



LE FIGUIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

25 AVRIL — 11 SEPTEMBRE 2022

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



③

COCKTAILS

Délais de commande

72h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2h avant l'horaire butoir demandée. Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des arrivages.

Inclus dans les plateaux cocktails

Serviette en papier.

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 « Fait Maison ». Qu'il s'agisse des fruits, légumes, viandes ou produits laitiers nos chefs sélectionnent rigoureusement leurs ingrédients en privilégiant la qualité et la fraîcheur avant tout.

..... LE LABORATOIRE

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



NOS ENGAGEMENTS RSE

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

Nous avons mis en place un tri des déchets : ils partent dans des filières différentes pour qu'ils soient recyclés de la meilleure façon. Nos déchets de cuisine sont donc 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.



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 nouveau système de traçabilité qui nous permet de tracer tout ingrédients depuis la commande jusqu'à votre assiette !



NOS PETITS DEJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

PETIT-DÉJEUNER

- A partir de 10 personnes
- 3 mini viennoiseries par pers.
 - Thermos de café
 - Thermos de thé
 - Bouteille d'eau minérale 1,5L
 - Jus de fruits 1L
 - Kit matériel jetable



ACCUEIL CAFE

- A partir de 10 personnes
- 1 gâteau sec ou madeleine individuelle par pers
 - Thermos de café
 - Thermos de thé
 - Bouteille d'eau minérale 1,5L
 - Jus de fruits 1L
 - Kit matériel jetable



Afin de vous permettre de **continuer à vous réunir** dans le **respect des mesures barrières**, nous mettons en place une nouvelle gamme de **petits-déjeuners individualisés** !



PETIT-DÉJEUNER INDIVIDUALISÉ

A partir de 10 personnes

Dans la box individuelle :

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

Livrés séparément

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



2,5€ HT



* Photos non contractuelle



LES SNACKING



BAGEL VÉGÉTARIEN *



Taboulé libanais à la menthe
**Bagel légumes grillés – poivrons, courgettes, aubergines,
pesto et roquette**
Salade de fruits

BAGEL SAUMON *



Salade Waldorf aux noix
Bagel Saumon - avocat, tomates, concombre, roquette
Tiramisu fruits rouges

BAGEL POULET *



Gaspacho
**Bagel poulet - céleri, pomme granny,
mayonnaise au citron**
Riz au lait

SALADE CAESAR *



**Salade Caesar – filet de poulet grillé, œuf dur, salade
iceberg, parmesan, tomates, anchois, croustons, sauce
césar et ciboulette**
Mousse fromage blanc et compotée de cerises

* Photos non contractuelle

* Eau 50cl et couverts inclus





LUNCH BOX



BOX BŒUF *



Salade coleslaw
Roti de bœuf, taboulé et sauce tartare
Tiramisu fruits rouges

BOX POULET *



Gaspacho
Poulet snacké sauce au citron et printanière de légumes
(carottes, petits pois, navet et pommes de terre)
Riz au Lait

BOX POISSON *



Salade Waldorf aux noisettes
Filet de Perche aux poivrons et riz safrané façon paella
Mousse fromage blanc et compotée de cerises

BOX VÉGÉTARIENNE *



Taboulé libanais à la menthe
Choux fleurs rôtis aux épices, pousses d'épinards,
potatoes et carottes, vinaigrette de xérès au
miel
Salade de fruits

* Photos non contractuelle

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





NOS PLATEAUX REPAS «DECOUVERTE»



PLATEAU TULIPE *



Tomates, Mozzarella di Bufala et pesto
Rôti de bœuf au poivre, pommes de terre aux herbes et haricots vert aux échalotes, sauce tartare
Baba au rhum, crème montée à la vanille et ananas rôti

PLATEAU MARGUERITE *



Tartelette chèvre courgettes
Filet de Poulet au curry, pâtes fraîches à la coriandre, courgettes et carottes
Tarte amandine abricot

PLATEAU MUGUET *



Salade Grecque au fromage de chèvre frais
Dos de lieu noir sauce créole (tomates, persil, poivrons, ail, chimichurri, huile de tournesol, échalottes), boulgour et quinoa aux herbes et citron
Mousse choco framboise

PLATEAU JASMIN *



Compotée de fenouil, avocat et pomme granny
Tartelette chèvre courgettes, salade de roquette, tomates, oignon rouge assaisonnée à l'huile d'olive et origan de Sicile
Riz au lait

* Photos non contractuelle

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





NOS PLATEAUX REPAS «SAVEURS»



PLATEAU PAVOT *

Melon et Jambon de Parme

Pavé de Rumsteck grillé, tomates grillées aux épices, Gnochetti Sardi et légumes grillés au basilic

Entremet moelleux chocolat, duo de mousse chocolat noir et blanc

PLATEAU ROSE *

Pommes de terre à la moutarde et haddock fumé

Pavé de Saumon à l'unilatéral, riz au citron confit et Caponata sicilienne, sauce crème fraîche moutarde

Dôme mangue passion, dacquoise aux amandes et crispy passion

PLATEAU LILAS *

Tartare de tomates et Burrata di Buffala

Haut de Cuisse de poulet farci au cresson, brocolis et carottes, quinoa BIO, vinaigrette à l'échalotte

Eclair Caramelia et croustillant caramel au beurre salé

PLATEAU PIVOINE *

Œuf cocotte BIO, poêlée d'épinards et tomates cerises au four

Brochettes de légumes grillés, penne au pesto et pignons de pin, tomates cerises Dattarino rôties au four

Pomme rôtie, mousseline vanille et sablé breton

* Photos non contractuelle

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





NOS PLATEAUX REPAS «SPÉCIAUX»



PLATEAU TOURNESOL *



Tomates, Mozzarella di Buffala et pesto
Pavé de Saumon à l'unilatéral, riz au citron confit et Caponata sicilienne, sauce crème fraîche moutarde
Mousse fromage blanc compotée de cerises

Pain sans gluten

PLATEAU VIOLETTE *



Œuf cocotte BIO, poêlée d'épinards et tomates cerises au four
Filet de Poulet, Riz, légumes et tomates San Marsano grillés
Salade melon, pastèque, fraises, menthe et citron vert

*Sans fromage mais fruits secs,
pain sans gluten*

PLATEAU LAVANDE *



Melon et Bresaola
Filet de Poulet au curry, pâtes fraîches à la coriandre, courgettes et carottes
Salade de fruits

Sans fromage mais fruits secs

PLATEAU JACINTHE *



Légumes grillés et sirop de tomates épicé
Epinards, salade de quinoa et Spring Rolls aux légumes
Salade melon, pastèque, fraises, menthe et citron vert

Sans fromage mais fruits secs



NOS PLATEAUX REPAS «PRESTIGES»

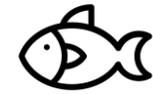


PLATEAU ORCHIDÉE *



Tomate façon salade grecque
**Filet de Bœuf façon salade Landaise (foie gras, magret fumé, framboises, pommes de terre et figues séchées),
pousses d'épinards, vinaigrette framboise**
Tarte aux fraises

PLATEAU IRIS *



Salade niçoise à l'œuf de caille
**Thon Rouge façon Tataki, sésame noir cantonais, mélange d'herbes,
nouille Udon et légumes thaï**
Macaron chocolat au lait et passion

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





NOS BUFFETS

(10 PERSONNES MINIMUM)

FORMULE

1

22€ HT

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTRÉES

Tomates, Mozzarella di Bufala et pesto

Tartelette chèvre courgette

Salade Grecque au fromage de chèvre frais

Caviar d'aubergine et brunoise de légumes

Salade de risoni aux légumes

Compotée de fenouil, avocat et pomme granny

Melon et Jambon de Parme

Tartare de tomate et burrata

Pomme de terre à la moutarde et haddock fumé

Œuf cocotte BIO et pûlée d'épinards et tomates

cerises au four

Salade waldorf aux noisettes

Taboulé libanais à la menthe

FORMULE

2

24€ HT

2 entrée | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS

Pavé de Rumsteck grillé, tomate grillé aux épices, Gnochetti sardi et légumes grillé au basilic

Haut de Cuisse de poulet farci au cresson, brocoli et carottes, quinoa BIO, vinaigrette à l'échalotte

Pavé de Saumon à l'unilatéral, riz au citron confit et caponata sicilienne, sauce crème fraîche

moutarde

Rôti de bœuf au poivre, pomme de terre aux herbes et haricots vert à aux échalotes, sauce au

poivre

Filet de Poulet au curry, pâtes fraîches à la coriandre et courgette et carotte

Dos de lieu noir sauce créole (tomates, persil, poivron, ail, chimichurri, huile de tournesol,

échalotte), boulgour et quinoa aux herbes et citron

Tartelette chèvre courgette et salade roquette tomate oignon rouge concombre et huile d'olive et

origan de Sicile

Roti de bœuf, taboulé et sauce tartare

Poulet snacké, sauce au citron, et printannière de légumes (carottes, petit pois, navet et pomme

de terre)

Filet de Perche au poivron, et riz safrané façon paella

Chou fleur rôti aux épices, pousse d'épinard, pomme de terre et carotte, vinaigrette de xérès au

miel

FORMULE

3

26€ HT

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS

Mousse choco framboise

Tarte amandine abricot

Riz au lait

Baba au rhum, crème montée à la vanille et ananas

rôti

Entremet moelleux chocolat, et duo de mousse

chocolat noir et blanc

Dome mangue passion, dacquoise aux amandes et

crispy passion

Pomme rôtie, mousseline vanille et sablé breton

Mousse fromage blanc compotée de cerises

Salade de fruits

Salade melon pastèque fraise, menthe et citron

vert

Tiramisu fruits rouges

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



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALES: MINI SANDWICHES

Un moment savoureux à partager à plusieurs !

PLATEAU MINI-SANDWICHES SAVEURS*

55€ HT
35 pièces

*Commande 72 h à l'avance minimum

Bretzel volaille estragon comté

Mini Sandwich oeuf mimosa

Buns guacamole, fromage de chèvre, confit de poivron

Pain polaire thon et poivron

Wrap saumon fumée, pesto, tomate confite.

PLATEAU MINI-SANDWICHES TERROIR*

48€ HT
40 pièces

*Commande 72 h à l'avance minimum

Navette sésame tomate et poulet au curry.

Navette pavot, mousse de chèvre et poivrons.

Wraps poulet, mimolette et roquette.

Wraps caviar d'aubergines et légumes grillés.

Petits pains spéciaux tomate mozzarella
roquette.

**Petits pains spéciaux bresaola, artichauts et
parmesan.**

PLATEAU MINI-SANDWICHES DÉLICES*

65€ HT
35 pièces

**Commande 96 h à l'avance
Minimum 2 plateaux**

**Brioche poêlée, pastrami, pickles oignons, cornichon,
sauce anglaise**

Navette, saumon mariné, crème fêta citron, concombre,
poudre d'olives noir

Gaufre salé, oeuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette

Wrap guacamole, crevette épicé, oignons frits, tomates
confites

Bruschetta chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix

Commande 96 h à l'avance minimum 2 plateaux

*modification des pièces possible selon approvisionnement



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALES : PIÈCES CANAPÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !



PLATEAU CANAPÉS L'INTEMPOREL*

55€ HT
48 pièces

Canapé St-Môret, noisette, paprika
Canapé mousson de canard & griotte
Canapé oeuf mimosa
Cheesecake piquillos & zestes de citrons verts
Canapé Tarama à l'aneth
Canapé crevette marinée
Cheesecake petit pois, huile fumée, quinoa frit
Pics Brésaola, comté, abricot sec

*Commande 72 h à l'avance minimum

PLATEAU CANAPÉS ARÔMES*

65€ HT
48 pièces

Blinis guacamole, crevette marinée
Canapé maquereau, graines de moutarde
Canapé pétoncle, saveur provençale
Canapé fromage frais ail et fines Herbes
Canapé pesto, gaspacho de tomates, chèvre
Canapé rouget, crème à la rouille
Poulet satay, condiment sésame
Canapé pissaladière (oignons, tomates, olives)

*Commande 72 h à l'avance minimum

PLATEAU CANAPÉS PRESTIGE*

75€ HT
48 pièces

Commande 96 h à l'avance
Minimum 2 plateaux

Gaspacho de tomate, pain vert, crème de chèvre, bille de concombre
Finger de saumon, huile vanille, mangue & asperge verte
Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
Daïkon, thon, pequillos
La pomme d'amour au foie gras, gelée de framboise
Concombre, avocat, gambas, pickle d'oignon rouge
Mille-feuille volaille, citron confit, coriandre, comté

*modification des pièces possible selon approvisionnement





NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !

PLATEAU DE MOELLEUX



37€ HT
70 pièces

*Assortiment de moelleux sélectionnés par le chef.

Exemples :

Madeleines
Financiers
Mini moelleux framboise
Mini moelleux pistache
Mini moelleux citron



PLATEAU SAVEURS SUCRÉES



59€ HT
48 pièces

*Assortiment de pièces sucrées sélectionnées par le chef.

Exemples :

Mini tartelettes poire amandine
Macarons
Mini éclairs
Royal chocolat
Choux pralin



PLATEAU DE MACARONS



57€ HT
50 pièces

*Assortiment de macarons sélectionnées par le chef.

Exemples :

Citron
Caramel beurre salé
Framboise
Café
Chocolat





CAVE
&
BOISSONS

— VINS ROUGES —

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



— VINS ROSÉS —

Languedoc, Terres de l'Engarran, Château de l'Engarran, 75 cl.....	10.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé 75 cl.....	12.00€ HT



— VINS BLANCS —

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



— CHAMPAGNES ET PETILLANTS —

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



— BOISSONS ET JUS DE FRUITS —

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



— BOISSONS CHAUDES —

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

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 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 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 et les coffrets sandwiches. Pour certains cocktails, un minimum de 2 plateaux est exigé.

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 périmérer rapidement, le CLIENT ne bénéficiera pas d'un droit de rétractation concernant les commandes de 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 23,90 € ht en semaine pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes : 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter. Le forfait livraison week-ends et jours fériés est de 50€ ht pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes: 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter.

5. Sauf accord cadre spécifique signé entre LE FIGUIER et LE CLIENT, les livraisons à heure fixe, dans un lieu public, demandant une manutention spéciale ou un délai inhabituel (au-delà d'1/4h d'attente) font l'objet d'une tarification particulière de 20€ h.t supplémentaires. Les livraisons spéciales après 19h ou les weekends, jours fériés, gares, foires et salons sont facturées 50 € HT.

Les prestations d'animation, de reprise de matériel loué ou tout autre demande seront considérées comme des PRESTATIONS ANNEXES et ne sont pas concernées par ces frais de livraison. Elles feront l'objet de devis particuliers avec leurs propres frais de livraison.

6. Pour des raisons de trafic en région parisienne, les livraisons peuvent être effectuées jusqu'à 2h avant l'heure prescrite par LE 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.

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.