



LE FIGUIER

PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

9 Janvier - 10 Avril 2023





SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

2. QUI SOMMES NOUS ?

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

3. NOS ENGAGEMENTS RSE

- NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES
- 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
- PLANCHES APERO
- NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRES
- CAVE & BOISSONS

5. NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

NOS CONDITIONS COMMERCIALES



1 PLATEAUX REPAS ET SNACKING

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 (hors snacking), un dessert, un pain cuit le matin même (hors snacking), 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.

2 BUFFETS

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.

NOUS CONTACTER

info@lefiguier.fr

01.47.39.92.92

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



FR
94.034.003
CE

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.





NOS PETITS DEJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

PETIT-DEJEUNER

9€ HT
par pers.

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

ACCUEIL CAFÉ

7€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

- Assortiment de gâteaux emballés individuellement (ex: gaufre, cookies, petit beurre...)
- 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 ou des coupelles de salade de fruits vendues par 6 à 17,40€ HT.

PETIT-DEJEUNER INDIVIDUALISÉ

12€ HT
par pers.

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 en carton 0 plastique)

Livrés séparément

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



LE SNACKING



BAGEL CHÈVRE*

Taboulé aux fruits secs et à la menthe
**Bagel fromage de chèvre aux herbes, poivre et noix,
pousses d'épinards**
Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de valmagne, blanc

WRAP POULET *

Salade coleslaw à l'orange
**Wrap au poulet grillé, mayonnaise au
citron, mimolette et sauté d'épinards**
Riz au lait et caramel au beurre salé

Conseil du sommelier :
Bordeaux, château des antonins, rosé

PAIN NORDIQUE SAUMON*

Salade de lentilles aux agrumes et feta (AOP) aux herbes
**Pain nordique saumon fumé, Tzatzíki, pomme granny et
céleri.**
Fromage blanc et crème de marrons

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

BURGER BOEUF*

Pomme granny et betterave, mayonnaise au citron vert.
**Burger (au curcuma) rôti de bœuf sauce tartare,
salade de choux et roquette**
Mousse au chocolat et éclats de brownies

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, rouge

*Eau 50 cl et couverts inclus



LUNCH BOX

BOX VÉGÉ CAROTTES*

Taboulé aux fruits secs et à la menthe
**Carottes au cumin et miel, blé, fricassée de
tomates et pois chiches**
Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, rosé

BOX LIEU NOIR*

Salade coleslaw a l'orange
**Dos de lieu noir, compotée d'oignons aux olives, et
riz aux herbes**
Riz au lait et caramel au beurre salé

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, rosé

17€ HT

BOX FILET DE POULET*

Salade de lentilles aux agrumes et feta (AOP) 
aux herbes
**Filet de poulet aux épices, semoule de blé aux
fruits secs et carottes au cumin**
Fromage blanc et crème de marrons

Conseil du sommelier :
Bordeaux, château des antonins, 2016

BOX ROTI DE BOEUF*

Pomme granny et betterave, mayonnaise au citron
vert
**Rôti de bœuf au poivre, pâtes au pesto et sauce
tartare**
Mousse au chocolat et éclats de brownies

Conseil du sommelier
Brouilly, Domaine Tavian

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



22€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"DECOUVERTE"



LA PLAGNE *

Tzatzíki, céleri et pomme granny
Tartelette à l'oignon, sauté d'épinards, riz et quinoa
Entremet dacquoise coco, ananas et mousse aux fruits exotiques

Conseil du sommelier :
Bordeaux, châteaux des antonins, blanc



LES ARCS *

Tartelette pascualina aux épinards et à l'œuf
Filet de poulet snacké, crème fraîche à la ciboulette, lentilles et carottes
Tarte au citron croustillant passion

Conseil du sommelier :
Brouilly, Domaine Tavian

VAL THORENS *



Salade de thon, riz, olives et câpres
Dos de lieu noir, pesto à la coriandre et purée de patates douces
Pain perdu brioché revisité et crème montée à la vanille



Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de valmagne, blanc

LES MENUIRES *



Ricotta di buffala aux herbes et coppa
Rôti de bœuf et salade mexicaine
Moelleux chocolat crème anglaise

Conseil du sommelier :
Côte du Rhône, Fouquières

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



24€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"SAVEURS"



TIGNES*

Tarte aux trois fromages 

Steak à la betterave, fromage de chèvre et roquette

Cake au citron, crémeux au citron et limoncello

Conseil du sommelier :

Bordeaux, châteaux des antonins, blanc



VAL D'ISÈRE*

Rouleaux aux crevettes, choux, carottes et sauce
épicée

**Pavé de saumon grillé, purée de pomme de terre et
céleri, poêlée de champignons**

Eclair chocolat

Conseil du sommelier :

Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, blanc

ALPES D'HUEZ*



Houmous à la feta et piquillos (petit poivron), mini blinis et mélange
d'herbes et noix

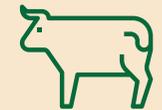
**Filet de poulet tikka massala, riz madras aux fruits secs, sauce
yaourt à la menthe**

Crème brûlée à la vanille sur sablé breton

Conseil du sommelier :

Brouilly, Domaine Tavian

LES 2 ALPES*



Œuf poché bourguignon & fricassée de champignons
**Pavé de rumsteck grillé, patates douces rôties aux épices et
sauté d'épinards**

Pain d'épices, poire et crème mascarpone

Conseil du sommelier :

Côte du Rhône Fouquières

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



26€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"SPECIAUX"



MERIBEL*

Salade de lentilles aux agrumes et feta (AOP) aux herbes

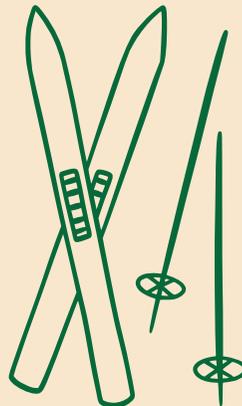


Pavé de saumon grillé, tartare de céleri, pomme et avocat, purée de pomme de terre aux herbes

Salade d'ananas

Pain sans gluten, fromage

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, blanc



MEGÈVE*



Taboulé aux fruits secs à la menthe

Tofu grillé sauce teriyaki, wok de légumes et sauté d'épinards

Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran

Sans fromage mais fruits secs, pain

Conseil du sommelier :
Brouilly, Domaine Tavian

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



28€ HT

NOS PLATEAUX REPAS



"PRESTIGES"



COURCHEVEL*



Risotto crémeux au mascarpone, aux noisettes et aux parfums de truffe

Rouleau de veau à la sauge et au jambon de parme, sauté d'épinards et mélange de pomme de terre grenailles et girolles

Entremet pistache, citron confit

Conseil du sommelier :
Brouilly, Domaine Tavian

CHAMONIX*



Céleri rémoulade et saumon fumé label rouge



Pavé de cabillaud salsa verte, écrasé de vitelottes aux herbes et crumble aux noisettes



Macaron framboise mascarpone

Conseil du sommelier :
Languedoc, vitrail sur abbaye, abbaye de Valmagne, blanc

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



NOS BUFFETS (10 PERSONNES MINIMUM)

22€ HT FORMULE 1
1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

24€ HT FORMULE 2
2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

26€ HT FORMULE 3
2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

ENTREES



- Taboulé aux fruits secs et à la menthe
- Salade coleslaw à l'orange
- Salade de lentilles aux agrumes et feta aux herbes
- Pommes granny et betteraves, mayonnaise au citron vert
- Tzatziki, céleri et pomme granny
- Tartelette pascualina aux épinards et à l'œuf
- Salade de thon, riz, olives et câpres
- Ricotta di buffala aux herbes et coppa
- Tarte aux trois fromages
- Rouleaux aux crevettes, choux, carottes et sauce épicée
- Houmous à la feta et piquillos, minis blinis et mélange d'herbes et noix
- Œuf poché bourguignon et fricassée de champignons
- Salade de lentilles aux agrumes, feta AOP et herbes

PLATS



- Carottes au cumin et miel, blé, fricassée de tomates et pois chiches
- Dos de lieu noir, compotée d'oignons aux olives, et riz aux herbes
- Filet de poulet aux épices, semoule de blé aux fruits secs et carottes au cumin
- Rôti de bœuf au poivre, pâtes au pesto et sauce tartare
- Tartelette à l'oignon, sauté d'épinards, riz et quinoa
- Filet de poulet snacké, crème fraîche à la ciboulette, lentilles et carottes
- Dos de lieu noir, pesto à la coriandre et purée de patate douces
- Rôti de bœuf et salade mexicaine de riz
- Steak à la betterave, quinoa et amandes, fromage de chèvre et roquette
- Pavé de saumon grillé, purée de pomme de terre et céleri, poêlée de champignons
- Filet de poulet tikka massala, riz madras aux fruits secs, sauce yaourt à la menthe
- Pavé de rumsteck grillé, patates douces rôties aux épices et sauté d'épinards
- Pavé de Saumon grillé, tartare de céleri, pomme et avocat, purée de pomme de terre aux herbes
- Tofu grillé sauce teriyaki, wok de légumes et sauté d'épinards

DESSERTS



- Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran
- Riz au lait et caramel au beurre salé
- Fromage blanc et crème de marrons
- Mousse au chocolat et éclats de brownies
- Entremet dacquoise coco, ananas et mousse aux fruits exotiques
- Tarte au citron croustillant passion
- Pain perdu brioché revisité et crème montée à la vanille
- Moelleux au chocolat et crème anglaise
- Cake au citron, crémeux au citron et limoncello
- Eclair au chocolat
- Crème brûlée à la vanille sur sablé breton
- Pain d'épices, poire et crème mascarpone
- Salade d'ananas

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



NOS COCKTAILS SALÉS

PIÈCES CANAPÉS

PLATEAU DÉLICES TERRE MER

Commande 72h à l'avance minimum

69€ HT
40 pièces

Galette de sarrasin roulée au saumon fumé et crème de raifort

Carré de mangue-noix de Saint-Jacques et tartare d'algues

Cube de saumon fumé-purée de panais et ciboulette

Carré de betterave-noix de Saint-Jacques et tartare d'algues

Brochette roulée de magret de canard et patate douce sauce miel pistache



PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS - 63 PCS

Commande 72h à l'avance minimum

Rosace crème citron-saumon fumé aneth-
pain de mie noir

Noix de jambon-beurre de roquette-pain de mie
campagne

Mini-blini saumon à l'estragon-fève
-graines de pavot

Mini-cake olive-poivron rouge-olive noire

Bloc foie gras de canard-pomme caramélisée-
graines de sésame-pain de mie aux épices

65€ HT
63 pièces



Inclus: serviettes

NOS COCKTAILS SALÉS



PRESTIGES

L'IRRÉSISTIBLE ASSORTIMENT

Commande 72h à l'avance minimum



Saumon fumé raifort œufs de truite

Moelleux aux algues crevette crème citron

Moelleux légumes œuf de caille

Tortilla poulet tikka

Sablé parmesan tomate confite pesto

Sablé grue cacao bloc foie gras magret abricot

Sablé noir fleur tome brebis poivron

Comté grison paprika



PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS APÉRITIF - 56 PCS

Commande 72h à l'avance minimum

Chèvre-tomate marinée-basilic, poulet concombre-
tomate-herbes

Bloc foie gras-pomme framboise-pistache

Crème citron-saumon fumé sésame piment-aneth

Bresaola-fromage frais-roquette-basilic

Poivron-piquillo-fromage frais- amande-
ciboulette-basilic

Crevette-crème-moutarde-paprika

Avocat-saumon-saumon fumé-citron



Inclus: serviettes

69€ HT
54 pièces

PLATEAU DE CANAPÉS PRESTIGE

Commande 72h à l'avance minimum

Fromage de chèvre et tomate marinée

Cheesecake à l'avocat/saumon

Mousselines de carottes, houmous

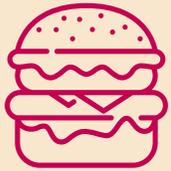
Mini burger, crème coriandre/yuzu, pois gourmand

Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues

Cake aux carottes, fromage et jambon sec



Inclus: serviettes



NOS COCKTAILS SALÉS



MINI-SANDWICHES



*Commande 72h à l'avance minimum

49€ HT
28 pièces

Collection de mini sandwiches*

- Mini pains fougasse provençaux
- Mini pains polaires saumon fumé et moutarde aux épices
- Mini pains ciabatta jambon-légumes grillés
- Mini pains bagnat œuf mimosa-thon



*Commande 72h à l'avance minimum

45€ HT
48 pièces

Plateau mini-bagels*

- Mousse de saumon fumé
- Mousse de tomate parmesan, crème
- Mousse de fromage frais, ciboulette



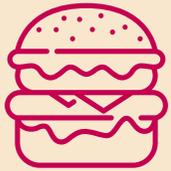
*Commande 72h à l'avance minimum

59€ HT
44 pièces

Plateau variations gourmandes*

- 6 choux garnis crème Beaufort
- 6 roulés de galettes sarrasin fromage frais et noix de jambon séchée
- 6 mini brioches fromage au crabe - crevette
- 6 mini cup cakes carotte et fromage citronné au cumin et potiron
- 8 entremets salés bloc de foie gras - chocolat - figues et brisures de crêpes dentelle
- 6 bouchées courgettes et tomate marinée sur galette de maïs au parmesan
- 6 sandwiches saumon fumé - fromage frais - citron sur pain de mie noir, amande et pistache





NOS COCKTAILS SALÉS



MINI-SANDWICHES



*Commande 72h à l'avance minimum

35€ HT
20 pièces

Plateau de mini-sandwichs gourmands

- Mini navette briochée sésame, delice de saumon fumé, concombre
- Mini finger, pain aux noix, crème de brie et timbre de noix de jambon
- Choux craquelin au parmesan, légumes grillés pesto mozzarella et roquette
- Pain tomate paprika, fromage frais chorizo et piquillos et timbre de manchego.



*Commande 72h à l'avance minimum

45€ HT
24 pièces

Mini-éclair végétarien*

- Carottes/ carvi, pavot bleu et sésame blanc
- Champignons cèpes et topping duxelles
- Parmesan chèvre et pesto vert
- Pavot bleu et houmous citron confit



*Commande 72h à l'avance minimum

48€ HT
40 pièces

Plateau mini-sandwich terroir*

- 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



*modification des pièces possible selon approvisionnement / Inclus: serviettes

NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

Inclus: assiettes en carton, couverts, pain, serviettes.

35€ HT

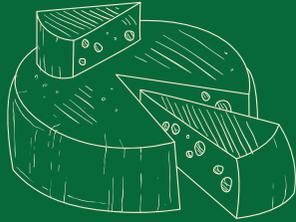
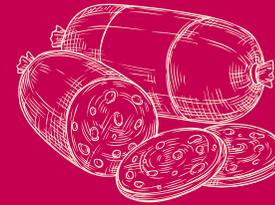


PLANCHE DE FROMAGE

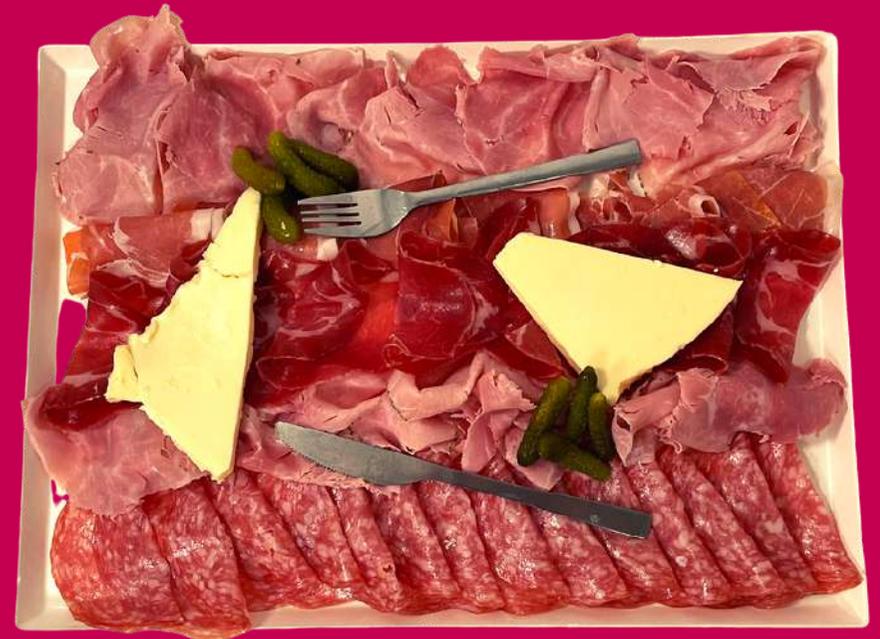
Pour 10 personnes



35€ HT

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes





NOS COCKTAILS SUCRÉS

UN MOMENT SAVOUREUX À PARTAGER À PLUSIEURS !



37€ HT
70 pièces

PLATEAU DE MOELLEUX

*Assortiment de moelleux
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Madeleines

Financiers

Mini moelleux framboise

Mini moelleux pistache

Mini moelleux citron



59€ HT
48 pièces

PLATEAU SAVEURS SUCRÉS

*Assortiment de pièces sucrées
sélectionnées par le chef.

Exemples :

Mini tartelettes poire amandine

Macarons

Mini éclairs

Royal chocolat

Choux pralin



57€ HT
50 pièces

PLATEAU DE MACARONS

*Assortiment de macarons
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Citron

Caramel beurre salé

Framboise

Café

Chocolat



NOS BOISSONS

BOISSONS FROIDES

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
Ice tea pêche, 1.5 litre.....	4.70€ HT

Jus Multifruits BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus de Pomme BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus d'orange BIO, 1 litre.....	4.70€ HT

BOISSONS CHAUDES

Thermos d'eau chaude + gobelets sans plastique + sachet de thé bio / commerce équitable	15.00€ HT
Thermos de café avec gobelets sans plastique.....	15.00€ HT

En cas de rupture de stock, un produit équivalent sera livré



NOTRE CAVE

VINS ROUGES

Bordeaux, Château des Antonins 2016, 75 cl.....	10.00€ HT	
Côte du Rhône, Fouquières, 2021 75 cl.....	12.00€ HT	
Brouilly, Domaine Tavian, 2021 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

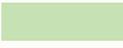
Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc, 75 cl.....	12.00€ HT	
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio, 75 cl.....	12.00€ HT	

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Crément Bourgogne, 2017, 75 cl.....	15.00€ HT	
Champagne AOC, Libera Me, Abbaye de Monial, Blanc de Noirs, 75 cl.....	28.00€ HT	

En cas de rupture de stock, un produit équivalent sera livré

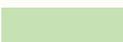
ALLERGÈNES PLATEAUX REPAS

 Allergène Présent
 Allergène Absent



	Gluten	Poissons	Crustacés	Œufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Le snacking														
Bagel chèvre	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Wrap poulet	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Pain nordique saumon	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Burger bœuf	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Lunch box														
Box végété carotte	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
Box lieu noir	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Box filet de poulet	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Box rôti de bœuf	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateaux repas « Découverte »														
La Plagne	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Val Thorens	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Les Arcs	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Les Menuires	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateaux repas « Saveurs »														
Tignes	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Alpes d'Huez	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Val d'Isère	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Les 2 Alpes	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateaux repas « Spéciaux »														
Méribel	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent
Megève	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateaux repas « Prestiges »														
Courchevel	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Chamonix	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent

ALLERGÈNES PLATEAUX COCKTAILS

 Allergène Présent
 Allergène Absent



	Gluten	Poissons	Crustacés	Œufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfités	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Cocktails salés														
Plateau délices terre mer	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés salés	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent
L'irrésistible assortiment	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés salés apéritif	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés prestige	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Collection de mini sandwiches	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent
Plateau mini-bagels	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateau variations gourmandes	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de mini sandwiches gourmands	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Mini éclair végétarien	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateau mini sandwiches terroir	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Cocktails sucrés														
Plateau de moelleux	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau saveurs sucrées	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de macarons	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent

NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

OBJET

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 par la Société LE FIGUIER.

Toute commande de PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES emporte automatiquement acceptation entière et inconditionnelle des présentes conditions générales, dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet www.lefiguier.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 (jours ouvrés). Pour les buffets, cocktails et petits déjeuners sans 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 chargés(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 commandes 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 chargés(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 exemple).

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 confirmés par nos soins. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter par téléphone au 01 47 39 92 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'y 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% est demandé.

9. Toute commande de plateaux repas pourra être annulée la veille de la prestation au minimum avant 17h. Pour les Buffets/Cocktails/Petits déjeuners sans service l'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48h avant la prestation. Faute de quoi cette dernière 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 périmier 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 août) et en fin de carte, LE FIGUIER se réserve le droit de limiter ou modifier le nombre de références disponibles. Cette limitation sera communiquée par le biais du site Internet, par mail, et par nos chargés(e)s de clientèle au moment de la confirmation des commandes.

LIVRAISONS

1. Nous livrons sur paris (75), sa région (91, 92, 93, 94, 95, 77, 78), 7j/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 nous contacter.

2. Les données nécessaires à la livraison sont : l'adresse exacte 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 entraînant 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 manquer 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 week-ends, 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 CLIENT.

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 envoyé à titre d'information et ne saurait engager LE FIGUIER 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 ce service.

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 CLIENT.

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 nécessitent 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.

PRODUITS

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'allergies 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 ligne 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 vigueur le jour de la commande.

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION CONNECTÉES

Disponible
24/7

24/7

SMART FRIDGE



Restaure
jusqu'à 60
personnes par
jour



Sans loyer /
Sans
engagement



Notre qualité
traiteur au
quotidien



DISTRIBUTEUR CONNECTÉ



STANISLAS DELIBES

✉ STANISLAS@JELO.CO

☎ 06 64 77 24 34

HAVRA GOULAMALY

✉ PARTENARIAT@JELO.CO

☎ 07 57 07 78 36

*20 repas par jour suffisent pour autofinancer la solution de restauration connectée ainsi que le service de réapprovisionnement

#CUISINER EST UN VRAI METIER



AURÉLIE WEISS

✉ INFO@LEFIGUIER.FR

☎ 01 47 39 92 92

WWW.LEFIGUIER.FR

LE PARTENAIRE SAVEURS DE VOS RÉUNIONS