

GALETTE
INCLUSE



LE FIGUIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS

NOUVELLE CARTE
11 JANVIER — 07 MARS 2021





NOTRE GALETTE

Pour fêter les Rois comme il se doit !

GALETTE FRANGIPANE



Disponible du **11 au 31 janvier 2021.**

Galette des rois à la frangipane pour 8 - 10 personnes.

Couronnes et fèves incluses.

UN PEU DE CIDRE POUR L'ACCOMPAGNER ?



Choisissez entre une **bouteille de cidre brut** ou une **bouteille de cidre doux.**

(bouteille de 75cl.)

Disponible du 11 au 31 janvier 2021

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 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 + pain + fromage

Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne

.....

④

PETITS DÉJEUNERS

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.

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 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.



NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉS

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 leur produit, nous permettant de toujours vous proposer des produits 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 ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette !





NOS PETITS DÉJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE



- 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 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 11 janvier au 07 mars 2021



VIANDES ROUGES *

.....①.....

Poêlée de champignons et œuf poché.

Rôti de bœuf, haricots verts, pâtes au pesto.

Verrine cassis, mousse de marrons chocolat blanc.

.....②.....

Butternut, quinoa, feta marinée.

Pavé de rumsteck salsa créole, pomme de terres et champignons.

Éclair au chocolat.



VIANDES BLANCHES *

.....①.....

Salade grecque à la ricotta de buffala.

Poulet grillé au citron, taboulé libanais à la menthe fraîche.

Cheesecake fruits rouges.

.....②.....

Céleri, pommes saumon fumé.

Filet de poulet à la moutarde à l'ancienne, riz aux herbes et tomate rôtie au four.

Flan parisien.



POISSONS *

.....①.....

Butternut rôti, crumble noisettes.

Dos de lieu noir, sauce tartare, carottes et brocolis aux herbes.

Verrine bavaois caramel et son croustillant.

.....②.....

Tartare de légumes, pesto de coriandre, crevettes marinées à la citronnelle.

Poisson blanc façon Fish and Chips, patates douces oignons rouges, roquette, sauce tartare.

Tarte Poire Amandine.



VÉGÉTARIENS *

.....①.....

Salade de lentilles, boulgour et quinoa.

Brochettes de légumes grillés, boulgour à la menthe et pignons de pin.

Salade d'ananas et basilic thaï.

.....②.....

Fenouil mariné, copeaux de parmesan.

Lasagne aux épinards, sauce tomate, roquette.

Carré poire pain d'épices.

*photos non contractuelle

NOTRE GAMME PRESTIGE

Du 11 janvier au 07 mars 2021



CARPACCIO ITALIEN*



Jambon de Parme, Tarte aubergine
Mozzarella.

Carpaccio de Bresaola et Antipasti
(mozzarella, polenta, artichauts,
tomates confites) roquettes et
parmesan.

Macaron Noisettes.



POULET FERMIER FARCI*



Fromage de Chèvre de Bastogne,
poireaux et coulis de fruits de la
passion.

Poulet Fermier farci à l'estragon,
pâtes de Gragnano IGP, courgettes
et tomates rôties.

Dome aux Deux Pêches.



PAVÉ DE SAUMON*



Fenouil mariné au citron, saumon
fumé, crème Philadelphia à la
ciboulette.

Pavé de Saumon, compotée de
fenouil et pomme granny, quinoa
aux herbes.

Tarte au mascarpone et noix,
caramel beurre salé.



MAGRET DE CANARD*



Millefeuille de Foie Gras et Pain
d'épices.

Magret de Canard au Soja, fruits et
légumes d'hiver, poire, artichauts,
pomme de terre, poids gourmands.

Entremet Chocolat noir et son
Moelleux Chocolat.

*photos non contractuelle



NOS PLATEAUX REPAS SPÉCIAUX

Du 11 janvier au 07 mars 2021



SANS LACTOSE



SANS LACTOSE *



Poêlée de champignons, oeuf poché.
Filet de poulet à la moutarde à l'ancienne, riz aux herbes, tomates rôties au four.
Salade d'ananas au basilic thaï.



SANS GLUTEN



SANS GLUTEN *



Butternut, quinoa et feta marinée.
Dos de lieu noir, sauce tartare, carottes et brocolis aux herbes.
Verrine cassis et mousse marrons chocolat blanc.



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE *



Salade de lentilles, boulgour et quinoa.
Brochettes de légumes grillés, boulgour à la menthe et pignons de pin.
Salade d'ananas et basilic thaï.

NOS LUNCH BOX

Du 11 janvier au 07 Mars 2021

15€ HT



BOX BOEUF *

.....

Tarte courgette fromage.
**Rôti de bœuf, haricots verts,
et pâtes au pesto.**
Verrine cassis et mousse de marrons
chocolat blanc.



BOX POULET *

.....

Tarte oignon, aubergines
**Poulet grillé au citron, taboulé
libanais à la menthe fraîche.**
Financier pistache abricot.



BOX POISSON *

.....

Tarte thon basquaise.
**Dos de lieu noir, sauce tartare,
carottes et brocolis aux herbes.**
Verrine bavaois caramel et son
croustillant.



VÉGÉTARIEN *

.....

Tarte ricotta épinards.
**Brochettes de légumes grillés,
boulgour, menthe, pignons de pin.**
Salade d'ananas au basilic thaï.



*photo non contractuelle

NOS SNACKING

Du 11 janvier au 07 mars 2021



BAGEL SAUMON *

.....

Tarte thon basquaise.
**Bagel saumon fumé, crème
Philadelphia, concombre,
roquette.**
Verrine cassis et mousse de
marrons chocolat blanc.



BAGEL BOEUF *

.....

Tarte courgette fromage.
**Bagel, rumsteck grillé sauce
chimichurri, tomate et
roquette.**
Verrine bavaois caramel et
son croustillant.



WRAP POULET *

.....

Tarte oignon aubergines.
**Wraps poulet grillé avocat,
mimolette, salade.**
Financier pistache abricot.



WRAP SAUMON *

.....

Tarte ricotta épinards.
**Wraps au saumon fumé,
pomme et céleri.**
Salade d'ananas au basilic
thaï.



*photo non contractuelle

NOS BUFFETS

Du 11 janvier au 07 mars 2021

FORMULE ①



1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers.

ENTRÉES

.....

Tarte oignon aubergines.

Tarte courgette fromage.

Tarte thon basquaise.

Tarte ricotta épinards.

Salade grecque à la ricotta de buffala.

Céleri, pomme et saumon fumé.

Poêlée de champignons et œuf poché.

Butternut, quinoa et feta mariné.

Fromage de chèvre de Bastogne. (+ 1€)

Tartare de légumes, pesto de coriande

et crevettes marinés à la citronnelle.

Salade de lentilles, boulgour et quinoa.

Millefeuille de foie gras

et pain d'épices. (+ 1€)

FORMULE ②



2 entrée | 2 plats | 1 dessert / pers.

PLATS

.....

Poulet grillé au citron et taboulé libanais à la menthe fraîche.

Filet de poulet à la moutarde à l'ancienne, riz aux herbes et tomate rôti au four.

Rôti de bœuf, haricots verts, et pâtes au pesto.

Pavé de rumsteck salsa créole, pomme de terre et champignons.

Dos de lieu noir, sauce tartare, carottes et brocolis aux herbes.

Poisson blanc façon Fish and Chips, patates douces, oignons rouges, roquette et sauce tartare.

Brochette de légumes grillés, boulgour à la menthe et pignons de pain.

Lasagne aux épinards, sauce tomate et roquette.

Pavé de Saumon, compotée de Fenouil et pomme granny, quinoa aux herbes. (+ 2€)

Carpaccio de Bresaola et Antipasti(mozzarella, polenta, artichauts, tomates confites) roquettes et parmesan. (+ 2€)

Poulet Fermier farci à l'estragon, pâtes de Gragnano IGP, courgettes et tomates rôties. (+ 2€)

Magret de Canard au Soja, fruits et légumes d'hiver, poire, artichauts, pomme de terre, poids gourmands. (+ 2€)

FORMULE ③



2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers.

DESSERTS

.....

Financier pistache abricot.

Flan parisien.

Verrine cassis et mousse de marrons
chocolat blanc.

Éclair au chocolat.

Tarte Poire Amandine.

Salade d'ananas et basilic thaï.

Carré poire pain d'épices.

Macaron noisettes. (+ 1€)

Dôme aux deux pêches. (+ 1€)

**Tarte au mascarpone et noix,
caramel beurre salé. (+ 1€)**

Entremet chocolat noir
et son moelleux chocolat. (+ 1€)



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !

PLATEAU CONSISTANT TRADITION

50€ HT /35 pièces

.....

- Mini Club Poulet Curry
- Buns Thon, mache, herbes
- Mini club Jambon Comté
- Navette Mousson de Canard
- Wrap crudité, tofu ; pesto noisette

PLATEAU CONSISTANT PREMIUM*

60€ HT /35 pièces

* modification des pièces selon approvisionnement

.....

- Pain Faluche, guacamole, fromage de chèvre, tomates confites
- Wrap spianatta, roquette, parmesan, oignon frit
- Bruschetta, volaille, oignon rouge, ciboulette, sauce savora
- Pain Bretzel, beurre au cornichon, bœuf, mâche
- Navette saumon, wasabi, pomme verte, estragon



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS

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

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 rouge, œuf d'avruga
- Rouleaux de printemps végétarien, huile de sésame, coriandre, gingembre

* modification des pièces selon approvisionnement
et commande de 2 plateaux minimum.



NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉES

Un moment savoureux à partager à plusieurs !

PLATEAU SUCRÉ MOELLEUX

37€ HT
/70 pièces



PLATEAU SAVEURS SUCRÉES

59€ HT
/48 pièces



PLATEAU DE MACARONS

57€ HT
/50 pièces

*Assortiment de moelleux sélectionnés par le chef.

Exemple :

Madeleine
Financier
Mini moelleux framboise
Mini moelleux pistache
Mini moelleux citron

*Assortiment de pièces sucrées sélectionnées par le chef.

Exemple :

Mini tartelette poire amandine
Macarons
Minis éclairs
Royal chocolat
Choux praliné

*Assortiment de macarons sélectionnées par la cheffe pâtissière.

Exemple :

Citron
Caramel beurre salé
Framboise
Café
Chocolat



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.lefigurier.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 périmer 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 Figuer, 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.lefigurier.fr sont en vigueur le jour de la commande.