



# LE FIGUIER

CARTE AUTOMNE - HIVER  
2019/2020



Menus de  
Fêtes inclus !

NOUVEAU !

## LES BOX À PARTAGER POINTENT LE BOUT DE LEUR NEZ !

Cette année encore Le Figuier vous accompagne dans vos pauses déjeuner au bureau avec beaucoup de nouveautés !

Les **Box à partager** sont désormais disponibles ! Savourez des moments de convivialité entre collègues grâce au large choix de saveurs dont vous disposez !

Toute l'équipe vous souhaite une excellente découverte !





# SOMMAIRE

	Comment commander ?	3
	Menus de fêtes	5
	À partager	9
	Collations	11
	Snacking	13
	Plateaux Repas	15
	<i>Lunch boxes</i>	17
	<i>Découverte</i>	18
	<i>Saveur</i>	19
	<i>Saison</i>	21
	<i>Prestige</i>	22
	Buffets	25
	Plateaux Cocktails	29
	Boissons	37
	Événementiel	38
	Matériels	39
	CGV	40



# NOS PRODUITS

## NOS PICTOGRAMMES :



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AVEC PORC



VEGETARIEN



VEGAN



FAIT MAISON

Livraison en Ile-de-France, 7 jours sur 7 de 06h30 à 18h00 en semaine et de 6h30 à 12h00 le weekend et jours fériés.

Créneau de livraison de 2 heures pour toutes les prestations, sauf les petits déjeuners (30 minutes).

## DÉLAIS DE COMMANDE :

### **Plateaux repas & coffrets sandwichs :**

La veille avant 18 heures (jours ouvrés). Le jour même pour vos commandes de dernière minute, selon les stocks disponibles et le planning de livraison.

### **Petits déjeuners, buffets, A Partager, cocktails :**

48 heures à l'avance.

La veille = choix imposé.

## COMMENT COMMANDER ?

Service commercial ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00  
(hors jours fériés)

**Par le site internet : [www.lefiguier.fr](http://www.lefiguier.fr)**

Par email : [info@lefiguier.fr](mailto:info@lefiguier.fr)

Par téléphone : 01.47.39.92.92

# NOTRE ÉQUIPE



## LE SERVICE COMMERCIAL

Nos chefs de projets événementiels et chargées de clientèle sont à votre disposition du lundi au vendredi, de 9h à 18h (hors jours fériés), pour vous guider dans vos choix et vous aider dans l'organisation de vos événements.

✉ [info@lefiguier.fr](mailto:info@lefiguier.fr)

☎ 01.47.39.92.92

## LA CUISINE

Une équipe de cuisiniers professionnels, dirigée par notre Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, donne le meilleur d'elles-même pour élaborer nos cartes gourmandes et variées. Animée par la passion de leur métier et la volonté de toujours s'améliorer, son objectif est de vous faire voyager de saveurs en gourmandises, tout en pensant à l'équilibre de vos repas.

## LA LIVRAISON

Notre équipe logistique est dévouée à la satisfaction de vos besoins avec des livraisons 7 jours sur 7. Nos livreurs sont "100% interne" : tous les équipiers logistique sont salariés du Figuier. Nous mettons également en place des partenariats, pour optimiser les émissions de carbone, avec le partage de nos flottes de véhicules.





## MENUS DE FÊTES



Disponibles du 26 novembre 2019 au 11 janvier 2020.  
Délais de commande en page 3.



## FLOCON

30€ HT

33€ TTC

- Patates douces violettes, langoustines glacées et compotée de girolles.
- Chapon farci aux châtaignes, petits légumes au parfum de truffe noire.
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche biscuit chocolat noir, streusel noisettes, crémeux tamariva et mousse lacté vanille.
- Eau minérale ou gazeuse 50cL.
- Pain individuel.

 Vin conseillé : Côte du Rhône, Les oliviers, 2016, 75 cl, page 37



## NEIGE

32.50€ HT

35.75€ TTC

- Foie gras mi-cuit et pomme rôtie aux épices.
- Pavé de biche, sauce aux morilles, girolles, pois gourmands et crumble aux noisettes.
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche chocolat Macae, fruits de la passion et ganache montée chocolat blanc vanille.
- Eau minérale ou gazeuse 50cL.
- Pain individuel.

 Vin conseillé: Brouilly, Domaine Mandrillon, 2016, 75 cl, page 37



## ÉTOILE

35€ HT

38.50€ TTC

- Saumon fumé, écrasé de pommes de terre aux herbes, citron caviar et œuf d'avruga fumé.
- Homard court-bouillonné et ravioles de navet à la truffe.
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche traditionnelle aux marrons et à la vanille.
- Eau minérale ou gazeuse 50cL.
- Pain individuel.

 Vin conseillé: Bourgogne, Petit Chablis, Domaine des Hates, 2016, 75 cl, page 37



BUFFET DE FÊTES

38€ HT

41.80€ TTC

10 PERSONNES MINIMUM  
2 ENTRÉES X 2 PLATS X 1 DESSERT /PERS.

## RECETTES

Foie gras mi cuit à la pomme rôtie aux épices.  
Ecrasé de pommes de terre aux herbes, saumon fumé,  
citron caviar et œuf d'avruga fumé.  
Patate douce violette, langoustines glacées et compotée  
de girolles.

Pavé de biche sauce aux morilles, girolles, poids gour-  
mands et crumble aux noisettes.  
Homard courtbouillonné et ravioles de navet à la truffe.  
Chapon farci aux châtaignes, petits légumes au parfum de  
truffe noire.

Plateau de fromages affinés (10 pers).

Bûche chocolat Macae Brésil 62%, fruits de la passion et  
vanille.

Bûche traditionnelle aux marrons et à la vanille.  
Bûche biscuit chocolat noir, streusel noisettes crémeux  
caramel et mousse lactée vanille.



GALETTE DES ROIS

30€ HT

33€ TTC

*Disponible du 1er au 31 janvier 2020*

Galette des rois à la frangipane pour 8 à 10 personnes. Couronnes et fèves incluses.

UN PEU DE CIDRE POUR ACCOMPAGNER VOTRE GALETTE ? RENDEZ-VOUS EN  
PAGE 37



## À PARTAGER

## — INFORMATIONS —

**Délai de commande :** 48h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé. Pour toute commande hors délais, le choix du chef est imposé en fonction des arrivages.

**Inclus avec les boxes à partager :** serviettes en papier.

Toutes nos boxes sont :



FAIT MAISON

## — TARIFS —

### BOXES À PARTAGER CLASSIQUES — 8 À 10 PERS.

Apéritivo.....	80€ HT
Finger Food.....	80€ HT
Asia.....	100€ HT
Ramblas.....	90€ HT
Fruits.....	60€ HT
Tea Time.....	70€ HT

### BOXES À PARTAGER CLASSIQUES — 4 À 6 PERS.

Mini Apéritivo.....	45€ HT
Mini Finger Food.....	45€ HT
Mini Asia.....	55€ HT
Mini Ramblas.....	50€ HT
Mini Fruits.....	35€ HT
Mini Tea Time.....	40€ HT



## APÉRITIVO

- Tomates cerises dattarino.
- Mozzarella di bufala.
- Tramezzini bresaola.
- Brochettes melon jambon de parme.
- Olives noires leccino.
- Saltimbocca de veau à la romaine.
- Artichauts à la romaine.
- Cubes de pecorino romano.
- Cubes de fromage manchego.

Vin conseillé : Côte du Rhône, Les Oliviers, 2016.

## MINI APÉRITIVO

- Tomates cerises dattarino.
- Mozzarella di bufala.
- Tramezzini bresaola.
- Brochettes melon jambon de parme.

## MINI FINGER FOOD

- Pain libanais saumon.
- Mini boules de campagne tomate mozza.
- Wraps poulet cesar.
- Wraps au bœuf épicé.

Vin conseillé : Brouilly, Domaine Mandrillon, 2016.

## FINGER FOOD

- Pain libanais saumon.
- Mini boules de campagne tomate mozza.
- Wraps poulet cesar.
- Navettes aux céréales et thon.
- Navettes chèvre miel et noix.
- Wraps au bœuf épicé.
- Tomates cerises dattarino.
- Mozzarella di bufala.
- Jambon serrano.



## ASIA

- Rouleaux de printemps aux crevettes x2.
- Brochettes de poulet au soja x2.
- Makis aux légumes x2.
- Californias saumon concombre x2.
- Crêpes roulées au crabe et à la mangue.

Vin conseillé : Languedoc, Vitrail sur Abbaye, 2017, Bio.

## MINI ASIA

- Rouleaux de printemps aux crevettes.
- Brochette de poulet au soja.
- Maki aux légumes.
- California saumon concombre.

## MINI RAMBLAS

- Empanadas.
- Gambas al ajillo et chorizo.
- Lomo tortilla.
- Jambon serrano.

Vin conseillé : Languedoc, Terres de l'engaarran, 2017.

## RAMBLAS

- Empanadas x2.
- Gambas al ajillo et chorizo x2.
- Lomo tortilla x2.
- Jambon serrano.
- Poivrons piquillos.
- Cubes de fromage manchego.



## FRUITS

Sélection de fruits frais de saison de la cheffe.

## MINI FRUITS

Sélection de fruits frais de saison de la cheffe.

## MINI TEA TIME

- Macarons différents parfums.
- Brownies.
- Mini financiers.
- Mini moelleux.

Boisson conseillée :

## TEA TIME

- Macarons différents parfums.
- Choux différents parfums.
- Cannelés.
- Brownies.
- Mini financiers variés x2.
- Mini rochers coco.
- Mini moelleux.
- Mini clafoutis.

Jus d'ananas.





## COLLATIONS

**Délais de commande :** 48 heures 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 dosette de lait



### PETIT-DÉJEUNER «DOUCEUR»

Idéal pour 6 personnes.

- 1 plateau de 18 muffins.
- 1 thermos de thé pour 6 pers.
- 1 thermos de café pour 6 pers.
- 1 jus d'oranges, 1L.
- 1 bouteille d'eau minérale 1,5L.
- 1 kit matériel jetable pour 10 pers.

65€ HT

71.50€ TTC



### PETIT-DÉJEUNER «CLASSIQUE»

Idéal pour 10 personnes.

- 30 mini viennoiseries.
- 2 thermos de café.
- 1 thermos de thé.
- 1 bouteille d'eau minérale 1,5L.
- 1 jus de fruits 1L.
- 1 kit matériel jetable 10 pers.

90€ HT

99€ TTC



### PAUSE GOURMANDE

Idéal pour 10 personnes.

- 1 plateau de saveurs sucrées.
- 2 thermos de café.
- 1 thermos de thé.
- 1 bouteille d'eau minérale 1,5L.
- 1 jus de fruits 1L.
- 1 kit matériel jetable 10 pers.

98€ HT

107.80€ TTC



### PLATEAU DE MINI VIENNOISERIES

30€ HT

33€ TTC



### PANIER DE FRUITS

33€ HT

36.30€ TTC

### ACCUEIL CAFÉ

Idéal pour 10 personnes.

- 10 mini viennoiseries ou gâteaux secs.
- 2 thermos de café.
- 1 thermos de thé.
- 1 bouteille d'eau minérale 1,5L.
- 1 jus de fruits 1L.
- 1 kit matériel jetable pour 10 pers.

65€ HT

71.50€ TTC



### SALADES DE FRUITS (6 COUPELLES)

17.40€ HT

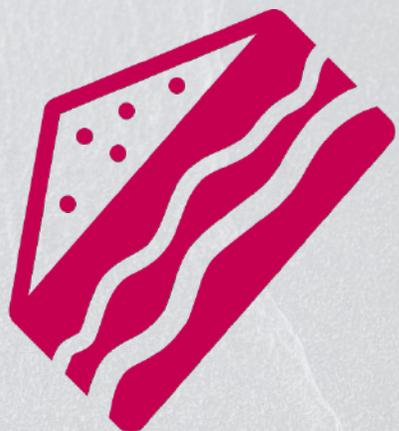
19.14€ TTC

### LES + DU PETIT DÉJEUNER :

	Prix HT:
Mini croissant.....	1.20 €
Mini pain au chocolat.....	1.20 €
Mini pain au raisin.....	1.20 €

Thermos de café, 1 L et matériel jetable. 15€  
Thermos de thé, 1 L et matériel jetable.. 15€

Jus de pommes, 1L.....	4.70 €
Jus d'oranges, 1L.....	4.70 €
Jus d'ananas, 1L.....	4.70 €
Jus de pamplemousse 1L.....	4.70 €



## SNACKING

**Délais de commande :** La veille avant 18 heures (jours ouvrés).  
Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé.

**Inclus avec les snacks :** Servi avec kit couverts en plastique et une bouteille d'eau 50 cl.



**WRAP VÉGÉTARIEN** 13.50€ HT  
14.85€ TTC

- Tzatziki, céleri et pommes.
- Wrap végétarien aux légumes grillés et compotée d'oignons.
- Fromage blanc et compotée de fruits façon grand-mère.
- Eau minérale 50cL.

**WRAP BOEUF** 13.90€ HT  
15.29€ TTC

- Tartare de tomates, mousse de chèvre, pesto et crumble à la tomate.
- Wrap au bœuf épicé et légumes thaï.
- Cappuccino au café et chocolat blanc.
- Eau minérale 50cL.



**BAGEL POULET** 14.20€ HT  
15.62€ TTC

- Salade coleslaw et haddock fumé.
- Bagel au poulet, sauté d'épinards, sauce barbecue et gruyère.
- Panacotta vanille et pommes à la manzana.
- Eau minérale 50cL.

**BAGEL SAUMON** 14.50€ HT  
15.95€ TTC

- Salade de lentilles et feta marinée.
- Bagel saumon fumé, céleri, pomme verte et roquette.
- Cubes de poires rôties au pain d'épices, crème au tiramisu.
- Eau minérale 50cL.



**POKE BOWL POULET** 15.90€ HT  
17.49€ TTC

- Salade coleslaw et haddock fumé.
- Poulet aux épices, courges rôties, fonio, brocolis, patates douces violettes, concombres.
- Panacotta vanille et pommes au manzana.
- Eau minérale 50cL.
- 1 pain.

**POKE BOWL SAUMON** 16.10€ HT  
17.71€ TTC

- Tartare de tomates, mousse de chèvre, pesto et crumble à la tomate.
- Saumon au sésame, céleri, pommes, chou-fleur blanc et violet, quinoa rouge, carottes râpées.
- Cubes de poires rôties au pain d'épices, crème au tiramisu.
- Eau minérale 50cL.
- 1 pain.





## PLATEAUX REPAS

### Délai de commande :

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).  
Le jour même pour les plateaux repas du jour (commande par téléphone uniquement).

Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé.



## NOS GAMMES DE PLATEAUX REPAS :

Lunch  
Boxes

Page 17

Découverte

Page 18

Saveur

Page 19

Saison

Page 21

Prestige

Page 22

## COMMANDER LE JOUR MÊME :

**Pour toute commande le jour-même, contactez-nous au 01 47 39 92 92.**

**Nos chargées de clientèle vous proposeront différents plateaux repas disponibles en dernière minute, vous n'aurez plus qu'à faire votre choix !**

**Prix : Tarif du plateau repas en vigueur.**

Le jour même, des frais de livraison sont toujours appliqués, quelque soit le produit et le montant de la commande.

## Lunch Boxes

DE 14.90 À 16.90€ HT

Une solution pratique et gourmande à petits prix!

Inclus : une entrée, un plat, un fromage emballé, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50cl et des couverts en plastique.



### VÉGÉTARIENNE

14.90€ HT

16.39€ TTC

- Tzatziki, céleri et pommes. (Vg)
- Tartelette aux épinards, mélange de riz thaï et riz sauvage, tomates cerises confites au four. (Vg)
- Fromage emballé.
- Fromage blanc et compotée de fruits
- Eau minérale 50cl.

Vin conseillé: Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, 2017, Bio 75 cl, page 37.

15.90€ HT

17.49€ TTC

### BOEUF

- Tartare de tomates, mousse de chèvre, pesto et crumble à la tomate.
- Rôti de bœuf aux herbes, pommes de terre gratinées, haricots verts échalotes.
- Fromage emballé.
- Cappuccino au café et chocolat blanc.
- Eau minérale 50cl.

Vin conseillé: Côtes du Rhône, Les Oliviers 2016 75cl, page 37.



### POULET

16.40€ HT

18.04€ TTC

- Salade coleslaw et haddock fumé.
- Poulet aux épices, sauce aux herbes et citron vert, fusilli compoté d'oignons et tomates cerises.
- Fromage emballé.
- Panacotta vanille et pommes manzana.
- Eau minérale 50cl.

Vin conseillé: Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, 2017, Bio 75 cl, page 37.

16.90€ HT

18.59€ TTC

### POISSON

- Salade de lentilles et feta marinée.
- Filet de poisson Fish and chips, mélange de riz et quinoa au curry.
- Fromage emballé.
- Cubes de poires rôties au pain d'épices.
- Crème au tiramisù.
- Eau minérale 50cl.

Vin conseillé: Bourgogne, Petit Chablis, Domaine des Hates, 2016, 75cl, page 37., Bio 75 cl, page 37.



DE 19€ À 21.60€ HT

Une solution pratique et gourmande à petits prix !

Inclus : une entrée, un plat, deux fromages affinés ou des fruits secs, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50 cl, un verre en plastique et des couverts en inox.

Découverte



N°1 - BELLEVILLE 19€ HT  
20.90€ TTC

- Tartelette aux poireaux et au fromage de chèvre.
- Gratin de potiron à la feta, poivrons confits au four et riz thaï.
- Assiette de fromages affinés.
- Sablé breton et pommes au four.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Carré du Prieur Rouge, Bio, 75 cl, p. 37.



N°2 - BABYLONE 19.80€ HT  
21.78€ TTC

- Guacamole et sa salade mexicaine.
- Filet de poulet au curry, gnocchetti sardi et poêlée de courgettes aux épices.
- Assiette de fromages affinés
- Mont blanc en verrine, coulis de cassis, crème de marron et meringue française.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Côte du Rhône, Les Oliviers, 75 cl, p. 37.



N°3 - GAÏTÉ 20.40€ HT  
22.44€ TTC

- Velouté de potiron aux marrons.
- Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis à la cardamome.
- Assiette de fromages affinés.
- Moelleux au chocolat et crème anglaise.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Languedoc, Vitrail sur Abbaye, 75 cl, p. 37.

EXEMPLE DE PLATEAU REPAS CI-CONTRE.

21€ HT N°4 - RASPAIL  
23.10€ TTC

- Haddock fumé, salade de pommes de terre, crème fraîche et moutarde.
- Dos de Lieu noir, carottes au cumin et riz aux herbes.
- Assiette de fromages affinés.
- Financier pistaches abricots.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Blanc, Languedoc, Vitrail sur Abbaye, 75 cl, p. 37.

21.60€ HT N°5 - PASTEUR  
23.76€ TTC

- Guacamole et sa salade mexicaine.
- Filet de poulet au curry, carottes au cumin et riz aux herbes.
- Assiette de fruits secs
- Salade d'ananas à la menthe.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Côte du Rhône, Les Oliviers, 75 cl, p. 37.



BOISSONS P.37

PAIN SUPPLÉMENTAIRE 0.50€ HT

www.lefiguier.fr - Tél : 01 47 39 92 92



## Saveur

DE 21.90€ À 25.20€ HT

Une gamme variée composée de produits gourmands et un rapport qualité prix sans pareil ! Inclus : une entrée, un plat, deux fromages affinés ou des fruits secs, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50 cl, un verre en plastique et des couverts en inox.



EXEMPLE DE PLATEAU REPAS CI-CONTRE.



N°6 – OPÉRA

21.90€ HT

24.09€ TTC

- Salade thaï aux noix de cajou.
- Salade d'orge et quinoa noir, écrasé de panais et brocolis, potimarron bio rôti.
- Assiette de fruits secs.
- Pomme verte acidulée confite aux épices.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Bourgogne, Petit Chablis, 75 cl, p. 37.

22.90€ HT

N°7 – BASTILLE

25.19€ TTC

- Scones au parmesan, poires et gorgonzola.
- Pavé de rumsteak salsa fresca, pommes de terre grenailles au sel de Guérande et romarin, poêlée de champignons.
- Assiette de fromages affinés.
- Entremet chocolat noir, crémeux à la fève de tonka.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Saint Georges Saint Emilion, 75 cl, p. 37.



N°8 – ALÉSIA

23.40€ HT

25.74€ TTC

- Saumon fumé et crème Philadelphia à la ciboulette.
- Poulet farci aux herbes, salade de risoni au blé complet, tomates cerises rôties.
- Assiette de fromages affinés.
- Tarte normande aux pommes.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Carré du Prieur Rouge, 75 cl, p. 37.

24.20€ HT

N°9 – PYRAMIDES

26.62€ TTC

- Mozzarella di bufala, tomates cerises comme en Provence et roquette.
- Filet mignon de porc au jambon, salade d'haricots rouges et blancs au vinaigre de xérès.
- Assiette de fromages affinés.
- Baba au rhum, compotée d'ananas et sa crème montée à la vanille.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé: Château les Antonins, 75 cl, p. 37.





### N°10 – RÉPUBLIQUE 24.90€ HT

27.39€ TTC

- Crème de céleri rave et crevettes à la coriandre.
- Saumon à l'aneth, compotée d'épinards, poêlée de champignons et mélange de riz et riz sauvage.
- Assiette de fromages affinés
- Tarte au citron meringuée.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

 Vin conseillé: Bourgogne, Petit Chablis, 75 cl, p. 37.



### N°11 – CONCORDE 25.20€ HT

27.72€ TTC

- Crème de céleri rave et crevettes à la coriandre.
- Saumon à l'aneth salsa fresca, quinoa bio et potimarron bio rôti.
- Assiette de fruits secs.
- Fruits bio de saison.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

 Vin conseillé: Blanc, Languedoc, Vitrail sur Abbaye, 75 cl, p. 37.





Saison

25.20€ HT

Une solution pratique et gourmande pour manger des produits de saison !

BOISSONS P.37

PAIN SUPPLÉMENTAIRE 0.50€ HT

25.20€ HT  
27.72€ TTC

Plateaux repas Saison

↑  
EXEMPLE DE PATEAU  
REPAS



RETROUVEZ 2 MENUS SUPPLÉMENTAIRES SUR [WWW.LEFIGUIER.FR](http://WWW.LEFIGUIER.FR)

Les mets de saison sont dans votre assiette avec la gamme «Saisons» Le Figurier ! À chaque période ses produits avec 2 plateaux repas supplémentaires. Retrouvez tous les menus du moment en ligne sur :

[www.lefigurier.fr](http://www.lefigurier.fr)

DE 28.90 À 29.90€ HT

Une gamme travaillée, des produits raffinés, le tout pour satisfaire les palais les plus exigeants !  
Inclus: une entrée, un plat, deux fromages affinés, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50 cl,  
un verre en verre, des couverts en inox haut de gamme dans leur boîte en bois.

Prestige



EXEMPLE DE PLATEAU REPAS CI-CONTRE.



N°12 – INVALIDES

28.90€ HT

31.79€ TTC

- Foie gras mi-cuit, pain d'épices, compotée d'oignons rouges au vin épicé.
- Poulet de la ferme de Luteau, confiture de tomates à la sauge, pommes de terre ratte et poêlée de girolles.
- Assiette de fromages affinés
- Eclair caramelia, glaçage dulce de leche et noisettes caramélisées.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

 Vin conseillé: Saint Geroges Saint Emilion, 75 cl, p. 37.



N°13 – TROCADÉRO

29.50€ HT

32.45€ TTC

- Boudin noir aux pommes, compotée d'échalotes au thym.
- Magret de canard aux cerises griottes, risotto aux cèpes et parmigiano reggiano.
- Assiette de fromages affinés.
- Tarte aux trois chocolats
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

 Vin conseillé: Languedoc, Vitrail sur Abbaye, 75 cl, p. 37.



N°14 – LOUVRE

29.90€ HT

32.89€ TTC

- Saumon fumé et ricotta di bufala, Crispy sésame noir.
- Filet de daurade sauce teriyaki et ses makis aux légumes.
- Assiette de fromages affinés.
- Macaron au chocolat au lait et fruits de la passion.
- Eau minérale ou gazeuse 50cl.

 Vin conseillé: Bourgogne, Petit Chablis,, 75 cl, p. 37.

BOISSONS P.37

PAIN SUPPLÉMENTAIRE 0.50€ HT

22

www.lefiguier.fr - Tél : 01.47.39.92.92



## BUFFETS

**Commande pour 10 personnes minimum.**

**Délai de commande :** 48 heures à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé. Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des disponibilités

**Inclus dans les buffets :** vaisselle jetable rigide (assiettes, couverts, serviettes, couverts de service), sauces, pain en tranches, sel-poivre, accompagnements des plats principaux (salades, légumes) en fonction des disponibilités et des stocks, sac poubelle. **Boissons non incluses**



FAIT MAISON



## FORMULES DÉCOUVERTES

DÉCOUVERTE N°1 19.90€ HT  
21.89€ TTC

1 ENTRÉE X 1 PLAT X 1 DESSERT /PERS.

DÉCOUVERTE N°2 22.90€ HT  
25.19€ TTC

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 1 DESSERT /PERS.

DÉCOUVERTE N°3 23.90€ HT  
26.29€ TTC

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 2 DESSERTS /PERS.

## RECETTES DÉCOUVERTES

Guacamole et sa salade mexicaine.

Velouté de potiron aux marrons.

Tartelette aux poireaux et chèvre.

Haddock fumé et salade de pommes de terre crème fraîche et moutarde à l'ancienne.

Gratin de potiron à la feta, poivrons confits au four et riz thaï.

Lieu noir, carottes au cumin et riz aux herbes.

Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis à la cardamome.

Filet de poulet au curry, carottes au cumin et riz aux herbes.

Plateau de fromages affinés (10 pers)

Moelleux au chocolat, cœur chocolat au lait et crème anglaise.

Sablé à la pomme et coing, crème légère à la cannelle.

Financier abricot pistache, crème montée à la vanille.

Salade d'ananas à la menthe.

BOISSONS P.37 ET MATÉRIEL P.39



FAIT MAISON

## FORMULES SAVEURS

SAVEUR N°1 24.90€ HT

27.39€ TTC

1 ENTRÉE X 1 PLAT X 1 DESSERT /PERS.

SAVEUR N°2 25.90€ HT

28.49€ TTC

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 1 DESSERT /PERS.

SAVEUR N°3 27.90€ HT

30.69€ TTC

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 2 DESSERTS /PERS.

## RECETTES SAVEURS

## ENTRÉES

- Guacamole et sa salade mexicaine.
- Velouté de potiron aux marrons.
- Tartelette aux poireaux et chèvre.
- Haddock fumé et salade de pommes de terre crème fraîche et moutarde à l'ancienne.
- Salade thaïe aux noix de cajou.
- Crème Philadelphia à la ciboulette et saumon fumé
- Mozzarella di bufala Campana, tomates cerises comme en Provence et roquette.
- Crème de céleri rave et crevettes à la coriandre.

## PLATS

- Gratin de potiron à la feta, poivrons confits au four et riz thaï.
- Lieu noir, carottes au cumin et riz aux herbes.
- Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis à la cardamome.
- Filet de poulet au curry, carottes au cumin et riz aux herbes.
- Salade d'orge et quinoa noir, écrasé de panais et brocolis, potimarron bio rôti.
- Poulet farci aux herbes, salade de rissoni au blé complet, tomates cerises rôties.
- Saumon à l'aneth salsa fresca, quinoa bio et potimarron rôti.
- Pavé de rumsteck salsa fresca, pommes de terre grenailles au romarin et au sel de Guérande, poêlée de champignons.

## DESSERTS

- Moelleux au chocolat, cœur chocolat au lait et crème anglaise.
- Sablé à la pomme et coing, crème légère à la cannelle.
- Financier abricot pistache, crème montée à la vanille.
- Salade d'ananas à la menthe.
- Fruits bio de saison.
- Tarte normande à la pomme et au safran
- Pomme verte acidulée confite aux épices.
- Entremet chocolat noir, crémeux à la fève de tonka.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (10 PERS)

# FORMULE PRESTIGE



FAIT MAISON

PRESTIGE N°1

29.90€ HT

32.89€ TTC

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 2 DESSERTS /PERS.

## RECETTES PRESTIGE

### ENTRÉES

- Guacamole et sa salade mexicaine.
- Velouté de potiron aux marrons.
- Tartelette aux poireaux et chèvre.
- Crème Philadelphia à la ciboulette et saumon fumé
- Mozzarella di buffala Campana, tomates cerises comme en Provence et roquette.
- Crème de céleri rave et crevettes à la coriandre.
- Foie gras mi-cuit, pain d'épices, compotée d'oignons au vin épicé.
- Boudin noir aux pommes, compotée d'oignons au thym.

### PLATS

- Gratin de potiron à la feta, poivrons confits au four et riz thaï.
- Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis à la cardamome.
- Filet de poulet au curry, carottes au cumin et riz aux herbes.
- Poulet farci aux herbes, salade de rissoni au blé complet, tomates cerises rôties.
- Saumon à l'aneth salsa fresca, quinoa bio et potimarron bio rôti.
- Pavé de rumsteck salsa fresca, pommes de terre grenailles au romarin et au sel de Guérande, poêlée de champignons.
- Magret de canard aux griottes, risotto aux cèpes et parmigiano reggiano.
- Filet de daurade sauce teriyaki et ses makis aux légumes.

### DESSERTS

- Moelleux au chocolat, cœur chocolat au lait et crème anglaise.
- Financier abricot pistache, crème montée à la vanille.
- Salade d'ananas à la menthe.
- Tarte normande à la pomme et au safran
- Pomme verte acidulée confite aux épices.
- Entremet chocolat noir, crémeux à la fève de tonka.
- Eclair au caramel, glaçage confiture de lait.
- Macaron au chocolat au lait et fruits de la passion.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (10 PERS)



## COCKTAILS

**Délai de commande :** 48h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé. Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des arrivages.

**Inclus avec les plateaux cocktails :** serviettes en papier.



**PLATEAU TERROIR** 54.90€ HT  
48 pièces 60.39€ TTC

- Jambon, crème fromagère pain de mie malté.
- Pain de mie aux céréales, coppa et pesto.
- Blini pavot saumon fumé.
- Pain de mie malté, tomate mozzarella.
- Pain de mie malté, saumon fumé aneth.
- Blini saumon crème acidulé.
- Jambon emmental sur pain de mie.
- Pain de mie aux céréales, crème de basilic, jambon serrano.

**71.90€ HT PLATEAU PRESTIGE\***  
79.09€ TTC 48 pièces

- Mini pastilla au poulet.
- Opéra au foie gras.
- Mini quiche au morbier.
- Mini quiche aux poireaux et saumon fumé.
- Tartelette foie gras pain d'épices et figue.
- Sablé poireaux, St Jacques et tapenade.
- Sablé pate de coing et brie de Meaux.
- Pain nordique, millefeuille de bresaola.

\* Existe en version 24 pièces pour 35.95€ HT soit 39.55€ TTC



**PLATEAU SAVEURS** 56.90€ HT  
48 pièces 62.59€ TTC

- Blini saumon fumé aneth.
- Pain de campagne tomate confite mozzarella.
- Pain de mie noix de St Jacques brocolis.
- Pain de campagne, fromage, curry, magret.
- Pain de mie de campagne, fromage ail et fines herbes, pistache.
- Pain de mie, mousse de crabe, saumon.
- Pain d'épices, foie gras de canard, figue.
- Pain de campagne, mousse de fromage citronné, œuf de truite.

**39.90€ HT CLUB SANDWICHES**  
43.89€ TTC 24 pièces

- Saumon fumé, pomme, céleri.
- Poulet sauce citronné edam, salade.
- Rôti de bœuf, sauce tartare, tomate.
- Coleslaw, roquette.



**PLATEAU DÉLICE** 58.90€ HT  
56 pièces 64.79€ TTC

- Mini polenta, ricotta, poivron, copa
- Pain de mie, brebis, petits pois, menthe.
- Blini, tzatziki, saumon fumé.
- Pain de seigle, foie gras, mangue abricot.
- Mini navette tomate, olive, chorizo.
- Pain aux noix, beaufort, légumes grillés.
- Pain de mie à la tomate, crème d'avocat, crevettes.
- Pain de mie à la tomate, crème de tomate, involtini.

**57.90€ HT MINI SANDWICHES**  
63.69€ TTC 42 pièces

- Sandwich tomate, mozzarella, pesto, basilic.
- Navette tomate, sésame, crème à la fourme d'Ambert, poire.
- Wraps au poulet et tomate.
- Wraps crème de fêtâ, poivron, concombre.
- Wraps rôti de bœuf, légumes grillés.
- Mini boule de campagne bresaola, huile d'olive, parmesan.
- Navette pavot, guacamole et crevette.





## BROCHETTES 56.90€ HT

48 pièces 62.59€ TTC

- Poulet mariné au soja.
- Bresaola pruneaux.
- Thon mi cuit, carotte jaune, sésame noir et blanc, aneth.
- Mozzarella, courgette grillé, tomate confite.
- Saumon fumé, crème de chèvre.

## 32.90€ HT CRUDITÉS

36.19€ TTC

Idéal pour 10 pers.

Corbeille de crudités variées de 2kg avec assortiment de sauces.



## VERRINES VARIÉES 24.90€ HT

12 pièces 27.39€ TTC

- Tomate, pâtes au pesto.
- Patate douce, quinoa, feta.
- Chèvre, miel crumble fromage, thym.
- Thon, crumble aux tomates.

## 34.90€ HT CHARCUTERIES

38.39€ TTC

Idéal pour 10 pers.

Assortiment de charcuteries selon disponibilités.



## PAIN SURPRISE 44.90€ HT

40 pièces 49.39€ TTC

Idéal pour 10 pers.

- Saumon fumé.
- Charcuteries assorties.
- Trio de fromages hollandais.

## 34.90€ HT FROMAGES

38.39€ TTC

Idéal pour 10 pers.

Assortiment de fromages affinés selon disponibilités.



# COCKTAILS SUCRÉS !

## UN SUIVI PERSONNALISÉ POUR VOS ÉVÉNEMENTS ?

Besoin d'un maître d'hôtel, de matériel supplémentaire, de boissons, de décoration ou d'animations ? Demandez un devis sur mesure à nos chefs de projets événementiel qui sauront vous accompagner et vous conseiller.

BOISSONS PAGE 37, MATÉRIEL PAGE 39.

36.90€ HT

40.59€ TTC

MOELLEUX

70 pièces

- Madeleines.
- Financiers.
- Mini moelleux aux parfums variés (pistache, framboise, caramel, chocolat).
- Cannelés.
- Perles coco.



22.90€ HT

25.19€ TTC

MINI MUFFINS

18 pièces

- Caramel au beurre salé
- Chocolat
- Citron



59.90€ HT

65.89€ TTC

SAVEURS SUCRÉES\*

48 pièces

- Tarte citron meringue.
- Choux praliné.
- Poire amandine.
- Sablé breton aux pommes.
- Macaron framboise pepins.
- Eclair pistache.
- Tartelette Philadelphia et dulce de leche (confiture de lait)
- Financier à l'ananas.

\* Existe en version 24 pièces pour 29.95€ HT soit 32.95€ ttc





**MACARONS** 57.60€ HT  
50 pièces 63.36€ TTC

Assortiment de pièces sélectionnées par la cheffe.

**VERRINES SUCRÉES** 24.90€ HT  
12 pièces 27.39€ TTC

- Cheesecake citron, sablé, goyave.
- Chocolat noir, dulce de leche, ganache.
- Cheesecake, speculoos.
- Passion, meringue.



**TOUT CHOCOLAT** 60.90€ HT  
50 pièces 69.19€ TTC

- Forêt noire
- Royal chocolat.
- Opéra.
- Eclair chocolat.
- Coque framboise chocolat manjari.
- Coque passion chocolat au lait.
- Macaron chocolat 64%.

**17.40€ HT SALADES DE FRUITS**  
19.14€ TTC

Plateau de 6 coupelles de salades de fruits de saison avec fourchettes en plastiques et serviettes en papier.



**LE MAGNIFIQUE** 63.90€ HT  
50 pièces 70.29€ TTC

Assortiment de pièces sélectionnés par la cheffe.

**33€ HT PANIER DE FRUITS**  
36.30€ TTC

Assortiment de fruits frais de saison sélectionnés par la cheffe.



# FORMULES COCKTAILS !

## BESOIN D'INSPIRATION ?

Composez vous-même vos formules cocktails en fonction de vos besoins ! quelques exemples de compositions :

BOISSONS NON INCLUSES, VOIR PAGE 37. MATÉRIEL PAGE 39.

FORMULE «APÉRITIF»

*Idéal pour 10 pers. - 10 pièces/pers.*

130€ HT

143€ TTC



I PANIER DE CRUITÉS



I PLATEAU «BROCHETTES»



I PAIN SURPRISE

### FORMULE «APÉRITIF PRÉMIUM»

Idéal pour 10 pers. - 10 pièces/pers.

150€ HT

165€ TTC



1 PLATEAU «DÉLICE»



1 PLATEAU «VERRINES VARIÉES»



1 PLATEAU «PRESTIGE»

### FORMULE «RÉUNION SUR LE POUCE»

Idéal pour 10 pers. - 17 pièces/pers.

220€ HT

242€ TTC



1 PLATEAU «CLUB SANDWICHES»



1 PLATEAU «BROCHETTES»



1 PANIER DE CRUDITÉS



1 PLATEAU «SAVEURS SUCRÉES»



1 PANIER DE FRUITS

## FORMULE «LUNCH»

Idéal pour 10 pers. - 20 pièces/pers.

## 230€ HT

253€ TTC



1 PAIN SURPRISE



1 PLATEAU «MINI SANDWICHS»



1 PLATEAU «SAVEURS»



1 PANIER DE CRUDITÉS



1 PLATEAU «VERRINES SUCRÉES»



2 PLATEAUX «SALADES DE FRUITS»

## FORMULE «PRESTIGE»

Idéal pour 10 pers. - 17 pièces/pers.

## 243€ HT

267.30€ TTC



1 PLATEAU «PRESTIGE»



1 PLATEAU «DÉLICE»



1 PLATEAU «VERRINES VARIÉES»



1 PLATEAU «LE MAGNIFIQUE»



1 PLATEAU «VERRINES SUCRÉES»



CAVE  
&  
BOISSONS

- VINS ROUGES -

Bordeaux, Château des Antonins, 2015-2016, 75 cl.....	10.00€ HT
Côte du Rhône, Les Oliviers, 2016, 75 cl.....	12.00€ HT
Côte Roannaise Loire, Carré du Prieur Rouge, Domaine des Palais, 2017, Bio, 75 cl.....	13.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rouge, 2017, Bio, 75cl.....	14.00€ HT
Brouilly, Domaine Mandrillon, 2016, 75 cl.....	18.00€ HT
Bordeaux, Saint Georges Saint Emilion AOP, Château Macquin, 2014, 75 cl.....	25.00€ HT

- VINS ROSÉS -

Languedoc, Terres de l'Engarran, Château de l'Engarran, 2018.....	10.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé, 2017, Bio, 75cl.....	12.00€ HT

- VINS BLANCS -

Bordeaux, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl.....	12.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, 2017, Bio, 75cl.....	21.00€ HT
Bourgogne, Petit Chablis, Domaine des Hates, 2016, 75 cl.....	21.00€ HT

- CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS -

Saumur brut effervescent, Domaine La Pièce Aux Moines 75cl.....	15.00€ HT
Champagne AOC, Libera Me, Abbaye de Monial, Blanc de Noirs, 75cl.....	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, 1 litre .....	4.70 € HT
Jus d'ananas, 1 litre .....	4.70 € HT
Jus de pommes, 1 litre .....	4.70 € HT
Jus de pamplemousse, 1 litre .....	4.70 € HT

- BOISSONS CHAUDES -

Thermos de thé 6 à 8 personnes avec matériel jetable .....	15.00 € HT
Thermos de café 6 à 8 personnes avec matériel jetable.....	15.00 € HT



## ÉVÉNEMENTIEL

## UN ACCOMPAGNEMENT À LA HAUTEUR DE VOTRE AMBITION !

Un événement d'entreprise s'inscrit toujours dans un contexte bien particulier. Notre équipe commerciale est à votre disposition afin de répondre au mieux à vos besoins :

- Devis sur mesure
- Rencontre avec votre chef de projet événementiel
- Dégustation de produits offerte
- Possibilité d'animation et de décoration, etc...

Renseignements au

**01 47 39 92 92**

Par e-mail à [info@lefiguier.fr](mailto:info@lefiguier.fr)



MATÉRIEL



## - SERVICES ANNEXES SUR DEVIS -

Dressage (30 min).....	.....
Débarassage (30 min).....	.....
Maître d'hôtel.....	.....
Décoration florale.....	.....
Animation culinaire.....	.....

## -LOCATION DE MATÉRIEL SUR DEVIS-

Table (180x70) ou mange debout.....	.....
Chaises.....	.....
Nappe en tissu.....	.....
Verres à eau.....	.....
Verres à pied.....	.....
Flûtes à champagne.....	.....
Assiettes.....	.....
Percolateurs thé ou café.....	.....
Étuve et shafing dish.....	.....

## -MATÉRIEL JETABLE-

Kit couverts inox.....	2.75 € ht
Tirebouchon.....	8.00 € ht
Nappage en papier 10m .....	10.00 € ht
Nappage en papier intissé 10m.....	30.00 € ht
Assiettes jetables biodégradables (lot de 50).....	4.00 € ht
Verres à pieds jetables (lots de 12).....	3.00 € ht
Grands gobelets cartonnés (lot de 50).....	5.00 € ht
Flûtes jetables (lot de 10).....	5.00 € ht

# 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](http://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 sandwichs et cocktails.

6. Toute prestation de buffets et pauses requiert un minimum de 10 personnes. Pour les petits déjeuners, un minimum de 6 personnes.

7. Les commandes du week-end ou jours fériés doivent être passées la veille avant 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

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 week-ends, jours fériés, gares, foires et salons sont facturées 50 € HT.

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

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

7. Pour les commandes de dernière minute, le forfait livraison sera systématiquement appliqué quelque soit le produit et le montant de la facture ou la zone de livraison.

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

9. LE FIGUIER offre désormais à ses clients un service de géolocalisation des livraisons, sous réserve qu'ils aient communiqué leur numéro de téléphone portable. LE CLIENT pourra recevoir un SMS lui permettant de connaître le statut de l'acheminement de sa commande (Hors PRESTATIONS ANNEXES). Ce SMS est envoyé à titre d'information et ne saurait engager LE FIGUIER dans la mesure où des aléas techniques ou majeurs ne pourraient être pris en compte en temps réel.

pour prévenir LE CLIENT. En tout état de cause, LE FIGUIER ne sera jamais tenu responsable des dysfonctionnements de ce service.

10- En cas de retard ou d'impossibilité de livrer en raison de causes indépendantes des équipes logistiques du FIGUIER, LE CLIENT sera contacté pour fixer le cas échéant, une autre heure de livraison. En cas de livraison à une adresse différente de celle confirmée dans le bon de commande, des frais de livraison supplémentaires seront facturés au CLIENT.

## LES PRIX

1. Les prix des PRODUITS commercialisés par LE FIGUIER sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte. Cependant, LE FIGUIER se réserve le droit de réajuster l'ensemble des prix de vente des PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES suite à tout changement de taxes, de charges nouvelles, de modifications substantielles des prix des matières premières entrant dans la composition des PRODUITS, ou plus généralement suite à tout événement exceptionnel ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des PRODUITS.

2. Les commandes destinées à être livrées sur un salon seront soumises à une majoration minimum de 10% sur l'ensemble de la facture (12 à 15% sur certains sites au titre des redevances perçues par les sites).

## RÉCLAMATIONS

1. Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison ou sur PDA atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.

2. Pour être prise en compte, toute réclamation devra impérativement être formulée par écrit (par e-mail de préférence) et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.

3. Les mentions « Réserve » ou « Sous réserve de déballage » ne sont pas recevables en cas de litige.

## PRESTATIONS ANNEXES

On appelle Prestations Annexes, l'ensemble non exhaustif des services définis comme suit : installation des Buffets/Cocktails, service de maîtres d'hôtel, location de matériel, animations culinaires, livraison sur les salons ou tout autre lieu nécessitant une autorisation spécifique de livraison. Ces prestations annexes nécessitent des conditions de vente spécifiques et vous seront adressées avec un devis dédié.

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

1. Nos produits sont destinés à la consommation immédiate et doivent être conservés dans un endroit entre 0 et 4°C. Ils doivent être manipulés avec soin, à l'horizontal, pour ne pas les renverser.

2. Ils sont livrés dans des emballages 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 sur votre site internet.

7. Seuls les prix indiqués sur notre site internet [www.lefiguier.fr](http://www.lefiguier.fr) sont en vigueur le jour de la commande.



3-5 rue Henri Barbusse  
92110 CLICHY

Commandes : [info@lefiguier.fr](mailto:info@lefiguier.fr)

**Tél : 01 47 39 92 92**

Email : [info@lefiguier.fr](mailto:info@lefiguier.fr)

[www.lefiguier.fr](http://www.lefiguier.fr)