







# LE FIGUIER

PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

12 sept. 2022- 8 janv. 2023









## **SOMMAIRE**

# 1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

- PLATEAUX REPAS ET SNACKING
- BUFFETS
- COCKTAILS
- PETITS DEJEUNERS

## 2. QUI SOMMES NOUS ?

- LA BRIGADE
- LES PRODUITS
- LE LABORATOIRE
- NOS FOURNISSEURS

#### 3. NOS ENGAGEMENTS RSE

- NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLEES
- LES INGREDIENTS ET ALLERGENES
- LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITE

#### 4. NOTRE MENU

- PETITS DEJEUNERS
- SNACKING
- LUNCH BOX
- NOS PLATEAUX REPAS
- BUFFETS
- NOS PLATEAUX COCKTAILS SALES
- NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRES
- CAVE & BOISSONS

#### 5. NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

# **NOS CONDITIONS COMMERCIALES**



#### Délais de commande

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, plateaux selon disponibilités.

Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé

#### Inclus dans les plateaux repas et snacking

Une entrée, un plat, un fromage emballé, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50cl et des couverts jetables.

# (3) COCKTAILS

#### Délais de commande

72h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2h avant l'horaire butoir demandée.

Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des arrivages.

#### Inclus dans les plateaux cocktails

Serviette en papier.





#### Délais de commande

48 heures à l'avance (jours ouvrés). Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé

#### Inclus dans les buffets

Vaisselle jetable rigide + pain + fromage

#### Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne

# 4 PETITS DEJEUNERS

#### Délais de commande

48h à l'avance. Créneau de 30 minutes pour la livraison des petits déjeuners le matin avant 8h00.

#### Kit de matériel jetable

Serviettes en papier et gobelets cartonnés, touillettes, sucres et dosettes de lait.

# **QUI SOMMES NOUS?**

## **LA BRIGADE**

Le Figuier c'est une équipe de 20 personnes dirigée par notre Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, qui donne le meilleur d'elle-même pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.





## **LES PRODUITS**

Nous travaillons avec des produits frais et tous nos plats sont "Fait Maison". Qu'il s'agisse des fruits, légumes, viandes ou produits laitiers, nos chefs sélectionnent rigoureusement leurs ingrédients en privilégiant la qualité et la fraîcheur avant tout.

## LE LABORATOIRE





Notre laboratoire est le centre névralgique de la production. Le respect de la qualité et l'hygiène est assurée par notre responsable qualité et notre partenaire E-Pack Hygiène.



# **NOS FOURNISSEURS**



# **NOS ENGAGEMENTS RSE**

Soucieux de notre impact sociétal et environnemental, nous sommes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, nous réservons nos invendus consommables à des associations locales.

Les déchets partent dans des filières différentes pour pouvoir être recyclés de la meilleure façon. Nos déchets de cuisine sont également transformés en compost.

La plupart de nos matières premières sont des produits bruts, ceci nous permet une meilleure maîtrise de la qualité de nos produits, mais aussi de limiter notre impact environnemental.









# **NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES**

Notre engagement RSE se traduit aussi par le choix de matières premières de qualité Nous avons fait le choix de travailler avec différents partenaires, exigeants envers leurs produits, nous permettant de toujours vous proposer des recettes de qualité.













# LES INGRÉDIENTS ET **ALLERGÈNES**

Flashez le QR Code ci dessous pour accéder à la liste des ingrédients et des allergènes de tous nos produits!





# **LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITÉ**

Notre démarche qualité est fondée sur les principes de l'HACCP Nous accordons une importance particulière à la sécurité alimentaire et la qualité de nos produits. Ainsi, nos cuisiniers suivent tous les ans une formation sur l'hygiène et la sécurité.

Nous suivons de près la qualité de nos produits grâce à un plan de contrôle microbiologique.

Afin de répondre au mieux aux besoins de nos clients, nous avons mis en place un système de traçabilité qui nous permet de tracer tout ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette.





Pour commencer la journée du bon pied

## PETIT-DEJEUNER

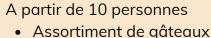


# **ACCUEIL CAFÉ**



A partir de 10 personnes

- 3 mini viennoiseries par pers
- Thermos de café
- Thermos de thé
- Bouteille d'eau minérale 1,5 L
- Jus de fruits 1 L
- Kit matériel jetable



- Thermos de café
- Thermos de thé
- Bouteille d'eau minérale 1,5L
- Jus de fruits 1L
- Kit matériel jetable



Pour compléter votre petit déjeuner, optez pour une corbeille de fruits de saison (environ 1,5kg) : 33€ HT

# PETIT-DEJEUNER INDIVIDUALISÉ



A partir de 10 personnes

#### Dans la box individuelle:

- 3 mini viennoiseries emballées
- 1 sachet de thé
- Jus de fruits BIO 25cl
- Kit matériel jetable (agitateur, sucre, lait concentré, serviette, gobelets)

#### Livrés séparément

- Thermos de café
- Thermos d'eau chaude
- Option : bouteille d'eau minérale 1,5L 2,5€ HT









# LE SNACKING

## **HALLOT VEGETARIEN\***

Salade de choux blanc et carottes

Pain hallot aux œufs mimosa et

compotée d'oignons rouges

Fromage blanc et compotée grand-mère

Conseil du sommelier : Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

## **BAGEL SAUMON\***

Houmous à la betterave

Bagel Saumon fumé, concombre et

crème Philadelphia

Mousse Philadelphia, citron vert framboise

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, / Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé

## **BURGER POULET\***

Salade waldorf **Burger au cumin, poulet grillé et chou vert**Mousse aux marrons, cassis et meringue

Conseil du sommelier : Bordeaux, Château des Antonins, Rosé, / Bordeaux, Château des Antonins 2016

## **BAGEL BOEUF\***

Taboulé d'orge et crème de chèvre

Bagel rôti de bœuf, mélange de choux blancs,

carottes et sauce tartare

Crémeux au chocolat et oranges confites

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé / Bordeaux, Château des Antonins 2016, Rouge

\*Eau 50 cl et couverts inclus









# LUNCH BOX

## **BOX POULET\***

Salade waldorf

Filet de poulet à la moutarde, penne aux
carottes et sauce moutarde à l'ancienne
Mousse aux marrons, cassis et meringue

Conseil du sommelier : Bordeaux, Château des Antonins 2016, Rouge

## **BOX BOEUF\***

Taboulé d'orge et crème de chèvre

Rôti de bœuf, carottes et pommes de terre

aux herbes et sauce tartare

Crémeux au chocolat et oranges confites

Conseil du sommelier : Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

## **BOX POISSON\***

Houmous à la betterave

Dos de lieu noir, riz aux herbes, poêlée de champignons et sauce aux câpres

Mousse Philadelphia, citron vert framboise

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc

## **BOX VEGETARIENNE\***

Salade de choux blanc et carottes

Butternut rôti aux épices, chou vert frisé,
mélange de riz et quinoa, crème de chèvre, miel
et menthe

Fromage blanc et compotée grand mère

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé

\*Fromage, couverts en bois, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus







**NOS PLATEAUX REPAS** 

# "DECOUVERTE"



# LE CAMBRIDGE \*



Tartelette poireaux et Comté Rôti de bœuf, mélange de pâtes, champignons de Paris et sauce mayonnaise aux herbes Forêt noire

> Conseil du sommelier: Côte du Rhône, Les Oliviers, Rouge

# **LE NEW DELHI \***



Salade de Boulgour aux champignons et poireaux Perche au curry, échalotes grillées, mélange de riz et quinoa Dôme au citron et sablé breton

> Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc. Bio

## **LE MUNICH \***



Tartelette à l'oignon Haut de cuisse de poulet rôti, salade de pommes de terre et céleri Crumble aux pommes

> Conseil du sommelier: Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

# **LE PHILADELPHIE \***



Salade de pommes de terre, Cantal, raisins secs et noix Gratin de chou-fleur et carottes, salade d'épinards Mousse Philadelphia, citron vert framboise

> Conseil du sommelier : Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc

\*Couverts en bois, gobelet en carton, fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus







# "SAVEURS"

## **LE PARIS\***



Salade de poires au bleu d'Auvergne, noix et sucrine
Pavé de Rumsteck grillé, légumes d'hiver rôtis
et sauce béarnaise
Carrément chocolat

Conseil du sommelier : Côte du Rhône, Les Oliviers, Rouge

## **LE TOKYO\***



Fenouil au citron et haddock fumé
Pavé de Saumon teriyaki, achard de légumes,
poêlée de champignons et vermicelles de riz
Macaron yuzu et agrumes

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio

# **LE BOMBAY\***



Etuvée de poireaux, chèvre pané et vinaigrette passion

Poulet tandoori, mélange de riz, lentilles

et sauce à la mangue

Cake chocolat, orange et fruits secs

Conseil du sommelier : Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

## **LE MACHU PICCHU\***



Flan aux courges et crumble aux châtaignes

Mélange des Incas, poêlée de champignons, carottes rôties,
choux de Bruxelles sautés et sauce Philadelphia

Cake aux marrons et au rhum

Conseil du sommelier : Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc

\*Couverts en bois, gobelet en carton , fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus







# "SPECIAUX"

## **LE BRUGES\***

Salade de pommes de terre, Cantal, raisins secs et noix

Riz, poêlée de champignons, carottes rôties, choux de

Bruxelles sautés et sauce Philadelphia

Fromage blanc et compotée grand-mère

Pain sans gluten

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio,

## **LE TUNIS\***

Salade de choux blancs et carottes

Dos de lieu noir, riz aux herbes, poêlée de champignons et sauce aux câpres

Salade d'agrumes

Sans fromage mais fruits secs
Pain sans gluten
Conseil du sommelier:
Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc

## **LE MONTREAL\***

Salade de boulgour aux champignons et poireaux Pavé de saumon teriyaki, achard de légumes, poêlée de champignons et vermicelles de riz Compote de fruits grand-mère

Sans fromage mais fruits secs

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio

## **LE BEYROUTH\***

Salade de betterave et châtaignes
Houmous, haricots blancs, trios de carottes et
vinaigrette aux échalotes

Compote de fruits grand-mère

Sans fromage mais fruits secs Conseil du sommelier : Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

\*Couverts en bois, gobelet en carton, fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus











# **LE MILAN\***



Burrata fumée, patates douces rôties et crumble aux châtaignes Magret de canard snacké, pommes de terre vitelottes, carottes rôties, poêlée de shiitake et épeautre à la noisette Éclair au mascarpone, café et chocolat caramel Dulcey

> Conseil du sommelier : Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

# **LE COLOMBO\***



Terrine de pommes et foie gras

Turbot poché à la citronnelle et au lait de coco,
makis aux noisettes et pistaches

Choux pistache, streusel cacao, confit de citron

Conseil du sommelier : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio

\*Couverts en inox, verre en verre, fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus



# NOS BUFFETS (10 PERSONNES MINIMUM)



1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers\*

# <sup>24€ HT</sup> FORMULE (2) 2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers\*



#### **ENTREES**

- Salade waldorf
- Taboulé d'orge et crème de chèvre
- Houmous à la betterave
- Salade de choux blanc et carottes
- Tartelette poireaux et Comté
- Tartelette à l'oignon
- Salade de pommes de terre, Cantal, raisins secs et noix
- Salade de boulgour aux champignons et poireaux
- Étuvée de poireaux, chèvre pané et vinaigrette passion
- Salade de poires au bleu d'Auvergne, noix et sucrine
- Flan aux courges et crumble aux châtaignes
- Fenouil au citron et haddock fumé
- Salade de betterave et châtaignes

#### **PLATS**

- Filet de poulet à la moutarde, penne aux carottes et sauce moutarde à l'ancienne
- Rôti de bœuf, carottes et pommes de terre aux herbes et sauce tartare.
- Dos de lieu noir, riz aux herbes, poêlée de champignons et sauce aux câpres
- Butternut rôti aux épices, chou vert frisé, mélange de riz et quinoa, crème de chèvre, miel et menthe
- Rôti de bœuf, mélange de pâtes, champignons de paris et sauce mayonnaise aux herbes
- Haut de cuisse de poulet rôti, salade de pommes de terre et céleri
- Gratin de chou-fleur et carotte, salade d'épinards
- Perche au curry, échalotes grillées, mélange de riz et quinoa
- Poulet tandoori, mélange de riz, lentilles et sauce à la manque
- Pavé de rumsteak grillé, légumes d'hiver rôtis et sauce béarnaise
- Mélange des incas, poêlée de champignons, carottes rôties, choux de Bruxelles sautés et sauce Philadelphia
- Pavé de saumon teriyaki, achard de légumes, poêlée de champignons et vermicelles de riz
- Riz, poêlée de champignons, carottes rôties, choux de Bruxelles sautés et sauce Philadelphia
- Houmous, haricots blancs, trio de carottes et vinaigrette aux échalotes

#### **DESSERTS**

- Mousse aux marrons, cassis et meringue
- Crémeux au chocolat et oranges confites
- Mousse Philadelphia, citron vert framboise
- Fromage blanc et compotée grandmère
- Forêt noire
- Crumble aux pommes
- Dôme au citron et sablé breton
- Cake chocolat, orange et fruits secs
- Carrément chocolat
- Cake aux marrons et au rhum
- Macaron yuzu et agrumes
- Salade d'agrumes

\*Plateau de Fromages, pain, et kit jetable (couverts, assiettes et serviettes) inclus



# **NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS: MINI SANDWICHS**

Un moment savoureux à partager à plusieurs!



# PLATEAU MINI-SANDWICHS SAVEURS\*

**55€ HT** 35 pièces

\*Commande 72h à l'avance minimum

- Bretzel volaille estragon comté
- Mini Sandwich oeuf mimosa
- Buns surimi saveur crabe, coriandre
- Pain polaire thon et poivron
- Wrap saumon fumée, pesto, tomate confite

#### PLATEAU MINI-SANDWICHS TERROIR\*

**48€ HT** 40 pièces

\*Commande 72h à l'avance minimum

- Navette sésame tomate et poulet au curry
- Navette pavot, mousse de chèvre et poivrons
- Wraps poulet, mimolette et roquette
- Wraps caviar d'aubergines et légumes grillés
- Petits pains spéciaux tomate mozzarella
- roquette
- Petits pains spéciaux bresaola, artichauts et parmesan

# PLATEAU MINI-SANDWICHS DELICES\*

Minimum 2 plateaux

**65€ HT** 35 pièces

Commande 96h à l'avance

- Brioche poêlée, pastrami, pickles oignons, cornichon, sauce anglaise
- Navette, saumon mariné, crème fêta citron, poudre d'olives noir
- Gaufre salé, oeuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette
- Wrap spianatta, roquette, parmesan, oignon frit
- Bruschetta chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix

\*modification des pièces possible selon approvisionnement















# NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS: PIECES CANAPÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs!

# PLATEAU VEGETARIEN\*



# PLATEAU CANAPES L'INTEMPOREL\* 60

**60€ HT** 54 pièces

PLATEAU CANAPES ARÔMES\*



PRESTIGE\*
Minimum 2 plateaux

48 pièces

\*Commande 72h à l'avance minimum

- Canapé houmous, fève et combawa
- Canapé tous Artichaut
- Cake tomate chèvre olive
- Blinis crème de betterave citron confit
- Dôme champignon, parfum de truffes
- Pain d'épices, comté, crème citron vert
- Canapé gaspacho de tomates, féta
- Canapé guacamole, mozzarella basilic
- Canapé œuf mimosa

\*Commande 72h à l'avance minimum

- Canapé St-Môret , noisette, paprika
- Canapé mousson de canard & griotte
- Canapé oeuf mimosa
- Blinis crevette raifort
- Canapé Tarama à l'aneth
- Canapé jambon de pays, abricot sec
- Canapé tapenade de tomates, mozzarella
- Canapé pétoncle crème citronné
- Canapé anchoïade

#### \*Commande 72h à l'avance minimum

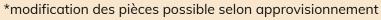
- Canapé saumon fumé, ail et fines herbes
- Canapé mousse de marron, magret fumé
- Canapé bleue, poire, pavot
- Canapé sardine, tomate confite, piment d'Espelette
- Blinis rillette de maquereau, goute de poivron
- Canapé Involtini, crème de cerises noire
- Canapé poulet, curry, ananas
- Canapé crème d'ail des Ours, œuf de poisson
- Canapé bœuf séché, crème parmesan

#### Commande 96h à l'avance

• Finger de truite, huile vanille, manque & asperge verte

**PLATEAU CANAPE** 

- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- La pomme d'amour au foie gras, gelée de framboise
- Mille-feuille volaillle, citron confit, coriandre, comté
- Tortilla, pétoncle, crème citronné
- Pomme de terre rôtie, œuf de hareng, cornichon, crème d'oignons rouge
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Mille-feuille bresaola, Comté, mascarpone, framboise & thym



















# NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs!



#### **PLATEAU DE MOELLEUX**

**37€ HT** 70 pièces

\*Assortiment de moelleux sélectionnés par le chef.

#### **Exemples:**

Madeleines
Financiers
Mini moelleux framboise
Mini moelleux pistache
Mini moelleux citron



# PLATEAU SAVEURS SUCREES

**59€ HT** 48 pièces

\*Assortiment de pièces sucrées sélectionnées par le chef.

#### **Exemples:**

Mini tartelettes poire amandine
Macarons
Mini éclairs
Royal chocolat
Choux pralin



#### **PLATEAU DE MACARONS**

**57€ HT** 50 pièces

\*Assortiment de macarons sélectionnées par le chef.

#### **Exemples:**

Citron
Caramel beurre salé
Framboise
Café
Chocolat



















#### **VINS ROUGES**

Bordeaux, Château des Antonins 2016, 75 cl	. 10.00€ HT
Côte du Rhône, Les Oliviers, 75 cl	. 12.00€ HT
Brouilly, Domaine Mandrilon, 75 cl	. 18.00€ HT



## VINS ROSÉS

Bordeaux, Château des Antonins, Rosé, 75 cl	12.00€ HT	
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé 75 cl	12.00€ HT	-



#### **VINS BLANCS**

Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc, 75 cl	12.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio, 75 cl	21.00€ HT



#### **CHAMPAGNES ET PETILLANTS**

Saumur brut effervescent, Domaine La Pièce Aux Moines, 75 cl	. 15.00€ HT
Champagne AOC, Libera Me, Abbaye de Monial, Blanc de Noirs, 75 cl	. 28.00€ HT



## **BOISSONS ET JUS DE FRUITS**

Eau minérale - Eau gazeuse, 50 cl	1.50€ HT
Eau minérale - Eau gazeuse, 1.5 litre	2.50€ HT
Coca Cola, 1.25 litre	4.50€ HT
Coca Cola Zero - light, 1.25 litre	4.50€ HT
lce tea pêche, 1.5 litre	4.70€ HT
Jus d'oranges BIO, 1 litre	4.70€ HT
Jus Multifruit BIO, 1 litre	4.70€ HT
Jus de Pommes BIO, 1 litre	4.70€ HT



#### **BOISSONS CHAUDES**

Thermos d'eau chaude + sachet de thé avec matériel jetable	15.00€ HT
Thermos de café avec matériel jetable	15.00€ HT

# NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre la société LE FIGUIER et toute personne passant commande de produits auprès de la société LE FIGUIER sur le site internet, par e-mail, par téléphone. Elles s'appliquent ainsi, sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes des produits proposés carte, LE FIGUIER se réserve le droit de limiter ou modifier le nombre par la Société LE FIGUIER.

Toute commande de PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES emporte automa-tiquement acceptation entière et inconditionnelle des présentes conditions générales, dont le client reconnaît avoir pris

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet www.lefiquier.fr Le client déclare être majeur et en capacité d'accepter les présentes conditions.

#### **COMMANDES**

- 1. Toute commande doit être confirmée par écrit (email ou site internet). Pour les plateaux repas ou snacking, la veille avant 18:00 services annexes, 48h avant (jours ouvrés). Toute commande de Buffets/Cocktails/À partager avec services annexes (installation, maîtres d'hôtel, animations culinaires, locations de matériels, demandes spécifiques...) feront l'objet de devis spécifiques avec des Conditions de Vente spécifiques.Passé ce délai, les choix indiqués pourront être modifiés par nos soins sans préavis. Toute commande destinée à être livrée sur des lieux atypiques ou salons ne pourra pas être passée par le site web mais par téléphone ou mail, et devra faire l'objet d'une confirmation par nos chargé(e)s de clientèle.
- 2. Notre nouvelle gamme de plateaux dite de "Dernière Minute" est accessible tous les jours de la semaine (hors week-end et jours fériés) pour des com-mandes du jour,Ces commandes de "Dernière Minute" seront traitées par ordre d'arrivée.L'horaire de livraison de ces commandes de "dernière minute" devra être confirmée par nos chargé(e)s de clientèle. Une commande DM validée par téléphone ne pourra pas être annulée.
- 3. LE FIGUIER se réserve le droit de refuser toute commande d'un CLIENT avec lequel il existe un litige avéré (retards de paiement par
- 4. Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation de notre part attestant de la prise en compte de votre prestation. Tous nos devis devront être confir-més par nos soins.En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter par téléphone au 01 47 39 92
- LE CLIENT est responsable de l'exactitude de sa commande et LE FIGUIER ne pourra pas être tenu responsable d'une erreur validée par le CLIENT ou d'une éventuelle utilisation de son compte ou de son identité par un tiers.
- 5. Il n'v a pas de minimum de commande pour les plateaux repas, les coffrets sandwichs et cocktails.
- 6. Toute prestation de buffets et pauses requiert un minimum de 10 personnes. Pour les petits déjeuners, un minimum de 6 personnes.
- 7. Les commandes du week-end ou jours fériés doivent être passées la veille avant 12h (midi), jours ouvrés, selon les produits.
- 8. Pour toute commande supérieure à 1500 € ht. un acompte de 30%
- 9. Toute commande de plateaux repas pourra être annulée la veille de la pres-tation au minimum avant 17h. Pour les Buffets/Cockails/Petits déjeuners sans service l'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48h avant la prestation. Faute de quoi cette der¬nière sera due en totalité

S'agissant de produits qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer et de se périmer rapidement, le CLIENT produits, conformément aux dispositions de l'article L 121-20-2 du code de la consommation.

10. Pendant la période estivale (du 15 juillet au 31 goût) et en fin de de références disponibles. Cette limitation sera communiquée par le biais du site Internet, par mail, et par nos chargé(e)s de clientèle au moment de la confirmation des commandes.

- 1. Nous livrons sur paris (75), sa région (91, 92,93, 94, 95, 77, 78), 7i/7 avec des créneaux de 30 minutes pour les petits déjeuners (entre 6h30 et 8h) et de 2h (H-2) pour le déjeuner et le soir. Cependant, les horaires habituels de livraison sont de 6h30 à 18h00, 12h maxi pour WE et JF. Pour toutes livraisons en dehors de ces horaires, merci de
- 2. Les données nécessaires à la livraison sont : l'adresse exacte (iours ouvrés). Pour les buffets, cocktails et petits déjeuners sans détaillée incluant : bâtiment, code(s) porte(s), n° de salle, contact(s) sur place, téléphone (portable impératif pour les soirs, WE, jours fériés et petits déjeuners). Et toutes spécificités permettant de livrer dans des conditions optimales (exemple : chantiers, accès livraisons, pièce d'identité etc.). Pour toute donnée insuffisante ou erronée entrainant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due, avec d'éventuels frais supplémentaires. Une plage horaire d'au moins 1/2h est demandée pour les livraisons de petits déjeuners et pauses le matin avant 8h00. Le numéro de portable d'un contact sur place est obligatoire. Si ce numéro devait manguer ou était injoignable, LE FIGUIER ne pourra pas être tenu responsable d'éventuels retards.
  - 3. Sauf accord cadre spécifique convenu et signé entre le CLIENT et LE FIGUIER, les frais de livraison seront systématiquement facturés.La livraison est offerte pour toute commande de plateaux repas supérieure à 200€ HT passée sur Internet. Elle sera systématiquement facturée (sauf accord cadre) pour les petits déjeuners, cocktails, buffets, snacking et à partager ainsi que les commandes le jour même, les week-ends et jours fériés.
  - 4. Le forfait livraison est de 23,90 € ht en semaine pour la petite couronne: 75, 92, 93, 94, Pour les zones suivantes: 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter. Le forfait livraison week-ends et jours fériés est de 50€ ht pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes: 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter.
  - 5. Sauf accord cadre spécifique signé entre LE FIGUIER et LE CLIENT, les livraisons à heure fixe, dans un lieu public, demandant une manutention spéciale ou un délai inhabituel (au-delà d'1/4h d'attente) font l'objet d'une tarification particulière de 20€ h.t supplémentaires.
  - Les livraisons spéciales après 19h ou les weekends, jours fériés, gares, foires et salons sont facturées 50 € HT.Les prestations d'animation, de reprise de matériel loué ou tout autre demande seront considérées comme des PRESTATIONS ANNEXES et ne sont pas concernées par ces frais de livraison. Elles feront l'objet de devis particuliers avec leurs propres frais de livraison.
  - 6. Pour des raisons de trafic en région parisienne, les livraisons peuvent être effectuées jusqu'à 2h avant l'heure prescrite par LE

- 7. Pour les commandes de dernière minute, le forfait livraison sera systématiquement appliqué quelque soit le produit et le montant de la facture ou la zone de livraison.
- 8. Toute commande doit être vérifiée lors de la livraison. La signature du bon de livraison ou du PDA atteste de la conformité des produits. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte dès lors.
- 9. LE FIGUIER offre désormais à ses clients un service de géolocalisation des livraisons, sous réserve qu'ils aient communiqué leur numéro de téléphone portable. LE CLIENT pourra recevoir un SMS lui permettant de connaître le statut de l'acheminement de sa commande (Hors PRESTATIONS ANNEXES). Ce SMS est envové à titre d'information et ne saurait engager LE FIGIUER dans la mesure où des aléas techniques ou majeurs ne pourraient être pris en compte en temps réel pour prévenir LE CLIENT. En tout état de cause, LE FIGUIER ne sera jamais tenu responsable des dysfonctionnements de
- 10- En cas de retard ou d'impossibilité de livrer en raison de causes indépendantes des équipes logistiques du FIGUIER, LE CLIENT sera contacté pour fixer le cas échéant, une autre heure de livraison. En cas de livraison à une adresse différente de celle confirmée dans le bon de commande, des frais de livraison supplémentaires seront facturés au

#### LES PRIX

- 1. Les prix des PRODUITS commercialisés par LE FIGUIER sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte.Cependant, LE FIGUIER se réserve le droit de réajuster l'ensemble des prix de vente des PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES suite à tout changement de taxes, de charges nouvelles, de modifications substantielles des prix des matières premières entrant dans la composition des PRODUITS, ou plus généralement suite à tout événement exceptionnel ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des PRODUITS
- 2. Les commandes destinées à être livrées sur un salon seront soumises à une majoration minimum de 10% sur l'ensemble de la facture (12 à 15% sur certains sites au titre des redevances perçues par les sites).

#### RÉCLAMATIONS

- 1. Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison ou sur PDA atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
- 2. Pour être prise en compte, toute réclamation devra impérativement être formulée par écrit (par e-mail de préférence) et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
- 3. Les mentions « Réserve » ou « Sous réserve de déballage » ne sont pas recevables en cas de litige.

#### PRESTATIONS ANNEXES

On appelle Prestations Annexes, l'ensemble non exhaustif des services définis comme suit : installation des Buffets/Cocktails, service de maîtres d'hôtel, location de matériel, animations culinaires, livraison sur les salons ou tout autre lieu nécessitant une autorisation spécifique de livraison.

Ces prestations annexes necessitent des conditions de vente spécifiques et vous seront adressées avec un devis dédié.

#### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1. Nos produits sont destinés à la consommation immédiate et doivent être conservés dans un endroit entre 0 et 4°C. Ils doivent être manipulés avec soin, à l'horizontal, pour ne pas les renverser.
- 2. Ils sont livrés dans des emballages en carton permettant leur conservation durant quelques heures à température ambiante.
- 3. En cas de fortes températures, des housses isothermes (25 € ht / housse) sont proposées. Ces housses permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits. Elles doivent être demandées par le client, en fonction de ses propres conditions de stockage temporaire (absence d'air conditionné, délai d'attente trop long, etc.). Une reprise des housses peut être envisagée.

- 1. Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas, buffets et cocktails, en fonction des aléas liés aux approvisionnements et aux cours des matières premières.
- 2. Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise, ni échangée.
- 3. Pour les cas d'alleraies alimentaires, il est impératif de nous consulter par
- écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose, vegans et végétariens sont disponibles.
- 4. Les photos ne sont pas contractuelles, néanmoins elles sont au plus proche de la réalité de nos produits.
- 5. La disponibilité, le tarif et le millésime des vins peuvent varier de façon indépendante de notre volonté.
- 6. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Conformément aux dispositions de l'article L 3342-1 du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite.

#### **FACTURATION ET PAIEMENT**

- 1. S'agissant de produits alimentaires, les délais de paiement sont à réception de facture (hors accords commerciaux signés entre LE FIGUIER et LE CLIENT).
- 2. Les tarifs : les prix sont ceux de la carte en vigueur, ils s'entendent hors taxes, TVA en sus: 10 % pour l'alimentaire, et 20% pour les alcools et les frais de livraison.
- 3. Les factures sont envoyées par courrier ou e-mail après la prestation. Pour les particuliers ne pouvant pas bénéficier d'un compte Le Figuier, le paiement est exigé à la livraison par chèque ou carte bleue à la prise de commande.
- 4. Pour tout nouveau client, il est impératif de nous retourner la fiche d'ouverture de compte dûment renseignée. Le paiement sera obligatoirement demandé pour toute première commande.
- 5. Le paiement se fait par virement bancaire, chèque ou carte bleue en liane ou par téléphone.
- 6. Toute somme non payée à l'échéance entraîne l'application d'une pénalité au taux de 1.3% par mois de retard, à laquelle s'ajouteront des frais de recouvrement. Ces pénalités sont exigibles de plein droit. sans relance, ou mise en demeure préalable et commencent à courir le jour suivant la date de règlement prévue sur la facture.
- 7. Seuls les prix indiqués sur notre site internet www.lefiguier.fr sont en viaueur le jour de la commande.

## **#CUISINER EST UN VRAI METIER**







#### **AURÉLIE WEISS**

- ☐ INFO@LEFIGUIER.FR
- 01 47 39 92 92

WWW.LEFIGUIER.FR

#### LE PARTENAIRE SAVEURS DE VOS RÉUNIONS