



LE FIGURIER

PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

NOUVELLE CARTE
02 NOVEMBRE — 31 DÉCEMBRE 2020



QUI SOMMES-NOUS ?

LA BRIGADE

Le Figuier c'est une équipe de XX personnes dirigée par notre Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, qui donnent le meilleur d'eux-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 composte !

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.



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 ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette !



NOS PETITS DÉJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

9€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

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

ACCUEIL CAFE

7€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

- 1 gateau 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 pour

NOS PLATEAUX REPAS

Du 2 novembre au 31 décembre 2020



VIANDES ROUGES *

..... ①

Magret de canard fumé, céleri rémoulade et céleri branche
Pavé de rumsteck, sauce chimichurri, pomme de terre grenaille et courge rôtie
Moelleux chocolat et crème anglaise

..... ②

Rouleau libanais a la ricotta, poivre, menthe, tomates et tzatziki.
Rôti de veau, sauce vitello, pomme de terre nouvelles, carottes, navet et petits pois.
Royal chocolat praliné



VIANDES BLANCHES *

..... ①

Tartellettes ricotta courgettes
Poulet tandoori riz madras, tomates, raisins secs, coriandre, noix de coco, sauce yaourt à la menthe.
Mousse Philadelphia citron vert et framboise

..... ②

Poire a la fourme d'Ambert, feuille de sucrine et vinaigrette (xérès et miel), raisin secs.
Haut de cuisse de poulet rôti au four, et ses légumes rôtis d'automne, mayonnaise au citron et aux herbes.
Macaron café



POISSONS *

..... ①

Tartellettes aux poireaux
Pavé de saumon a l'unilatéral, mini ratatouille et riz aux herbes.
Eclair façon paris Brest

..... ②

Crème de chou fleur a la cardamome et saumon fumé.
Dos de lieu noir, sauce grenobloise, mélange de lentilles, boulgour et quinoa, amandes grillées.
Tarte citron meringuée



VÉGÉTARIEN *

..... ①

Oeuf poché, carotte, carotte jaune et céleri branche, sauce ravigote.
Pâtisseries rôties au curry, miel et à la moutarde à l'ancienne, ricotta, pousses d'épinards et amandes grillés.

Flan parisien

..... ②

Pâte de coing, fromage de chèvre, pousses d'épinards.
Pâtes de gragnano IGP a la norma, aubergines, tomates cerises, épinards et parmesan.
Sablé pomme

*photos non contractuelle

NOS PLATEAUX REPAS SPÉCIAUX

Du 2 novembre au 31 décembre 2020



SANS GLUTEN *



Poire a la fourme d'Ambert, feuille de sucrine et vinaigrette (xérès et miel), raisin secs.

Haut de cuisse de poulet rôti au four, et ses légumes rôtis d'automne, mayonnaise au citron et aux herbes.

Macaron café



SANS LACTOSE *



Oeuf poché carotte, carotte jaune et cèleri branche, sauce ravigote.
Dos de lieu noir, sauce grenobloise, mélange de lentilles, boul-gour et quinoa.

Panacotta vanille lait d'amande



SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE *



Oeuf poché carotte, carotte jaune et cèleri branche, sauce ravigote.
Haut de cuisse de poulet rôti au four, et ses légumes rôtis d'automne, mayonnaise au citron et aux herbes.

panacotta vanille lait d'amande

*photo non contractuelle



NOS LUNCH BOX

Du 2 novembre au 31 décembre 2020



VIANDE ROUGE *

.....
Tartelette Ricotta épinard
Pavé de rumsteck, sauce chimichurri,
pommes de terre granaille
Riz au lait



VIANDE BLANCHE *

.....
Tartelette Ricotta épinard
Poulet tandoori, riz aux herbes
sauce au yaourt
Mousse philadelphia



POISSON *

.....
Tartelette poireau
Dos de lieu noir, boulgour quinoa
lentilles, sauce tartare
Mousse philadelphia



VÉGÉTARIEN *

.....
Tartelette poireau
Pâtes IGP à la norma, aubergines,
tomates cerises, épinards, parmesan
Mousse philadelphia

*photo non contractuelle



NOS SNACKING

Du 2 novembre au 31 décembre 2020



BAGEL POULET*



Tartelette Ricotta Epinards
**Bagel Poulet grillé, sauté
d'épinards, sauce barbecue
et gruyère**
Mousse philadelphia



BAGEL SAUMON*



Tartelette Poireaux
**Bagel saumon fumé, céleri,
pomme verte et roquette**
Mousse philadelphia



WRAP VEGETARIEN*



Tartelette Poireaux
**Wrap végétarien aux légumes
grillés et compotée d'oignons**
Riz au lait



WRAP BOEUF*



Tartelette Ricotta Epinards
Wrap au boeuf épicée
Riz au lait

*photo non contractuelle



NOS BUFFETS DU MOIS

Du 2 novembre au 31 décembre 2020

FORMULE ①



1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers.

ENTRÉES



Magret de canard fumé, céleri rémoulade et céleri branche
Rouleau libanais a la ricotta, poivre, menthe, tomates et tzatziki.

Tartelette ricotta courgettes

Poire a la fourme d'Ambert, feuille de sucrine et vinaigrette (xérès et miel), raisin secs.

Tartelette aux poireaux

Crème de chou fleur a la cardamome et saumon fumé.

Oeuf poché, carotte, carotte jaune et céleri branche, sauce ravigote.

Pâte de coing, fromage de chèvre, pousses d'épinards.

FORMULE ②



2 entrée | 2 plats | 1 dessert / pers.

PLATS



Pavé de rumsteck, sauce chimichurri, pomme de terre grenaille et courge rôtie
Rôti de veau, sauce vitello, pomme de terre nouvelles, carottes, navet et petits pois.
Poulet tandoori riz madras, tomates, raisins secs, coriandre, noix de coco, sauce yaourt à la menthe.

Haut de cuisse de poulet rôti au four, et ses légumes rôtis d'automne, mayonnaise au citron et aux herbes.

Pavé de saumon a l'unilatéral, mini ratatouille et riz aux herbes.

Dos de lieu noir, sauce grenobloise, mélange de lentilles, boulgour et quinoa, amandes grillées.

Pâtimarron rôti au curry, miel et à la moutarde à l'ancienne, ricotta, pousses d'épinards et amandes grillés.

Pâtes de gragnano IGP a la norma, aubergines, tomates cerises, épinards et parmesan.

FORMULE ③



2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers.

DESSERTS



Moelleux chocolat et crème anglaise

Royal chocolat praliné

Mousse Philadelphia citron vert et framboise

Macaron café

Eclair façon paris Brest

Tarte citron meringuée

Flan parisien

Sablé pomme

Panacotta vanille lait d'amande



NOS PLATEAUX COCKTAILS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !

PLATEAU ①

55€ HT /48 pièces
30€ HT /24 pièces

.....

Canapé St Môret, ciboulette, noisette
Canapée saumon fumée, ail & fines herbes, wasabi
Mousson de canard, pain d'épices, griotte
Mandiant de roquefort aux noix
Canapés involtini & confiture de cerises noires
Bœuf séché, gouda, tomate confite
Cheesecake carotte au cumin, citron confit, pain
aux céréales
Artichaut rôti, tapenade de petit pois, menthe,
quinoa frit

PLATEAU ②

55€ HT /48 pièces
30€ HT /24 pièces

.....

Canapé crevette ananas noix de coco
Canapé St Môret, ciboulette, radis, noisette
Canapé saumon fumée, ail & fine herbes, wasabi
Cheesecake betterave, graine de moutarde,
aneth
Sphère de fromage de chèvre, thym, verveine,
raisin, pistache
Mini pics bœuf séché, comté, pomme
Mousson de canard, pain d'épices, griotte

PLATEAU ③

€70 HT /48 pièces
36€ HT /24 pièces

.....

Crevette en habit de pomme verte, menthe fraîche
Pomme d'amour foie gras, gelée de fruits rouges
Mille-feuille brésaola, comté, mascarpone, framboise
& thym
Finger saumon, huile vanille, mangue & asperge
verte
Poulet black and white, saté, gingembre, coriandre
Canapés œuf de caille crème de raifort sur pain noir
Pomme de terre rôti, brousse de chèvre, oignon



NOS CONDITIONS COMMERCIALES

Les 10 commandements d'un mariage réussi

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 main même, une bouteille d'eau 50cl et des couverts jetables

③

COCKTAILS

Délais de commande

48h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2h avant l'horaire butoire 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

Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne

④

PETITS DÉJEUNERS

Délais de commande

58h 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.

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES 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, les coffrets sandwiches 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 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 Figuié, 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.