



CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS/ÉTÉ



LE FIGURIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS



AU
PANIER
DES HALLES



jelo.

À PARTIR DU
18 MAI 2026



SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

2. QUI SOMMES NOUS ?

- NOTRE HISTOIRE
- LA BRIGADE
- LES PRODUITS
- NOS FOURNISSEURS

3. NOS ENGAGEMENTS RSE

- NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES
- LES INGREDIENTS ET ALLERGENES
- LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITE
- EMBALLAGE 100% ECO CONÇU

4. NOTRE MENU

- DUOS GOURMANDS
- LUNCH BOX
- NOS PLATEAUX REPAS
- PLANCHES APERO
- NOS COCKTAILS SUCRÉES
- NOS BUFFETS
- CAVE & BOISSONS

5. NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES



NOS CONDITIONS DE COMMANDES



1 PLATEAUX REPAS ET SNACKING

1

Délais de commande

La veille avant 12 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 (exemple : 10H-12H). Pour les plateaux de dernière minute, ce sera le choix du chef pour les menus. 😊

Inclus dans les plateaux repas et snacking

Une entrée, un plat, une assiette de fromage emballée (plateau repas), un fromage emballé (lunch box) (hors snacking), un dessert, un pain cuit (hors snacking), une bouteille d'eau plate 50cl et des couverts jetables.



3 PLANCHES APÉRO

3

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 et apéro

Serviettes en papier.



2 BUFFETS

2

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

Les photos ne sont pas contractuelles, néanmoins elles sont au plus proche de la réalité de nos produits.

NOUS CONTACTER

info@lefiguier.fr / 01 47 39 92 92

Notre HISTOIRE

Le Groupement Traiteur



1996

Création de la société
Au Panier des Halles, basée à
Fresnes aux portes des Halles de
Rungis.

Son cœur de métier est la
fabrication de plateaux repas.

Au Panier des Halles bénéficie d'une
notoriété haut de gamme



1997

Création de la société
Le Figuier à Clichy
Son cœur de métier est la fabrication de
plateaux repas et bénéficie d'une
excellente réputation et de nombreuses
références dans le secteur des marchés
publics.

2016

Rachat de la société Au Panier des
Halles, le laboratoire de production
(1000m² - 20 cuisiniers) et les moyens
logistiques (12 livreurs salariés - flotte
de véhicules) sont mutualisés à Fresnes.



Septembre 2019

Création de la marque sur le concept du
portage de menus aux salariés des
entreprises.

Décembre 2019

Décision de développer notre technologie
et présenter ces repas dans des
distributeurs automatiques avec une
borne de commande tactile et des frigos
connectés.

Février 2020

Création de la société.

Septembre 2020

Les premières installations.



Novembre 2023 - Les traiteurs Au Panier des Halles, Le Figuier et le spécialiste de la restauration connectée JELO ont fusionné.
L'entité ainsi constituée prend comme dénomination sociale JELO.



LE FIGURIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS



Le Figurier & Au Panier des Halles concoctent des recettes et des repas destinés à ravir vos papilles !

Nos recettes concoctées par nos chefs talentueux se veulent équilibrées, gourmandes et innovantes. Nos plats sont frais et faits maison. Notre offre est variée pour satisfaire les gourmands, les curieux et les consommateurs ayant des régimes alimentaires spécifiques.

Conscients des enjeux écologiques et sociétaux pesant sur les chaînes alimentaires, nous travaillons à optimiser la durabilité de nos recettes : depuis la sélection des fournisseurs de matières premières jusqu'à la livraison de nos repas.



LA BRIGADE



Adjy Mbarka Yatte
Cheffe de cuisine



Sebastien Leduc
Directeur de production

JELO c'est une équipe de 20 personnes en cuisine dirigée par notre directeur de production, Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.

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 de traçabilité digitalisée.



Carolina Leduc
Cheffe Pâtissière



NOS ENGAGEMENTS RSE

Les enjeux RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) sont fortement pris en compte. Depuis le début de l'année 2022, l'entreprise est évaluée par la plateforme Ecovadis qui prend en considération les impacts sur l'environnement, sur les questions éthiques et sociales mais aussi sur la responsabilité des achats. Nous avons ainsi obtenu la médaille de bronze. Dans la poursuite de notre démarche d'amélioration continue, nous visons, lors de la prochaine évaluation, la médaille d'argent grâce à la mise en place d'un plan d'action.

Nous sommes également engagés dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire**. Les barquettes invendues sont en partie redistribuées grâce à l'application anti gaspillage **Too Good To Go**. Le reste est donné à l'association **Le Chaînon manquant**. Nous gérons également nos déchets afin de les **recycler** (méthanisation, compostage, papeterie).



Nous essayons au maximum d'utiliser des **matières premières brutes et de saison**. Cela permet une meilleure maîtrise de la qualité mais également de limiter notre impact environnemental.

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 permettant l'analyse des risques et la mise en place de moyens de maîtrise. Nous accordons une grande importance à la sécurité des aliments et à la qualité de nos produits. Ainsi nos cuisiniers sont formés chaque année au respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

La qualité sanitaire de nos produits est régulièrement contrôlée par un laboratoire d'analyses. De même la qualité organoleptique est couramment testée en interne (pour le plaisir de vos papilles).

La traçabilité est effectuée grâce à une solution dématérialisée qui nous permet de tracer tout ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette !





NOS MATIÈRES PREMIÈRES

Nous approvisionnons nos matières premières en considérant des critères extra-économiques (environnementaux & sociétaux). Nous nous inscrivons dans cette démarche en nous approvisionnant :

-  De matières premières labélisées
 




-  De fruits et légumes de saison
 





-  De matières premières dont les origines sont connues et contrôlées
 

-  De matières premières hors calibres, invendues, surstocks
 
-  Et nous voulons faire encore plus !

Nos chefs choisissent soigneusement les matières premières qui composent vos déjeuners. Nous travaillons avec des fournisseurs indépendants et des grossistes tels que :

Atypique





EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU



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 intacts, 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 leurs étanchéité. Pour les recycler, il faut les déposer dans la poubelle jaune !



Verre en verre et couverts en inox pour la gamme 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 Duos Gourmands

15,90 €
HT

Eau 50 cl et couverts inclus. Commande à passer la veille avant 12h00.

Une sélection de bowls généreux, de salades fraîches et de desserts gourmands, pensés pour allier équilibre et plaisir.



SALADE CÉSAR



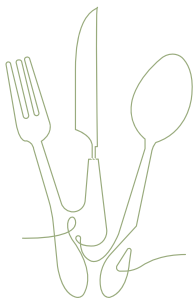
SALADE AUX LÉGUMES
GRILLÉS



TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES
ET AUX BISCUITS ROSES DE
REIMS.



SALADE DE FRUITS
FRAIS.



LUNCH BOX

19.90€
HT

Fromage, couverts en bois, pain et petite bouteille d'eau plate 50 cl inclus. Commande à passer au plus tard la veille avant 12h00.
Nos lunch box sont spécialement conçus pour être dégustés froids, tout en garantissant fraîcheur et saveurs.

COEUR DE RUMSTECK



FILET DE POULET GRILLE



PANCAKES AUX LEGUMES



DOS DE LIEU NOIR



Taboulé libanais aux herbes et aux abricots.

Cœur de rumsteck, salade de pommes de terre aux herbes, haricots verts aux échalotes et sauce aux herbes.

Mousse choco-brownies



Gaspacho Andalou.

Filet de Poulet grillé au citron, pâtes aux légumes et sauce citronnée.

Tiramisu aux fruits rouges et aux biscuits roses de Reims.



Houmous et crudités.

Pancakes aux légumes, Tzatziki et salade de riz et quinoa.

Salade de fruits frais. (Melon, ananas, raisin, mangue, fraise, pastèque, agrumes)



Riz au thon et olives noires leccino.

Dos de lieu noir, salade d'herbes et perles aux légumes de printemps.

Panacotta au lait de coco et dés de mangue et fruit de la passion.





NOS PLATEAUX REPAS "DECOUVERTES"

24.90€
HT



Couverts en bois, gobelet en carton, fromage affiné et son chutney, pain et petite bouteille d'eau plate 50 cl inclus. Commande à passer au plus tard la veille avant 12h00. Nos plateaux-repas sont spécialement conçus pour être dégustés froids, tout en garantissant fraîcheur et saveurs.

DOS DE CABILLAUD



Œuf poché, sauce ravigote (câpres, estragon, vinaigre de xérès, persil plat, moutarde à l'ancienne, échalotes) et légumes croquants (carottes, carottes jaunes, céleri).

Dos de cabillaud, sauce mangue-avocat, vermicelles de riz et poivrons sautés au piment d'Espelette.

Macaron litchi-framboise et crème mascarpone à la vanille.



PÉPITES DE POULET



Saumon fumé, scone au parmesan et céleri rémoulade. (Saumon fumé, scone au parmesan, cèleri rave, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, roquette).

Pépites de poulet sauce Honey Mustard, pommes de terre aux épices et tomate cerise dattarino.

Cheesecake spéculoos fruits du verger.



BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS



Aubergine a la parmesane. (Aubergine violette, sauce tomate, grana padano, basilic).

Brochette de légumes grillés, salade fraîche à la tomate et au quinoa.

Tarte aux citrons Yuzu, Kalamansi, kombaba et son croustillant au fruit de la passion.



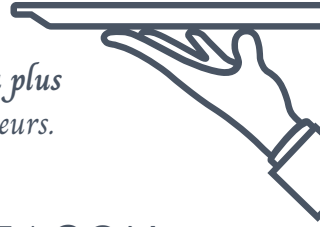


NOS PLATEAUX REPAS

"SAVEUR"

26.90€
HT

Couverts en bois, gobelet en carton, fromage affiné et son chutney, pain et petite bouteille d'eau plate 50 cl inclus. *Commande à passer au plus tard la veille avant 12h00.* Nos plateaux-repas sont spécialement conçus pour être dégustés froids, tout en garantissant fraîcheur et saveurs.



PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ



Ceviche de cabillaud et patates douces rôti. (Filet de cabillaud, poivron rouge et verte, oignon rouge, tabasco, citron vert, patate douce rôti).

Pavé de saumon grillé, pâtes au basilic et compotée de fenouil au citron et à l'anis badiane étoilé.

Entremets dacquoise amande-coco, compoté d'abricot, bavaroise fruit de la passion-abricot et ganache montée chocolat blanc.



BAVETTE ÉPICÉE FAÇON THAÏ



Jambon de parme et melon mariné à la pêche. (Melon charentais, jambon de parme, liqueur à la pêche).

Bavette épicée façon thaï et wok de légumes à la coriandre.

Tarte aux fraises aux éclats de pistache.



NOIX DE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO

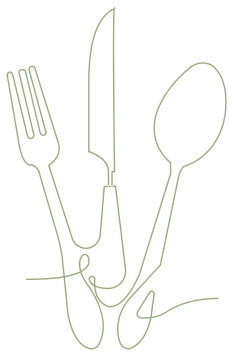


Courgettes grillées à la ricotta di bufala façon salade grecque. (Courgettes grillées, ricotta di bufala, olives noires leccino, oignon rouge, tomate cerise dattarino, origan sauvage, huile d'olive

Noix de veau façon Vitello tonnato, pommes de terre aux herbes, câpres et copeaux de parmesan.

Choux croustillants au chocolat noir Valrhona Guanaja 70%.





NOS PLATEAUX REPAS "SPÉCIAUX."

26.90€
HT

Couverts en bois, gobelet en carton, pain et petite bouteille d'eau plate 50 cl inclus. *Commande à passer au plus tard la veille avant 12h00. Nos plateaux-repas sont spécialement conçus pour être dégustés froids, tout en garantissant fraîcheur et saveurs.*



LE SANS LACTOSE/SANS GLUTEN



Œuf poché, sauce ravigote (câpres, estragon, vinaigre de xérès, persil plat, moutarde à l'ancienne, échalotes) et légumes croquants (carottes, carottes jaunes, céleri).

Dos de cabillaud, sauce mangue-avocat, vermicelles de riz et poivrons sautés au piment d'Espelette.

Salade de fruits frais. (Melon, ananas, raisin, mangue, fraise, pastèque, agrumes)



LE SANS GLUTEN



Courgettes grillées à la ricotta di bufala façon salade grecque. (Courgettes grillées, ricotta di bufala, olives noires leccino, oignon rouge, tomate cerise dattarino, origan sauvage, huile d'olive).

Bavette épicée façon thaï et wok de légumes à la coriandre.

Panacotta au lait de coco et dés de mangue et fruit de la passion.



LE VÉGAN / SANS LACTOSE



Gaspacho Andalou.

Brochette de légumes grillés, salade fraîche à la tomate et au quinoa.

Salade de fruits frais. (Melon, ananas, raisin, mangue, fraise, pastèque, agrumes)



NOS PLATEAUX REPAS

Exemples de nos packagings



DUOS GOURMANDS



LUNCH BOX



CLASSIQUES & SPECIAUX



LES BUFFETS

NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

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

35€ HT

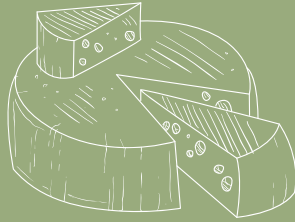
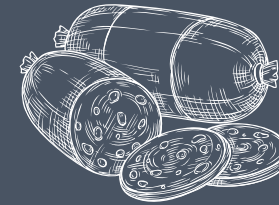


PLANCHE DE FROMAGES

Pour 10 personnes



35€ HT

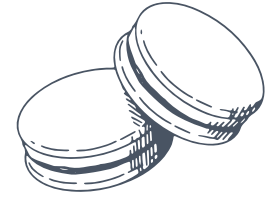
PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes





NOS COCKTAILS SUCRÉS



45€ HT
70 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

Plateau de moelleux

***Assortiment de moelleux
sélectionnés par le chef**

Exemples :

- Madeleines
- Financiers
- Mini moelleux framboise
- Mini moelleux pistache
- Mini moelleux citron



60€ HT
50 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

Plateau de macarons

***Assortiment de macarons
sélectionnés par le chef**

Exemples :

- Citron
- Caramel beurre salé
- Framboise
- Café
- Chocolat



*modification des pièces possible selon approvisionnement / Inclus: serviettes

NOS BUFFETS

(10 personnes minimum)

**Plateau de fromage, pain, et kit jetable (couverts, assiettes et serviettes) inclus.
Commande à passer 48h à l'avance.*

26€ HT

FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTREES

- Riz au thon et olives noires leccino.
- Taboulé libanais aux herbes et aux abricots.
- Houmous et crudités
- Saumon fumé, scone au parmesan et céleri rémoulade
- Œuf poché, sauce ravigote
- Aubergine à la parmesane
- Jambon de parme et melon mariné à la pêche
- Courgettes grillées à la ricotta di bufala façon salade grecque.

30€ HT

FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS

- Pépites de poulet sauce Honey Mustard, pomme de terre aux épices et tomate cerise dattarino.
- Dos de cabillaud, sauce mangue-avocat, vermicelles de riz et poivrons sautées au piment d'Espelette.
- Brochette de légumes grillés, salade fraîche à la tomate et au quinoa
- Pavé de saumon grillé, pâtes au basilic et compoté de fenouil au citron et à l'anis badiane étoilé.
- Bavette épicée façon thaï et wok de légumes à la coriandre.
- Noix de veau façon Vitello tonnato, pomme de terre aux herbes, câpres et copeaux de parmesan.

33€ HT

FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS

- Panacotta au lait de coco et dés de mangue et fruit de la passion
- Mousse choco-brownies
- Salade de fruits frais
- Tiramisu aux fruits rouges et aux biscuits roses de Reims
- Cheesecake spéculoos fruits du verger.
- Macaron litchi-framboise et crème mascarpone à la vanille (+1€)
- Tarte aux citrons Yuzu, Kalamansi, kombaba et son croustillant au fruit de la passion (+1€)
- Entremet dacquoise amande-coco, compoté d'abricot, bavaroise fruit de la passion-abricot et ganache montée chocolat blanc.
- Tarte aux fraises aux éclats de pistache (+1€)
- Choux croustillants au chocolat noir Valrhona Guanaja 70%.

NOS BOISSONS

BOISSONS FROIDES

Eau minérale, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau minérale, 1.5 litres.....	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 , 1 litre.....	4.70€ HT
Jus de Pomme , 1 litre.....	4.70€ HT
Jus d'orange , 1 litre.....	4.70€ HT

Disponible 24/7



DÉCOUVREZ NOTRE SOLUTION DE CANTINE CONNECTÉE

Restaure jusqu'à 60 personnes par jour



“Faible engagement/modèle économique axé sur la consommation”



Notre qualité traiteur au quotidien



FAIT MAISON



EMBALLAGE ÉCO-CONÇU



SCAN ME

STANISLAS DELIBES

✉ STANISLAS@JELO.CO

☎ 06 64 77 24 34

NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

OBJET

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre la société JELO SAS et toute personne passant commande de produits auprès de la société JELO SAS 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 JELO SAS. 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 et www.panierdeshalles.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 12:00 (jours ouvrés). Pour les buffets, cocktails sucrés sans services annexes, 72h avant (jours ouvrés). Toute commande de Buffets/Cocktails. À partager avec services annexes (installation, maîtres d'hôtel) 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 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 confirmé par nos chargé(e)s de clientèle. Une commande Dernière Minute validée par téléphone ne pourra pas être annulée. Les recettes seront imposées par le Chef de Cuisine .

3. JELO SAS 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 JELO SAS 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. Un minimum de commandes est requis.

Pour les plateaux-repas : 6 unités ;
Pour les coffrets Salades & Lunch Box : 10 unités ;
Pour les Cocktails: 200 € HT;
Pour les buffets : 10 personnes;

6. Les commandes pour le samedi doivent être passées 72h avant 10H00, jours ouvrés. Pas de livraisons les Dimanches et Jours Fériés.

7. Pour toute commande supérieure à 1500 € HT, un acompte de 30% est demandé.

8. Toute commande confirmée devra être annulée 48h avant. L'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48 h 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 périmera rapidement, le CLIENT produits, conformément aux dispositions de l'article L 121-20-2 du code de la consommation.

9. Pendant la période estivale (du 15 juillet au 31 août) et en fin de carte, JELO SAS 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.Les frais de livraison seront systématiquement facturés sans dérogation

2.Forfaits Livraison

Zone 1 (75,92,93,94) :
En semaine : 30 € HT
Les samedis : 65 € HT (sous réserve de validation de faisabilité)
Les dimanches et jours fériés : 75 € HT (sous réserve de validation de faisabilité)

Zone 2 (77, 78, 91, 95) :
En semaine : Forfait minimum 40 € HT ou plus selon la distance.
Le tarif définitif vous sera confirmé par le service commercial
Les Samedis : Forfait minimum 75 € HT ou plus sous réserve de validation
Les dimanches et jours fériés : Forfait minimum de 85 € HT ou plus sous réserve de validation

3. Les livraisons peuvent être effectuées jusqu'à 2h avant l'heure demandée par LE CLIENT.

4.Les horaires habituels de livraison sont de 7h à 13h00, 12h maxi pour le samedi et J.F. Pour toutes les livraisons en dehors de ces horaires, merci de nous contacter.

5. 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 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. Le numéro de portable d'un contact sur place est obligatoire. Si ce numéro devait manquer ou était injoignable, JELO SAS ne pourra pas être tenu responsable d'éventuels retards. Temps d'attente du livreur un quart d'heure maximum.

6. Les livraisons de nos produits sont effectuées exclusivement à l'accueil du lieu de livraison. Aucun service de livraison aux étages n'est proposé.

7. Pour les commandes de dernière minute, le forfait livraison sera systématiquement majoré à 15 € HT quelque soit le produit, le montant de la commande ou la zone de livraison.

8. Toute commande doit être vérifiée lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité des produits. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte dès lors.

LES PRIX

1. Les prix des PRODUITS commercialisés par JELO SAS sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte. Cependant, JELO SAS 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. L'acceptation de la livraison 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, 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.

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. En tout état de cause, même si les allergènes sont disponibles sur demande, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'un ou plusieurs allergènes dans les recettes. 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.

TARIFS

Les prix applicables sont ceux de la carte en vigueur au jour de la commande.

Ils sont exprimés hors taxes, TVA en sus, soit :
10 % pour les produits alimentaires ;
20 % pour les boissons alcoolisées et les frais de livraison.
JELO se réserve le droit de modifier ses tarifs à tout moment, notamment en cas d'évolution significative des coûts de production (matières premières, produits alimentaires, carburant, énergie ou logistique). Dans ce cadre, JELO pourra également appliquer un forfait exceptionnel ou un ajustement tarifaire ponctuel, porté à la connaissance du client préalablement à la validation de la commande.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Sauf conditions particulières expressément acceptées par écrit, toutes les factures émises par la société JELO sont payables à réception, sans escompte. Les factures sont transmises par courrier électronique à l'adresse communiquée par le client, laquelle fait foi pour le point de départ des délais de paiement. Pour tout nouveau client, une fiche d'ouverture de compte devra être complétée et validée préalablement à toute commande. La première commande devra être intégralement réglée avant livraison, sauf accord contraire exprès de JELO. Pour toute commande d'un montant supérieur à 1 500 € HT, un acompte de 30 % est exigé à la commande. La commande n'est considérée comme ferme et définitivement prise en compte qu'à réception de cet acompte.

PÉNALITÉS DE RETARD

Tout retard de paiement entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable :

1. L'application de pénalités de retard calculées sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur majoré de 10 points, à compter du jour suivant la date de facture.

2. À titre indicatif, ce taux peut représenter plus de 15 % annuel, soit environ 0,04 % par jour de retard ;

3. L'exigibilité d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros par facture impayée, conformément aux dispositions légales en vigueur.

MESURES EN CAS DE NON-PAIEMENT

En cas de non-paiement à l'échéance, JELO se réserve le droit de :

1. Suspendre toute commande en cours ou à venir ;

2. D'exiger un paiement comptant pour toute nouvelle commande ;

3. D'engager toute procédure de recouvrement, y compris contentieuse, aux frais du client.

Le client est invité à se rapprocher de JELO sans délai en cas de difficulté afin d'examiner toute solution amiable adaptée.

#CUISINER EST UN VRAI METIER



VALÉRIE LESAGE

✉ INFO@LEFIGUIER.FR

☎ 01 47 39 92 92

(De 8H30 à 13h00 et de 14H00 à 16H30)

WWW.LEFIGUIER.FR

LE PARTENAIRE SAVEURS DE VOS RÉUNIONS

JELO, Capital social de 10 000€, 15 rue de Chevilly - 94260 Fresnes RCS Créteil B 398 010 298 / TVA intracommunautaire FR94398010298

Photo réalisée par : Capucine Stauff (instagram : @capfood_paris) & Claire Ruiz Crédit photo : JELO. Photos non-contractuelles

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Ne pas jeter sur la voie publique.

FRESNES Tél. 01 40 96 21 79