



CARTE TRAITEUR

AUTOMNE/HIVER



À PARTIR DU
13 OCTOBRE 2025



LE FIGURIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS



AU PANIER
DES HALLES



jelo.



SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

2. QUI SOMMES NOUS ?

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

3. NOS ENGAGEMENTS RSE

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

4. NOTRE MENU

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

5. NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES



NOS CONDITIONS DE COMMANDES



1 PLATEAUX REPAS ET SNACKING

1

Délais de commande

La veille avant 12 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, nous appeler pour connaître nos disponibilités de livraison. Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé (exemple : 10H-12H). Pour les plateaux de dernière minute, ce sera le choix du chef pour les menus. 😊

Inclus dans les plateaux repas et snacking

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



3 PLANCHES APÉRO

3

Délais de commande

72h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2h avant l'horaire butoir demandée.

Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des arrivages.

Inclus dans les plateaux cocktails et apéro

Serviettes en papier.



2 BUFFETS

2

Délais de commande

48 heures à l'avance (jours ouvrés).

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

Inclus dans les buffets

Vaisselle jetable rigide + pain + fromage

Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne

NOUS CONTACTER

info@lefiguier.fr / 01 47 39 92 92

contact@panierdeshalles.fr / 01 40 96 21 79

Notre HISTOIRE

Le Groupement Traiteur



1996

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

Son cœur de métier est la
fabrication de plateaux repas.

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



1997

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

2016

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



Septembre 2019

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

Décembre 2019

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

Février 2020

Création de la société.

Septembre 2020

Les premières installations.



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



LE FIGUIER
PARTENAIRE SAVEURS DE VOS REUNIONS



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

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

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



**PRODUITS
DE SAISON**



FAIT MAISON



**EMBALLAGE
ÉCO-CONÇU**

LA BRIGADE



Adji Mbarka Yatte
Cheffe de cuisine



Sebastien Leduc
Directeur de production

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

Notre laboratoire est le centre névralgique de la production. Le respect de la qualité et l'hygiène est assurée par notre responsable qualité et notre partenaire de traçabilité digitalisée.



Carolina Leduc
Cheffe Pâtissière



NOS ENGAGEMENTS RSE

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

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



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

LES INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Flashez le QR Code ci-dessous pour accéder à la liste des ingrédients et des allergènes de tous nos produits !



LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITÉ

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

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

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





NOS MATIÈRES PREMIÈRES

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



De matières premières labélisées



De fruits et légumes de saison



De matières premières dont les origines sont connues et contrôlées



De matières premières hors calibres, invendues, surstocks



Et nous voulons faire mieux !

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

Atypique





EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU



Assiettes en pulpe de canne

Nos assiettes sont en pulpe de canne. Cette matière est issue de la production du sucre. Elle est fabriquée à partir de bagasse, co-produit de la production de sucre. Nos assiettes sont donc constituées de matières naturelles. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Des couverts en bois qui sont recyclables & couverts en inox réutilisables

Des couverts en bois ou en inox sont proposés dans nos plateaux repas. Ce sont des alternatives au plastique qui sont :

- Constitués de matières naturelles pour le bois & sont recyclables.
- Lavables, réutilisables et recyclables à l'infini pour les couverts en inox.

Couvercles en plastique (PE ou PP) recyclés et recyclables



Afin que vos mets vous arrivent intacts, nous avons décidé de fermer nos assiettes à l'aide de couvercles. Nos couvercles sont en plastique recyclés et recyclables. En effet, les alternatives aux couvercles en plastiques sont peu nombreuses et peu adaptées à nos assiettes. Néanmoins, nous sommes conscients des progrès que nous pouvons faire afin de limiter l'impact environnemental de nos emballages. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Plateaux en carton recyclables

Les plateaux dans lesquels vos plats sont disposés sont constitués de carton recyclable ! Les plateaux prestiges peuvent même être réutilisés si vous le souhaitez !



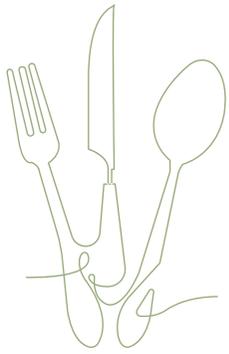
Gobelet en carton sans plastique

Récemment, nous avons substitué nos gobelets par des gobelet 0 plastique. En effet, certains gobelets sur le marché sont constitués d'un fin laminage de plastique utilisé pour améliorer leurs étanchéité. Pour les recycler, il faut les déposer dans la poubelle jaune !



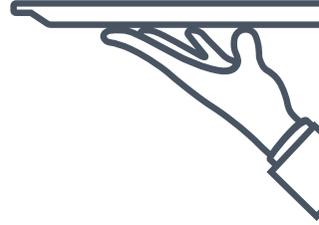
Verre en verre et couverts en inox pour la gamme Prestige

Un verre en verre est proposé dans nos plateaux Prestige. Ce verre est évidemment lavable, réutilisable et recyclable ! Pour cela, il faut les déposer dans le bac de tri de couleur verte.



LE SNACKING

16€ HT



*Eau 50 cl et couverts inclus. Commande à passer la veille avant 12h00.
Nos snacking sont spécialement conçus pour être dégustés froids, tout en garantissant fraîcheur et saveurs.*

PAIN HALLOT AU POULET



PHOTO À VENIR

Salade de fregola Sarda, pesto et antipasti (artichauts, olive leccino, tomates confites)

Pain hallot poulet au citron, crudités (roquette, carottes râpées, concombre) et scamorza

Bavarois pistache, citron, framboise



BURGER AU CAVIAR D'AUBERGINE



PHOTO À VENIR

Feta, betterave et noix (vinaigre de cidre, ciboulette, huile d'olive)

Pain burger caviar d'aubergines, légumes grillés au pesto et roquette

Forêt noire





LUNCH BOX

19€ HT

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

RÔTI DE BŒUF AU POIVRE



POULET AU CITRON



PAIN DE MAÏS PARAGUAYEN



FILET DE PERCHE AU CURRY



PHOTO À VENIR

PHOTO À VENIR

PHOTO À VENIR

PHOTO À VENIR

Salade de fregola Sarda, pesto et antipasti (artichauts, olive leccino, tomates confites)

Rôti de bœuf au poivre, pâtes au pesto et tomate cerise dattarino

Tiramisu orange Cointreau



Feta, betterave et noix (vinaigre de cidre, ciboulette, huile d'olive)

Poulet au citron, riz aux carottes et sauce à l'estragon

Forêt noire



Taboulé libanais au boulgour et aux amandes grillées

Pain de maïs Paraguayen (oignons, fromage, farine de maïs, œuf), piperade de poivrons et sauté d'épinards

Fruits de saison (agrumes, pomme, poire)

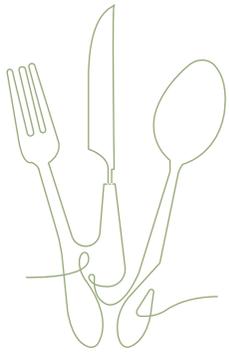


Mousse de saumon et tzatzíki

Filet de perche au curry et au lait de coco, mélange de riz et lentilles aux herbes

Bavarois pistache, citron, framboise





NOS PLATEAUX REPAS

24€ HT

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

PAVÉ DE RUMSTECK



PHOTO À VENIR

Scamorza, polenta et shitakés, roquette et crème de vinaigre balsamique

Pavé de Rumsteck, sauce cheese à la ciboulette, et légumes d'hiver rôtis

Entremet trois chocolats



POULET PANÉ À LA PROVENÇALE



PHOTO À VENIR

Caponata sicilienne et copeaux de Grana Padano

Poulet pané à la provençale, sauce ravigote et pomme de terre aux herbes et aux olives

Crumble aux pommes



SAUTÉ DE TOFU ÉPICÉ



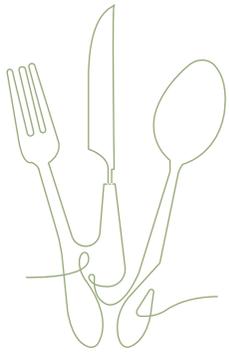
PHOTO À VENIR

Poire sautée au miel, fourme d'Ambert, noix et roquette

Sauté de Tofu épicé et sésame cantonais, légumes thaï à la coriandre et au citron vert

Tarte au citron yuzu, citron vert, fruit de la passion et meringue.

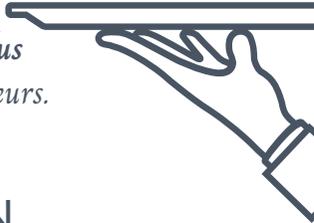




NOS PLATEAUX REPAS

26€ HT

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



MAGRET DE CANARD



PHOTO À VENIR

Terrine de gésiers de canard confits, pomme de terre au thym et marmelade d'oignons rouges aux canneberges

Magret de canard sauce soja-orange et légumes racine rôtis (carottes, céleri rave, panais)

Mini macarons variés (4pieces)



BROCHETTE DE POULET TANDOORI



PHOTO À VENIR

Saumon fumé au poivre de Sichuan, œuf mollet, artichaut et roquette

Brochette de poulet tandoori, riz madras et sauce yaourt à la mangue

Tarte aux poires rôtis, noix de macadamia caramélisées et ganache montée Caramelia



SAUMON SNACKÉ



PHOTO À VENIR

Risotto aux noisettes, huile de truffe et galette de parmesan

Saumon snacké aux herbes et au sésame cantonais, poêlé de champignons et riz frit, sauce aux herbes

Éclair compote de cassis, mousse crème de marrons, amandes grillées et crispy groseille.



NOS PLATEAUX REPAS SPÉCIAUX

26€ HT

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

LE SANS LACTOSE



PHOTO À VENIR

Saumon fumé au poivre de Sichuan, œuf mollet, artichaut et roquette

Magret de canard sauce soja-orange et légumes racine rôtis (carottes, cèleri rave, panais)

Pomme rôtie aux épices



LE SANS GLUTEN



PHOTO À VENIR

Risotto aux noisettes, huile de truffe et galette de parmesan

Brochette de poulet tandoori, riz madras et sauce yaourt à la mangue

Mini macarons variés (4pièces)



LE VÉGAN / SANS GLUTEN & LACTOSE



PHOTO À VENIR

Caponata sicilienne

Légumes racine rôtis (carottes, cèleri rave, panais), riz frit et sauce au lait de coco-sauce teriyaki

Pomme rôtie aux épices



NOS PLATEAUX REPAS

Exemples de nos packagings



LE SNACKING



LUNCH BOX



CLASSIQUES & SPECIAUX



LES BUFFETS

NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

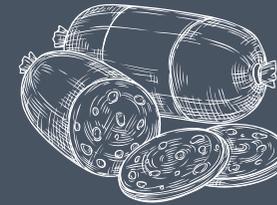
Inclus: assiettes en carton, couverts, pains, serviettes.

35€ HT



PLANCHE DE FROMAGE

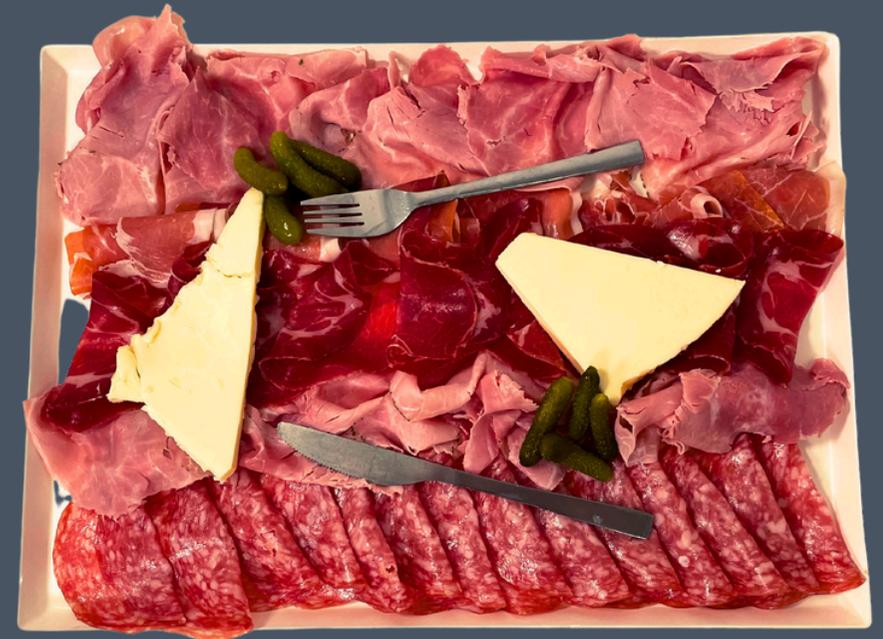
Pour 10 personnes



35€ HT

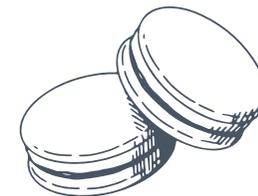
PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes





NOS COCKTAILS SUCRÉS



*Commande 72h à l'avance minimum

45€ HT
70 pièces

Plateau de moelleux

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

Exemples :

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



*Commande 72h à l'avance minimum

60€ HT
50 pièces

Plateau de macarons

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

Exemples :

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



*modification des pièces possible selon approvisionnement / Inclus: serviettes

NOS BUFFETS

(10 personnes minimum)

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

25€ HT

FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTREES

- Caponata sicilienne et copeaux de Grana Padano
- Poire sautée au miel, fourme d'Ambert, noix et roquette
- Scamorza, polenta et shitakés, roquette et crème de vinaigre balsamique
- Saumon fumé au poivre de Sichuan, œuf mollet, artichaut et roquette
- Risotto aux noisettes, huile de truffe et galette de parmesan
- Terrine de gésiers de canard confits, pomme de terre au thym et marmelade d'oignons rouges aux canneberges

29€ HT

FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS

- Poulet pané à la provençale, sauce ravigote et pomme de terre aux herbes et aux olives
- Sauté de Tofu épicé et au sésame cantonais, légumes thaï à la coriandre et au citron vert
- Pavé de Rumsteck, sauce cheese à la ciboulette, et légumes d'hiver rôtis
- Brochette de poulet tandoori, riz madras et sauce yaourt à la mangue
- Saumon snacké aux herbes et au sésame cantonais, poêlé de champignons et riz frit, sauce aux herbes
- Magret de canard sauce soja-orange et légumes racine rôtis (carottes, céleri rave, panais)
- Légumes racine rôtis (carottes, céleri rave, panais), riz frit et sauce au lait de coco-sauce teriyaki

32€ HT

FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS

- Crumble aux pommes
- Tarte au citron yuzu, citron vert, fruit de la passion et meringue.
- Entremet trois chocolats
- Tarte aux poires rôtis, noix de macadamia caramélisées et ganache montée Caramelia
- Éclair compote de cassis, mousse crème de marrons, amandes grillées et crispy groseille.
- Mini macarons variés (4pieces)
- Pomme rôtie aux épices

NOS BOISSONS

BOISSONS FROIDES

Eau minérale, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau minérale, 1.5 litres.....	2.50€ HT
Coca Cola, 1.25 litres.....	4.50€ HT
Coca Cola Zero 1.25 litres.....	4.50€ HT
Ice tea pêche, 1.5 litres.....	4.70€ HT
Jus Multifruits BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus de Pomme BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus d'orange BIO, 1 litre.....	4.70€ HT

NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

OBJET

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre la société JELO SAS et toute personne passant commande de produits auprès de la société JELO SAS sur le site internet, par e-mail, par téléphone. Elles s'appliquent ainsi, sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes des produits proposés par la Société JELO SAS.

Toute commande de PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES emporte automatiquement acceptation entière et inconditionnelle des présentes conditions générales, dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet www.lefiguier.fr et www.panierdeshalles.fr.

Le client déclare être majeur et en capacité d'accepter les présentes conditions.

COMMANDES

1. Toute commande doit être confirmée par écrit (email ou site internet). Pour les plateaux repas ou snacking, la veille avant 12:00 (jours ouvrés). Pour les buffets, cocktails sucrés sans services annexes, 72h avant (jours ouvrés). Toute commande de Buffets/Cocktails. À partager avec services annexes (installation, maîtres d'hôtel) feront l'objet de devis spécifiques avec des Conditions de Vente spécifiques. Passé ce délai, les choix indiqués pourront être modifiés par nos soins sans préavis. Toute commande destinée à être livrée sur des lieux atypiques ou salons ne pourra pas être passée par le site web mais par téléphone ou mail, et devra faire l'objet d'une confirmation par nos chargé(e)s de clientèle.

2. Notre gamme de plateaux dite de "Dernière Minute" est accessible tous les jours de la semaine (hors week-end et jours fériés) pour des commandes du jour, Ces commandes de "Dernière Minute" seront traitées par ordre d'arrivée. L'horaire de livraison de ces commandes de "dernière minute" devra être confirmé par nos chargé(e)s de clientèle. Une commande Dernière Minute validée par téléphone ne pourra pas être annulée. Les recettes seront imposées par le Chef de Cuisine

3. JELO SAS se réserve le droit de refuser toute commande d'un CLIENT avec lequel il existe un litige avéré (retards de paiement par exemple).

4. Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation de notre part attestant de la prise en compte de votre prestation. Tous nos devis devront être confirmés par nos soins. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter par téléphone au 01 47 39 92 92.

LE CLIENT est responsable de l'exactitude de sa commande et JELO SAS ne pourra pas être tenu responsable d'une erreur validée par le CLIENT ou d'une éventuelle utilisation de son compte ou de son identité par un tiers.

5. Un minimum de commandes est requis.

Pour les plateaux-repas : 6 unités ;

Pour les coffrets Sandwich & Lunch Box : 10 unités ;

Pour les Cocktails: 200 € HT;

Pour les buffets : 10 personnes;

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

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

9. Toute commande confirmée devra être annulée 48h avant. L'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48 h avant la prestation. Faute de quoi cette dernière sera due en totalité.

S'agissant de produits qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer et de se 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, JELO SAS se réserve le droit de limiter ou modifier le nombre de références disponibles. Cette limitation sera communiquée par le biais du site Internet, par mail, et par nos chargé(e)s de clientèle au moment de la confirmation des commandes.

LIVRAISONS

1. Nous livrons sur paris (75), sa région (92, 93, 94), avec des créneaux de 2h (H-2) pour le déjeuner. Pour les zones suivantes : 77, 78, 91, 95, nous contacter pour la faisabilité (un forfait minimum de 35 € HT sera appliqué voire plus selon la distance). Cependant, les horaires habituels de livraison sont de 7h à 13h00, 12h maxi pour le samedi et JF. Pour toutes les 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 toutes spécificités permettant de livrer dans des conditions optimales (exemple : chantiers, accès livraisons, pièce d'identité etc.). Pour toute donnée insuffisante ou erronée entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due, avec d'éventuels frais supplémentaires. Le numéro de portable d'un contact sur place est obligatoire. Si ce numéro devait manquer ou était injoignable, JELO SAS ne pourra pas être tenu responsable d'éventuels retards. Temps d'attente du livreur un quart d'heure maximum.

3. Les frais de livraison seront systématiquement facturés.

4. Le forfait livraison est de 25.00 € HT en semaine pour les départements: 75, 92, 93, 94.

Pour les zones suivantes : 77, 78, 91, 95, nous contacter pour la faisabilité (un forfait minimum de 35 € HT sera appliqué, voire plus selon la distance).

Le forfait livraison week-ends et jours fériés est de 60€ HT pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes: 77, 78, 91, 95 nous contacter.

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

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

7. Pour les commandes de dernière minute, le forfait livraison sera systématiquement majoré à 35 € HT quelque soit le produit et le montant de la facture ou la zone de livraison (sur les départements 75,92,93,94 et en semaine)

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

LES PRIX

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

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

RÉCLAMATIONS

1. Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. L'acceptation de la livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.

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

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

PRESTATIONS ANNEXES

On appelle Prestations Annexes, l'ensemble non exhaustif des services définis comme suit : installation des Buffets/Cocktails, service de maîtres d'hôtel, livraison sur les salons ou tout autre lieu nécessitant une autorisation spécifique de livraison.

Ces prestations annexes nécessitent des conditions de vente spécifiques et vous seront adressées avec un devis dédié.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

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

2. Ils sont livrés dans des emballages en carton permettant leur conservation durant quelques heures à température ambiante.

3

PRODUITS

1. Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas, buffets et cocktails, en fonction des aléas liés aux approvisionnements et aux cours des matières premières.

2. Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise, ni échangée.

3. Pour les cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous consulter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie.

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

Des menus sans gluten, sans lactose, vegans et végétariens sont disponibles.

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

FACTURATION ET PAIEMENT

1. S'agissant de produits alimentaires, les délais de paiement sont à réception de facture (hors accords commerciaux signés entre JELO SAS 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 par 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 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 2% par mois de retard, à laquelle s'ajouteront des frais de recouvrement de 50 € HT par relance. 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 carte sont en vigueur le jour de la commande.

Disponible 24/7



DÉCOUVREZ NOTRE SOLUTION DE CANTINE CONNECTÉE

Restaure jusqu'à 60 personnes par jour



Sans loyer / Sans engagement



Notre qualité traiteur au quotidien





SCAN ME

STANISLAS DELIBES

✉ STANISLAS@JELO.CO

☎ 06 64 77 24 34

#CUISINER EST UN VRAI METIER



NAZIHA BEN AOUICHA

✉ INFO@LEFIGUIER.FR

☎ 01 47 39 92 92
(De 9H30 à 13h00 et de 14H00 à 16H30)

VALÉRIE LESAGE

✉ CONTACT@PANIERDESHALLES.FR

☎ 01 40 96 21 79
(De 9H30 à 13h00 et de 14H00 à 16H30)

WWW.LEFIGUIER.FR

LE PARTENAIRE SAVEURS DE VOS RÉUNIONS