

[VITE*]

COFFRETS-REPAS ÉTÉ-AUTOMNE 09

* MARCO'BURO RAPIDE CONVIVIAL & ECO-RESPONSABLE

[LE GRAIN DE SEL]

Par A. Marcotullio



Edito

COFFRETS-REPAS ÉTÉ-AUTOMNE 2009

Je suis fier de vous présenter la collection été-automne des coffrets-repas de Marcotullio Traiteur.

De plus en plus mobilisée pour le développement durable, l'entreprise se veut Eco Responsable.

Les valisettes ont un grand succès et cela, grâce à vous. Nous vous en remercions et, encouragés par ce succès, nous continuons notre développement en la matière...

Je vous rappelle que ces valisettes sont réutilisables, à la maison, au bureau, au jardin, au sport, pour les enfants... Et, si malgré ces exemples, vous n'avez pas d'utilisation personnelle, n'hésitez pas à en faire don aux écoles maternelles, les maîtresses adorent ce petit rangement pour leurs élèves.

Les plateaux "classiques" en carton recyclé reviennent dans les premiers prix et nous réactivons les coffrets Picnic et une nouveauté les sandwiches d'été avec un pain cuit sur place

Aidez nous dans nos efforts pour la protection de l'environnement.

Gastronomiquement vôtre.
Alain Marcotullio

[COMMENT*]

* COMMANDES TÉL MAIL LIVRAISON



Votre ligne dédiée pour vos commandes : **03 83 35 01 10**

Patricia est votre interlocutrice du lundi au vendredi de 9h à 18 h

Profitez de ses conseils et explications sur notre gamme, les livraisons, les boissons ...

Son mail : patricia@marcotullio.fr ou contact@marcotullio.fr

Par Internet, retrouvez notre gamme et commandez en ligne : www.marcotullio.fr

et, très bientôt sur un site totalement dédié à vos commandes : www.marcoburo.com

Commandes

Du lundi au vendredi

- la veille jusqu'à 18 heures

- le jour même jusqu'à 10 heures pour le plateau mystère

Par téléphone : 03 83 35 01 10 - Par fax : 03 83 35 01 19

Il n'y a pas de production, ni de livraison de nos plateaux le samedi et le dimanche.

(Sauf devis spécifique)

Minimum de commande : 5 plateaux

Livraisons

Les heures de livraisons peuvent varier de 30 minutes plus ou moins en fonction de la tournée et du trafic.

Les commandes de plateaux mystère le matin même ne seront livrées qu'à partir de 13 h.

Tarifs livraisons

• **Zone A : Gratuit** : Nancy - Villers - Laxou - Vandoeuvre - Ludres - Fléville - Jarville Custrines - Champigneulle - Pompey - Frouard

• **Zone B : 10 € h.t.** : Laneuveville - Saint Nicolas - Varangéville - Dombasle - Pont à Mousson - Lesmenils

• **Zone C : 20 € h.t.** : Metz - Moulins - Technopole - Actipole - Aéroport

• **Zone D : 30 € h.t.** : Thionville - Jarny - Briey - Saint Avold

• **Autres destinations** : 0.60 € du Km Aller- Retour

Annulation

Toute annulation d'une commande intervenant après 14 heures la veille du jour de prestation, entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50 % du montant total de la prestation.

Toute annulation le jour même sera facturée selon la commande en vigueur.

Taxes

Nos tarifs sont exprimés en HT. La TVA appliquée est de 5.5% sur l'alimentaire et les boissons sans alcool et 19.6% sur les vins et la livraison.

Règlements

Dès la mise en ligne du site www.marcoburo.com, les commandes seront payables en ligne, par CB sécurisée ou par Prélèvement Bancaire. Dans les cas de facturation, un règlement comptant à réception de facture est exigé. En cas de retard de paiement, notre établissement suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date de facture.



Nouveau

Composez vous-même votre plateau Tradition

En carton recyclé, jetables, les plateaux tradition sont aux couleurs de l'été.

Ils sont composés d'une entrée froide, d'un plat froid et de ses légumes, d'un fromage, accompagné de quelques feuilles et de bouteille de vinaigrette et d'un dessert, dans une carte où vous pourrez librement faire votre choix et créer vous-même votre plateau !

Accompagnés de pochettes couverts et serviettes, de verre jetable, de sel et poivre et de pain opéra, ils sont au prix unique de 20 €



→ Ou consultez le plateau de la semaine

↘ CONSULTEZ LA CAVE POUR VOS BOISSONS...



*** PLATEAU EN CARTON RECYCLÉ JETABLE**

Composez vous-même votre plateau

20 € H.T.

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- 1 Tomates et Mozzarella en fine persillade et huile vierge *
- 2 Chiffonnade de jambon cru et melon de saison
- 3 Terrine de dindonneau aux deux poivrons, fine sauce
- 4 Pavé de saumon laqué aux graines de paradis
- 5 Mosaïque de légumes d'été, coulis de tomates frais *
- 6 Salade de crevettes roses au pomelos et avocat
- 7 Tomates farcies thon et mimosa, comme un riz niçois *
- 8 Fine feuille de saumon fumé et crème double
- 9 Terrine de lapereau à l'estragon, gelée d'herbes
- 10 Salade niçoise, thon et oeufs dur... *

UN PLAT AU CHOIX

- 1 Filet de poulet grillé aux pignons de pin, sauce cacahuètes
- 2 Pavé de morue planché à l'huile vierge, olivettes de Nice
- 3 Pennes en salade de ricotta *
- 4 Fondant de pintadeau aux pommes et caramel balsamique
- 5 Pavé de saumon fumé à chaud, crème de ciboule
- 6 Noisettes d'agneau au thym citron, poivrons confits
- 7 Rosbeef enroulé de cornichons, tomates confites
- 8 Rouget grillé en écailles de tomates, huile d'argan
- 9 Millefeuille de légumes confits et champignons miniature *
- 10 Filet de canette aux cerises confites

UN FROMAGE AU CHOIX

- 1 Brie de Meaux et petite salade
- 2 Munster fermier et petite salade
- 3 Chèvre frais aux raisins et petite salade
- 4 Assortiment de fromages affinés

UN DESSERT AU CHOIX

- 1 Tarte aux fraises de saison
- 2 Millefeuille pâtissier
- 3 Dôme crème brûlée
- 4 Panacotta aux fruits rouges
- 5 Perle noire aux framboises
- 6 Tarte citron meringuée
- 7 Mousseline fromage blanc aux griottes
- 8 Brut de chocolat
- 9 Eclair framboise et éclair passion
- 10 Charlotte tiramisu

* PLATS VÉGÉTARIENS



Le produit phare et Développement Durable de Marcotullio Traiteur

Découvrez nos nouvelles ambiances
aux couleurs de l'été ...

VALISETTE JAUNE

Saumon fumé grande tranche, ciselé d'oignons nouveaux
Brochette géante de Saint-Jacques laquée au soja
Tomates en éventail de mozzarella
Fromages d'affineurs
Beurre doux
Gâteaux de soirée 4 pièces

Sucette "Marco" pour votre café

Duo sel et poivre, couverts inox,

24 € H.T.

verre "dur", rince-doigt, vinaigrette

Où en est ma commande ?

Service livraison
Nicolas 06 88 38 14 82





VALISETTE BLEU

Foie gras dégustation (3 sortes)
Pain d'épices et chutney d'abricot
Filet de bœuf en mini tournedos
Moutarde grain
Fine pipérade de saison
Fromages d'affineurs
Beurre doux
Macarons fourrés 6 pièces

Sucette "Marco" pour votre café

Duo sel et poivre, couverts inox,

30 € H.T.

verre "dur", rince-doigt, vinaigrette

VALISETTE ROUGE

Médallions de langouste en chaud froid blanc
Tomate au crabe et ciboulette
Grosses crevettes cuites à la plancha
Salade de perles marines
Fromages d'affineurs
Beurre doux
Symphonie de petits gâteaux fruités 6 pièces

Sucette "Marco" pour votre café

Duo sel et poivre, couverts inox,

32 € H.T.

verre "dur", rince-doigt, vinaigrette



Un coffret d'été dit "Picnic" pour les voyages ou un déjeuner bureau ... dans le jardin !

3 coffrets repas dans une boîte portable en plastique givré.

La simplicité proche du picnic traditionnel !

15 € H.T.

PICNIC SOLEIL

Terrine de campagne maison
et ses condiments aigre doux
Roti de dinde cuit,
salade de pâtes aux légumes
Tarte aux fraises

PICNIC ÉTÉ

Millefeuille de légumes
confits à l'huile vierge
Rosbeef froid en rosace,
salade niçoise
Tarte au citron meringué



Le saviez-vous ?

Marcotullio a obtenu en 2008
le label **Qualitrateur**.
C'est un référentiel de certification
de services
concernant la profession de traiteur -
organisateur de réceptions.
Il est validé par le Bureau Véritas
Certification à Paris.





PLATEAU DD

Le plateau DD est composé de deux réglettes en trilogie et d'une cocotte centrale Pochette couverts et verre en verre, pince bambou, Pain fabriqué à base de farine Bio

En trilogie...

Tomates bio à l'huile vierge
 Saint-Jacques planchée au sel de Guérande
 Légumes bio grillés en pipérade

Poulet "Bio" dans la cocotte
 Taboulé à la menthe fraîche

En trilogie...

Fraises fraîches, juste au sucre
 Crème brûlée
 Carré chocolat

28 € H.T.

* L'intégralité des produits n'est pas issue de l'agriculture biologique.

* Minimum de commande 48 h pour ce plateau spécifique.

[MYSTÈRE*]

* COMMANDÉS AVANT 10 HEURES,
 LIVRÉS À 13 HEURES !



18.00 € H.T.



Découvrez la composition de ce plateau chaque matin en appelant Patricia au **03 83 35 01 10**



*Un pain cuit 1 h avant la livraison, des produits simples et frais.
Pack composé de deux sandwiches selon votre choix,
accompagné d'un 1/4 Vittel.*

Présentation en boîte carton portable.

9.80 € H.T.

PAYSAN

Pain triangle céréales
Poulet fumé
Tomates de saison
Jeunes pousses
Crème de fromage au bacon

MARIN

Pain nordique
Saumon fumé
Crème de raifort
Zest de citron
Basilic frais

ITALIEN

Pain baguette malt
Tartare de tomate aux herbes
Coppa
Mozzarella
Huile olive et citron

CÔTE D'A

Baguette solène aux olives
Miettes de thon
Œufs durs
Julienne d'emmental
Jeunes pousses
Sauce mayonnaise

Le saviez-vous ?

*Marcotullio est engagé dans une politique de
Développement Durable.*

*Alain Marcotullio a en charge la mise en place d'une
charte Eco-traiteur, dans le cadre des Traiteurs
de France*





[CAVE]

VINS CHOISIS POUR ACCOMPAGNER
VOS PLATEAUX, COFFRETS, VALISETTES

CHAMPAGNE

Traiteurs de France (75 cl)	20.00 €
Pommery Brut Royal (75 cl)	25.00 €

VINS ROUGES

Chinon Couly (75 cl)	11.50 €
Anjou La Ceriseraie (75 cl)	9.70 €

VINS BLANCS

Château de l'Escarelle (75 cl)	8.90 €
Domaine de Gavoty (75 cl)	19.50 €

VINS ROSÉS

Domaine de Gavoty (75 cl)	10.50 €
Château de L'Escarelle (75 cl)	9.50 €

SOFTS

Vittel (150 cl)	3.00 €
Vittel (50 cl)	2.00 €
San Pellegrino (100 cl)	3.00 €
Eau de Perrier (100 cl)	3.00 €

ACCESSOIRES

Tire-bouchon	4.50 €
--------------	--------

Les papiers utilisés pour la réalisation de cette brochure sont fabriqués à partir de pâte blanche sans chlore. Le bois utilisé pour cette pâte provient de forêts et plantations gérées de manière durable. Les usines dans lesquelles ces papiers sont fabriqués possèdent les certifications de qualité ISO 9001, d'environnement ISO 14001, de sécurité et santé OHSAS 18001. Ces papiers sont exempts d'acide et entièrement recyclables. L'impression est faite à partir d'une encre végétale.



VOS RÉCEPTIONS TAILLE M À XXL Marcotullio - Traiteur de France

Rue Eugène Vallin - BP 49 26 avenue Foch
54320 Maxéville 57000 Metz
Tél. : 03 83 35 01 10 Tél. : 03 87 18 81 81
Fax : 03 83 35 01 19 Fax : 03 87 76 27 73

www.marcotullio.fr

contact@marcotullio.fr



VOS RÉCEPTIONS TAILLE S Le Casier aux Saveurs

15 rue Stanislas
54000 Nancy
Tél. : 03 83 35 52 27
Fax : 03 83 30 71 36

www.lecasierauxsaveurs.com



UN LIEU SUR MESURE Château d'Art-sur-Meurthe

1 rue des Frères Marianistes
54510 Art-sur-Meurthe
Tél. : 03 83 54 52 63 ou Tél. : 03 83 35 01 10
Fax : 03 83 35 01 19

www.chateau-artsurmeurthe.com



Découvrez toute l'info
de Marcotullio Traiteur sur
www.blog-marcotullio.com