Découvrez nos bagels moelleux, garnis avec soin de produits frais et savoureux. Chaque bagel est un équilibre parfait entre pain tendre, garnitures généreuses et sauces.

Une option conviviale et gourmande, idéale pour vos événements ou pauses gourmandes.

Les différentes options :

Bagels au Saumon

Bagels au Poulet

Bagels au Pastrami

Bagels Végétariens

Garnitures et Accompagnements :

Pains artisanaux, tomates, salade fraîche, cream cheese, pesto, cornichons, cheddar, mayonnaise, oignons confits, moutarde américaine, moutarde au miel

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW**
(possibilité de faire sans)

ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**,
équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre,
pour l'installation de l'animation.



RACLETTE HIVERNALE

Vous avez envie de proposer une animation de saison ?
La raclette traditionnelle servie en demi-meule
sera parfaite pour réchauffer l'ambiance de votre événement !

Les différentes options :

Raclette nature – Fromage IGP Savoie

Morbier AOP Monts de Joux – Affinage 60 jours

Garnitures et Accompagnements :

Pommes de terre grenaille, sélection de charcuteries
(minimum 3 variétés) & cornichons...

Option : ajout de saumon possible

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW**
ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**,
(équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre) pour installer
l'animation pour un maximum de 50 convives.



POPCORN

Offrez une expérience gourmande et ludique à vos convives avec notre chariot à Pop-Corn au style rétro américain ! Légèreté, plaisir et animation garantie pour séduire tous les regards sur votre stand.

Les différentes options :

Sucré

Salé

Garnitures et Accompagnements :

Servis en cornet éco-responsable

**possibilité de personnaliser le packaging*

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 1,5 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR A CRÊPES

Faites vivre à vos invités une expérience gourmande unique avec nos crêpes préparées à la minute ! Chaudes, personnalisables et accompagnées de garnitures variées, elles séduiront tous les palais. La pâte est élaborée à partir d'ingrédients frais et de qualité pour un plaisir authentique.

Les différentes options :

Grandes Crêpes

Mini Crêpes

Option salée : Galette au jambon, Galette au fromage ou Galette jambon-fromage

Garnitures et Accompagnements :

Sucres, beurre, confiture de fruits rouges, Nutella, crème de marrons, caramel au beurre salé...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum deux prises électriques **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



GAUFRES GOURMANDES

Offrez à vos convives des gaufres moelleuses, cuites à la minute pour un plaisir irrésistible ! Faciles à déguster grâce à leur bâtonnet en bois, elles se personnalisent selon toutes les envies avec une sélection de coulis et toppings gourmands.

La gaufre devra se faire belle avant d'être croquée !

Au cœur de la prestation :

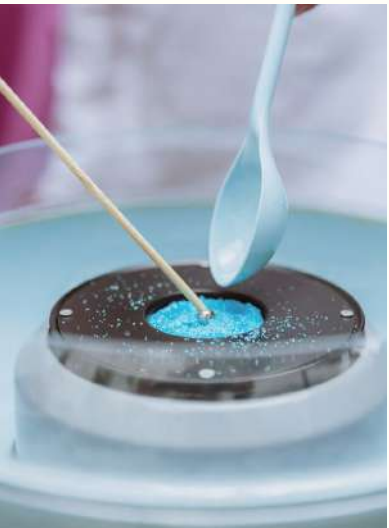
Gaufre sucette

Garnitures et Accompagnements :

Coulis de chocolat fondant, caramel au beurre salé, sucre glace, coulis de fruits rouges, éclats de Lion, M&M's, Crunch, Oreo...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



NUAGE DE DOUCEUR

Retombez en enfance le temps d'un instant avec notre animation barbe à papa ! Véritable madeleine de Proust, elle séduit toutes les générations.

Sous les gestes de notre animateur, un nuage de douceur prend vie pour offrir à vos convives un moment aussi gourmand que magique.

Les différentes options :

Fraise
Framboise
Banane
Pomme
Tropical,...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



FONTAINE CHOCOLATE

Vous allez en faire fondre plus d'un !
Composez votre animation et laissez les plus gourmands succomber à notre délicieuse cascade de chocolat.
Cette animation vous offrira un moment de partage ludique lors de votre prochain événement d'entreprise ou sur votre stand lors d'un salon.

Les différentes options :

Chocolat noir
Chocolat blanc
Chocolat au lait

Chocolat blanc coloré pour coller à votre événement,...

Garnitures et Accompagnements :

Brochettes de fruits frais, Brochettes de chamallows, Langues de chat et cigarettes russes

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



SI PAVLOVA... TOUT VA !

Une animation gourmande et rafraîchissante, inspirée de la célèbre ballerine russe Anna Pavlova. Ce dessert, à la fois léger et savoureux, promet une expérience fraîcheur inoubliable pour vos convives !

Au cœur de la prestation :

Délicieuse meringue nappée de crème chantilly et garnie de fruits frais de saison : mangue, pêche, framboise, myrtille, fraise, banane, poire...

Garnitures et Accompagnements :

Coulis à fraise, framboise, chocolat ou caramel, accompagnés de toppings irrésistibles comme cookies, noix de pécan...

Installation de l'Animateur

Un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



L'ANANAS EN FOLIE

Délicieuse odeur et gourmandise assurées !
Petite coupe d'Ananas caramélisé & poêlé devant les invités pour une dégustation encore tiède. Accompagné de chantilly pour les plus gourmands, vous apporterez une touche de fraîcheur à votre événement.

Au cœur de la prestation :

Ananas

Garnitures et Accompagnements :

Chantilly, beurre, sucre, citron & flambage au rhum
(sauf restriction du site)

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



GÂTEAUX PERSONNALISÉS

Nous réalisons des cupcakes, muffins et gâteaux personnalisés aux couleurs de votre entreprise ou de votre événement. Partagez vos idées et nous les transformerons en créations gourmandes uniques, pour rendre votre prestation inoubliable !

Les différentes options :

Cupcakes

Muffins

Macarons personnalisés

Gâteaux personnalisés

Number cake

Croque en bouche

Autre sur demande !



COCKTAILS DE HAUTE VOLTIGE & EN COULEURS

Notre animation Bar à Flair vous permettra de profiter d'un excellent cocktail tout en admirant un magnifique spectacle.

Nous vous garantissons un divertissement exceptionnel, combiné à la dégustation de cocktails uniques, qu'ils soient traditionnels, modernes, ou même sur-mesure.

Les différentes options :

Moscow Mule | Spritz | Margarita
Pina Colada | Mojito | Cosmopolitan
Sex on the Beach | Bramble | Mint Julep
Caipirhina ou Caipiroska

Autres cocktails sur demande

Installation de l'Animateur

Un **espace d'environ 2m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un 2 mètres, pour l'installation de l'animation.



DÉGUSTATION DE 8 BIÈRES DE 8 PAYS DIFFÉRENTS

Nos animateurs vous feront voyager à travers différents continents à la découverte des spécificités variées de bières en bouteilles de qualité & atypiques. Ambrée, blonde, noire, rousse... choisissez celle qui vous convient le mieux !

Les différentes options :

Bière Noire du Royaume-Uni | Bière Blanche des Etats-Unis | Bière Rousse d'Espagne | Bière Blonde de Thaïlande | Bière Blonde de France | Bière Brune des Pays-Bas | Bière Rubis de Belgique | Bière Blonde d'Allemagne,...

Garnitures et Accompagnements :

Menthe, Basilic ou Chou Kale

Installation de l'Animateur

Un **espace d'environ 2m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un 2 mètres, pour l'installation de l'animation.



COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

Envie de vitamines ? Nos smoothies, préparés à la minute à partir de fruits et légumes frais, conservent toutes leurs saveurs et nutriments. Servis frais, sans glaçon, pour un plaisir sain et gourmand à chaque gorgée !

Les différentes options :

Ananas - Orange - Banane
Fraise - Orange
Fraise - Mangue - Orange
Ananas - Orange - Fraise,...

Gobelets personnalisables

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.



BAR À MILKSHAKES

Régalez vos convives avec nos milkshakes préparés à la minute par notre animateur ! Réalisés avec des fruits de saison et du lait pour une texture onctueuse, ils offrent une pause rafraîchissante et ludique. Transformez votre événement en un moment gourmand et inoubliable où plaisir et amusement se rencontrent.

Les différentes options :

- Lait - Fraise - Banane
- Lait - Framboise - Banane
- Lait - Fraise - Mangue
- Lait - Fraise - Framboise,
- Lait - Ananas - Mangue,...

**Possibilité d'opter pour du lait végétal*

Garnitures et Accompagnements :

Chantilly, copeaux de chocolat (noir, blanc, lait), coulis caramel, coulis chocolat, coulis fruits rouges, vermicelles multicolores...

Installation de l'Animateur

Prévoir au minimum une prise électrique **220V – 3 kW** ainsi qu'un **espace d'environ 1 m²**, équivalent à la surface d'un buffet d'un mètre, pour l'installation de l'animation.

Et bien plus encore !

Nous créons des animations sur-mesure adaptées à votre événement. Laissez libre cours à votre imagination et défiez-nous : nous transformerons vos idées en expériences uniques et mémorables.



poirier



[@poiriertraiteur](#) [@poirier traiteur](#) [@TraiteurPoirier](#)

[poirier.fr](#)

125 - 129 RUE CASIMIR PERIER

95870 BEZONS

+33 (0) 1 39 13 42 42

info@poirier.fr

