



LE FIGUIER

PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

À partir du 1er Avril 2024





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
- EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU

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 17 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, nous appeler pour connaître nos disponibilités de livraison.

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 PLANCHES

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 donnent le meilleur d'elles-mêmes pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.



LES PRODUITS

Nous travaillons avec des produits frais et tous nos plats sont " Faits 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 assuré par notre responsable qualité et notre partenaire Traqfood.



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.



EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU PRODUIT EN FRANCE



Assiettes en pulpe de canne.

Nos assiettes sont en pulpe de canne. Cette matière est issue de la production du sucre. Elle est fabriquée à partir de bagasse, co-produit de la production de sucre. Nos assiettes sont donc constituées de matières naturelles. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Des couverts en bois qui sont recyclables & couverts en inox réutilisables

Des couverts en bois ou en inox sont proposés dans nos plateaux repas. Ce sont des alternatives au plastique qui sont :

- Constitués de matières naturelles pour le bois & sont recyclables.
- Lavables, réutilisables et recyclables à l'infini pour les couverts en inox.

Couvercles en plastique (PE ou PP) recyclés et recyclables.

Afin que vos mets vous arrivent intactes, nous avons décidé de fermer nos assiettes à l'aide de couvercles. Nos couvercles sont en plastique recyclés et recyclables. En effet, les alternatives aux couvercles en plastiques sont peu nombreuses et peu adaptées à nos assiettes. Néanmoins, nous sommes conscients des progrès que nous pouvons faire afin de limiter l'impact environnemental de nos emballages. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Plateaux en carton recyclables.

Les plateaux dans lesquels vos plats sont disposés sont constitués de carton recyclable ! Les plateaux prestiges peuvent même être réutilisés si vous le souhaitez !



Gobelet en carton sans plastique.

Récemment, nous avons substitué nos gobelets par des gobelet 0 plastique. En effet, certains gobelets sur le marché sont constitués d'un fin laminage de plastique utilisé pour améliorer son étanchéité. Pour les recycler, il faut les déposer dans la poubelle jaune !



Verre en verre pour le prestige

Un verre en verre est proposé dans nos plateaux prestige. Ce verre est évidemment lavable, réutilisable et recyclable ! Pour cela, il faut les déposer dans le bac de tri de couleur verte.



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

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, gobelet en carton 0 plastique)

12€ HT
par pers.

Livrés séparément

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



LE SNACKING

Eau 50 cl et couverts inclus

16€ HT



WRAP AUX LEGUMES



Betterave, pomme Granny et mayonnaise citronnée

Wrap aux légumes grillés et pesto aux pignons de pin

Salade de melon et pastèque



BURGER POULET



Taboulé de boulgour à la libanaise

Burger au poulet, mimolette, roquette, concombre et sauce mimosa

Mousse exotique et tartare de fruits



CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ

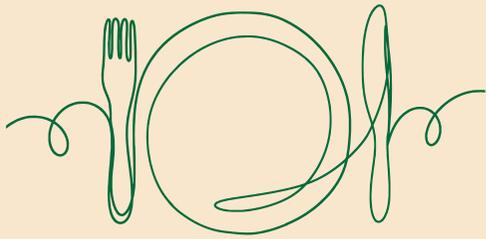


Tzatzíki, concombre et tomates

Club sandwich au saumon fumé, concombre, roquette et crème fraîche

Mousse au Philadelphia, citron vert et framboise





LUNCH BOX

18€ HT

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

BOX SPAGHETTI



Gaspacho andalou

Spaghetti et antipastis

Salade de melon et pastèque



BOX POULET BRAISÉ



Betterave, pomme Granny et mayonnaise citronnée

Haut de cuisse de poulet braisé, riz parfumé, carottes confites au four et sauce aux herbes

Mousse exotique et tartare de fruits



BOX DOS DE LIEU NOIR



Tzatziki, concombre et tomates

Dos de lieu noir, compotée de légumes d'été et salade de pépinettes

Mousse au Philadelphia, citron vert et framboise



BOX RÔTI DE BOEUF



Taboulé de boulgour à la libanaise

Rôti de bœuf, pâtes au pesto et poêlée de courgettes

Mousse au chocolat et fruit de la passion



"DECOUVERTES"

23€ HT

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

BASKET-BALL



Tartelette aubergine et parmesan

Œuf poché, salade de boulgour, pois chiches, fenouil, tomates confites et roquette

Dacquoise coco, bavaois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina



GYMNASTIQUE



Fenouil confit et mozzarella di bufala AOP

Poulet grillé, houmous, salade fraîche de concombre, tomates et pois chiches

Dacquoise coco, bavaois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina



NATATION



Salade niçoise

Saumon grillé, riz aux herbes, tartare de mangue, concombre, tomates, coriandre et quartier de citron vert

Tiramisu aux fruits rouges



VOLLEY-BALL



Sauté de courgettes et fromage de chèvre

Rôti de bœuf, sauce tartare, salade de pommes de terre, tomates, haricots verts et persil

Moelleux au chocolat et crème anglaise





NOS PLATEAUX REPAS

"SAVEURS"

25€ HT

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

BADMINTON



Salade grecque revisitée

Aubergine rôtie au thym,
mozzarella, sauce tomate et riz
aux légumes

Tiramisu aux fruits rouges



ATHLETISME



Springs Rolls aux crevettes

**Brochette de poulet mariné au
citron et légumes, salade de blé
et légumes confits, tartare de
tomates aux herbes**

Entremet au chocolat noir 70%
Guanaja et mousse à la
framboise



HANDBALL



Scone au saumon fumé, tzatzíki
et radis rouges

**Duo de cabillaud et rouget,
pommes de terre au safran et
Vitelotte, olives, tomates et
sauce safranée**

Macaron à la framboise et citron
yuzu



JUDO



Duo de brochettes, melon-
coppa et tomate mozzarella di
bufala AOP 

**Pavé de rumsteck grillé, pâtes
et mélange de légumes d'été,
sauce chimichurri**

Eclair au dulce de leche,
bavarois vanille et noix de
macadamia





NOS PLATEAUX REPAS "SPECIAUX"

26€ HT

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

EQUITATION



Gaspacho andalou

**Houmous, salade fraîche de
concombre, tomates, pommes
de terre, pois chiches et
roquette**

Salade de fraises et framboises

RUGBY



Tzatzíki, concombre et tomates

**Haut de cuisse de poulet
braisé, riz parfumé, carottes
confites au four et sauce aux
herbes**

Fromage blanc, compotée de
fruits rouges

TIR A L'ARC

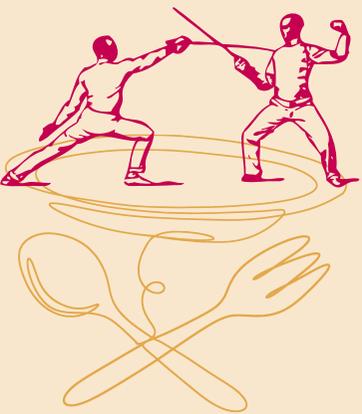


Taboulé de boulgour à la
libanaise

**Dos de lieu noir, compotée de
légumes d'été et salade de
pépinettes**

Salade de fruits





NOS PLATEAUX REPAS

"PRESTIGE"



29€ HT

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

Commande à faire au moins 48h à l'avance !

ESCRIME



Salade landaise au magret de canard fumé

Filet de bœuf aux épices, pâtes fraîches et légumes façon thaï

Tarte aux fraises

TENNIS



Jambon de Parme, roquette et burrata 🐷

Carpaccio de bresaola, antipasti de roquette, copeaux de parmesan, tomates, aubergines et fenouil, vinaigrette au citron

Entremet aux trois citrons et limoncello

SURF



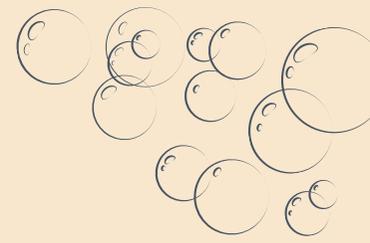
Miettes de crabe épicé, pomelos et tartare de mangue

Thon mi-cuit aux herbes et sésame cantonais, wok de légumes

Tarte au chocolat blanc Waina, framboises et noix de macadamia



NOS PLATEAUX REPAS



Exemples de nos packagings



LE SNACKING



LUNCH BOX



DECOUVERTES / SAVEURS
& SPECIAUX



PRESTIGE



(10 PERSONNES MINIMUM)

NOS BUFFETS

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

24€ HT FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTREES

- Betterave, pomme Granny et mayonnaise citronnée.
- Tzatziki, concombre et tomates.
- Taboulé de boulgour à la libanaise.
- Gaspacho andalou.
- Fenouil confit et mozzarella di bufala AOP.
- Salade niçoise.
- Sauté de courgettes et fromage de chèvre.
- Tartelette aubergine et parmesan.
- Springs Rolls aux crevettes.
- Scone au saumon fumé, tzatziki et radis rouges.
- Duo de brochettes, melon-coppa et tomate mozzarella di bufala AOP.
- Salade grecque revisitée.

28€ HT FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS

- Haut de cuisse de poulet braisé, riz parfumé, carottes confites au four et sauce aux herbes.
- Dos de lieu noir, compotée de légumes d'été et salade de pépinettes.
- Rôti de bœuf, pâtes au pesto et poêlée de courgettes.
- Spaghetti et antipastis.
- Poulet grillé et houmous, salade fraîche de concombre, tomates et pois chiches.
- Saumon grillé, riz aux herbes, tartare de mangue, concombre, tomates, coriandre et quartier de citron vert.
- Rôti de bœuf, sauce tartare, salade de pommes de terre, tomates, haricots verts et persil.
- Œuf poché, salade de boulgour, pois chiches, fenouil, tomates confites et roquette.
- Brochette de poulet mariné au citron et légumes, salade de blé et légumes confits, tartare de tomates aux herbes.
- Duo de poisson (cabillaud et rouget), pommes de terre au safran et Vitelotte, olives, tomates et sauce safranée.
- Pavé de rumsteck grillé, pâtes et mélange de légumes d'été, sauce chimichurri.
- Aubergine rôtie au thym, mozzarella, sauce tomate et riz aux légumes.

32€ HT FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS

- Mousse exotique et tartare de fruits.
- Mousse au Philadelphia, citron vert et framboise.
- Mousse au chocolat et fruit de la passion.
- Salade de melon et pastèque.
- Dacquoise coco, bavarois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina.
- Tiramisu aux fruits rouges.
- Moelleux au chocolat et crème anglaise.
- Entremet au chocolat noir 70% Guanaja et mousse à la framboise.
- Macaron à la framboise et citron yuzu.
- Eclair au dulce de leche, bavarois vanille et noix de macadamia.

NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

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

35€ HT

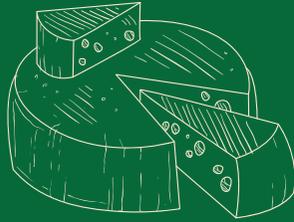
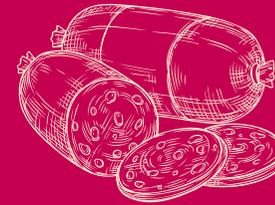


PLANCHE DE FROMAGE

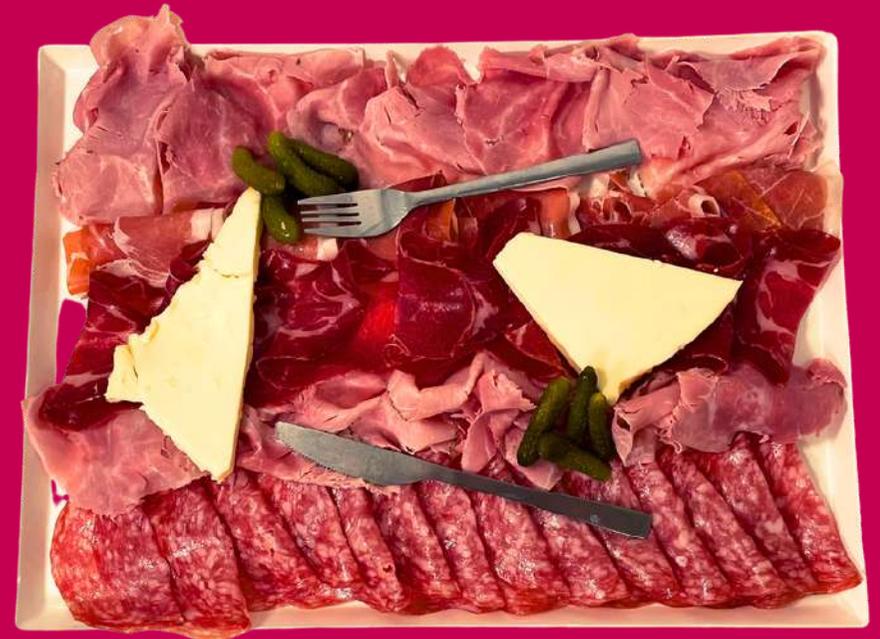
Pour 10 personnes



35€ HT

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes



NOS BOISSONS

BOISSONS FROIDES

Eau minérale, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau gazeuse, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau minérale, 1.5 litres.....	2.50€ HT
Eau gazeuse, 1 litre.....	2.50€ HT
Coca Cola, 1.25 litres.....	4.50€ HT
Coca Cola Zero 1.25 litres.....	4.50€ HT
Ice tea pêche, 1.5 litres.....	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

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

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



NOTRE CAVE

VINS ROUGES

Bordeaux, Château des Antonins, 75 cl.....	10.00€ HT	
Côte du Rhône, Chartreuse de Valbonne, 2022 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, Abbaye de Valmagne, Rosé 75 cl.....	12.00€ HT	

VINS BLANCS

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

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Crémant Bourgogne, 2017, 75 cl.....	15.00€ HT	
Champagne Champagne Monial – Libera me, Blanc de Noirs, 75 cl.....	28.00€ HT	

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

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 17:00 (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 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 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 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 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 11H00, jours ouvrés.

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 maximum avant 12h. 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 périmérer 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 chargé(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 25.00 € 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, néanmoins elles sont au plus proche de la réalité de nos produits.

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



*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