

le Casier aux Saveurs

Collection Hiver & Printemps



2010

15 rue Stanislas
54000 NANCY
03.83.35.52.27

www.lecasierauxsaveurs.com





Bienvenue dans notre collection Hiver et Printemps 2010.

Le Casier aux Saveurs est spécialisé dans les réceptions à domicile.

Que vous soyez 2 ou 50 , Dominique et Maud seront vos conseillères pour vous adapter la réception qu'il vous faut.

Le Casier a cette particularité d'organiser pour vous de la simple livraison d'un plateau à l'organisation complète d'une réception.

Ce catalogue est fait pour vous . Il tient compte de la difficulté d'adapter certains plats à votre cuisine, de la réchauffe des mets.

Vous retrouverez tant en cocktail, qu'en buffet, qu'en repas, des nouveautés originales assorties à la saison.

Et si vous ne trouvez pas votre bonheur, nous le chercherons pour vous.

Bonne découverte

Alain Marcotullio



La Carte

Apéritif

Les **nouveaux canapés** 6 sortes (24 p) – 23.70 €

Les **nouveaux canapés** 6 sortes (48 p) – 46.45 €

La Méga boîte à chapeaux (72 p)- 61.60 €

(Minis sandwichs variés et petites tomates à déguster)

La Mini boîte à Chapeau - (20 p) – 20.85 €

Minis sandwichs apéritifs et tomates cocktail

Le plateau DD – en pulpe de bambou – 38.20 €

5 brochettes tomates – mozza

5 fourchette melon bayonne

5 blinis saumon tarama

5 blinis foie gras et tomate confite

10 mini pièces cocktail variées

Radis et légumes frais à tremper

Sauce aioli d'été

La brioche Royale au crabe – 50 p – 34.95 €

Une brioche géante au centre de la table

Le Pain aux noix fourré – 30 p- 22.30 €

Un classique, fourré jambon et emmenthal

La Planche bois 27 pics *– 6 sortes – 34.15 €

Sur une planche en bambou , des brochettes amusantes et étonnantes

La planche bois 54 pics * – 6 sortes – 65.90 €

Sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

Les minis plats chauds apéritifs * – 5.50 € p

A chauffer dans la mini boîte à camembert (diam8. ht 4)

Accompagné d'une cuillère en bambou

Charlotte de grenouilles à la menthe sauvage

Lotte caramélisée au lard et aux fèves

Homard rôti à la vanille et pois vert

Nem de foie gras au caramel de truffes

Fricassée d'escargots aux giroles

Formule Cuillère Gourmande

Composition des Cuillères Gourmandes (sur réglette)

Les 6 pièces – 8.45 €

Cuillère d'une brouillade aux truffes

Cuillère d'un rouget tapenade au curry

Cuillère d'une gelée de potiron au foie gras

Cuillère d'un blanc en neige d'avruga

Cuillère d'un cœur de saumon au wasabi

Cuillère d'un confit de cèpes au persil plat

La Carte

Formule 6 Pièces Apéritif – 6.90 € (Min 4 Pers)

Pièces froides

Cuillère d'une brouillade aux truffes

Pic d'agneau au miel et dattes

Blinis d'un cœur de saumon aux œufs noirs

Tartelette d'une compote de lapereau carotte et thym

Pièces Chaudes (A chauffer)

Tarte salée d'escargots au beurre d'anis

Pic de gambas au sésame , sauce rouille

After

Les réductions sucrées – 24 pièces – 23.70 €

6 sortes festif et haut de gamme

Les Réduction sucrées– 48 pièces – 46.45 €

6 sortes festif et haut de gamme

La Planche Sucrée 27 pics * – 6 sortes – 34.10 €

Sur une planche en bambou , des brochettes amusantes et étonnantes

La planche Sucrée 54 pics * – 6 sortes – 65.90 €

Sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

La mini boîte de macarons - 20 p – 23.70 €

Macarons assortis 6 sortes

Les Entrées Froides de saison

Le '3 sur 3' – 3 foies gras – 3 chutneys – 17.55 €

Dans un écrin noir, un foie gras figue, banane , tomate, accompagné de chutney figue, exotique , fenouil...

La Truffe – 19.45 €

Un foie gras entier travaillé en truffe , roulé dans le pelure de truffes , velouté de chocolat amer . Un savarin de pommes vertes en gelée

Mousseuse de potiron , persil plat – 11.20 €

Le potiron en mousse très fine, foie gras médaillon, gelée de persil

Opéra de Foie Gras fumé – 16.00 €

Un Foie Gras légèrement fumé au hêtre ; gelée de châtaignes ... cake de potiron d'hiver

Ballottine de volaille lorraine farcie de foie gras- 18.20 €

Salade d'asperges vertes , crème d'orange

'Tajine' de saumon fumé et homard – 12.80 €

Petit gâteau de saumon fumé en mascarpone de homard , gelée de bisque

'Contexture' Crevettes et St jacques - 15.10 €

Une harmonie verticale accompagnée d'une mousse de persil et d'un tartare de légumes sur une purée de vitelotte

'La Cloche' gourmande – 16.95 €

Cœur de saumon, brochette de pétoncles au safran, crevette géante, blinis d'œufs noirs , salade de shiso

La Carte

Les Terrines de Saison

Terrine de Sanglier aux marrons – 9.50 €

Accompagnée de châtaignes à la crème vinaigrée et d'un cake de potiron

Terrine de Saumon en feuille d'algue de mer – 9.50 €

Accompagnée d'une tomate 'crabe et mimosa', œufs poché glacé

Terrine de Poularde au vin jaune – 9.50 €

Accompagnée d'un flan de morilles et jeunes légumes

Terrine de Canard au Genièvre – 9.50 €

Accompagnée d'une crème brûlée de foie gras

Terrine d'asperges verte et truite de mer – 9.50 €

Accompagnée d'une mousseline à l'orange

Présentation à l'assiette ou en plats buffets selon votre choix

Les Plats Poissons de saison

Bar rôti aux artichauts – jus de persil - 17.50 €

Pavé de bar planché, mousseline d'artichaut breton au jus de veau, écaillés d'artichauts au persil plat, jus de veau réduit

Lotte, jus de carottes et curcuma – 16.70 €

Tronçon de lotte lardé, jus de carotte réduit au curcuma – brochette de pruneaux – boulgour aux fruits secs

Crumble de St Jacques au Foie Gras – 18.50 €

Polenta moelleuse de Foie Gras, St Jacques planchées, crumble d'épices, jus de truffes

Pavé de Saumon fumé à chaud – 12.80 €

Le pavé de saumon dans le cœur, épices et vanille, pommes de terre écrasées aux truffes, jus de vanille – servie dans une boîte de ...conserve.

Charlotte de St Jacques, Blinis d'Aquitaine -15.60 €

Un velouté de homard aux pinces et fèves servi à part

La Montgolfière de Grenouilles – 11.60 €

100 % grenouilles désossées et marinées au vin blanc et aux épices, un velouté de persil plat et légumes du moment

La Carte

Les Plats Viandes et Volailles de saison

La Pintade au Pot revisitée – 12.20 €

La pintade farcie de foie gras cuite en ballottine de choux vert – une crème de céleri accompagné de légumes au pot (dans le bocal)

Piccata de Veau Cèpes et Truffes – 16.00 €

Le filet de veau en tournedos, un risotto de cèpes , une huile de truffes – tomate confite au miel

Bonzai d'agneau – 'Taboulé chaud' – 17.25 €

Filet d'agneau rôti , un couscous à la menthe et dès d'abricots, moelleux de haricots tarbais, jus corsé

Tournedos Rossini 'revisité ' - 18.85 €

Le traditionnel pavé dans le filet de bœuf surmonté d'une escalope de foie gras et de jus de truffes, brioche toastée d'échalotes confites

Pigeon en croute de sel , jus réduit 'orange-verveine' – 19.55 €

Tatin d'endive à l'orange

Le Cerf (saison de chasse) - 18.85 €

Le carré avec os pané aux pistaches et grué de cacao, purée de potiron , figue caramélisée

La Biche (saison de Chasse) - 16.00 €

Le filet mignon en croute de pain d' épices , compote Pom'poire' , une poire cuite au vin de cannelle

Les Classique « Maison »

La Tourte aux Cailles Périgieux – 10.95 €

Cailles sans os, pommes fruit et foie gras , servie avec une sauce au jus de truffes ... mini 4p

La Croustade de Ris de Veau - 12.80 €

Le ris de veau cuisiné aux morilles, les nids à part à tiédir – servez le saladier et ses croutes autour ... mini 4p

Le Filet de Bœuf Wellington – 17.55 €

Farci de foie gras et d'une duxelle de champignons, sauce périgieux , le filet reste saignant ... mini 4p

Les Quiches en Lorraine

La **quiche Lorraine** épaisse , bouquet de frisée aux lardons , œuf poché – 5.50 €

La **quiche Meusienne** , crème de Brie , extrait de truffes de Meuse et pommes en robe – 5.50 €

La **quiche Vosgienne** , géromé , fricassée de pieds bleus , lard de pays – servi avec une petite salade – 5.50 €

La Carte

Les Fromages

Nougat Japonais de Brie aux mendiants – 4.50 €

En papillote accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

La boîte à Fromages – 4.50 €

Composé de 3 fromages affinés de saison , accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

Fondue de Brie de région – 4.50 €

Brochette de jeunes rattes à tremper, accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

Brie affiné aux Truffes de Meuse – 6.15 €

Accompagné d'un mesclun d'hiver et d'une vinaigrette d'olive et balsamique – assiette inox

Caillé de Chèvre aux fruits secs - 4.50 €

Servi en flute givrée , gressin aux sésame...

Rocamadour aux poireaux – 5.20 €

Une galette de poireaux à la menthe, un rocamadour affiné – A tiédir à four très doux .

Toute autre demande sur devis

Les Desserts de saison

Orange Mécanique - 8.05 €

Un riz au lait aux zestes , gelée d'orange et goyave , mousseuse gianduja (verre)

Kub 4 – 8.05 €

'Mars'® revisité en coque de chocolat cubique servi sur une plaque de verre .

Pink Aquarium – 8.05 €

Croustillant chou chou cacahuètes surmonté d'une sphère chocolat floqué rose et farci 'abricot et passion '

Tas' Mojito – 8.05 €

Biscuit coco, espuma citron vert et menthe fraîche , gelée de Rhum blanc et kipetill en bouche ...

Grand Maman – 8.05 €

Un bocal comme les confitures de Grand-Mère d'une pomme Bonne femme, caramel et pécan , crème montée au cidre

Écrin chocolat framboise , Pouss pouss du fruit – 8.05 €

une boîte en chocolat et framboise pépin , le pouss pouss comme dans le temps

Plumier Gourmand – 8.05

La surprise gourmande 6 sortes dans un écrin noir

La Carte

Les Entremets de Saison (min 4 p)

- **Emotion – 5.20 €**

Biscuit amandes et griottes, mousse ivoire à la fève de tonka .

- **Tentation – 5.20 €**

Biscuit chocolat, mousse au thé, confit d'orange et bavarois jivara .

- **Sensation – 5.20 €**

Café, cannelle, croustillant et mousseuse au praliné .

- **Frisson – 5.20 €**

Chocolat after Eight – gelée de menthe glaciale .

- **Fascination – 5.20 €**

Croustillant de riz soufflé, gelée de vin de Noel , épices et poire , réglisse en deux façons

Les nouvelles textures gouteuses des Entremets de Marcotullio Traiteur



Les Cocottes

A chauffer sur plaque ou au four et à faire découvrir à vos invités au centre de la table, Pour une cuisine mijotée, pleine de saveurs, avec un esprit familial.

Prix par cocotte de 5 pers

Saveurs Marines – 90 €

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St jacques sur un lit de poireaux.

Chablis, crème fraîche et filaments de safran et...

A part des tartines grillées de rouille et un mini pot de crème fraîche

Terroirs Bressan – 110 €

Du poulet de Bresse, un foie gras poché en lobe, des morilles, de gros légumes frais

Un vin du jura pour un mélange harmonieux et haut de gamme et...

A part, une grande tranche de pain de campagne au beurre demi sel, des poireaux croquants et un mini pot de crème fraîche

Jeu de L'Oie – 99 €

De beaux morceaux d'oie cuits au bouillon, cou et foies, châtaignes et lamelles de carottes

Un vin rouge du Rhône, le tout sans passer par la case départ et...

A part une pomme confite au four

Agneau Persan – 82 €

De l'épaule d'agneau confite au jus et épices orientaux, des pois chiches, des légumes, de la banane confite, des amandes et des dattes... A part, une tagine de semoule fine aux raisins

Lorraine – 78 €

En Lorraine, une véritable potée de choux agrémentée d'échine de porc, de saucisses vosgiennes et de grosses pommes de terre et ...

A part une **quiche véritable** à partager entre amis

Les Trilogies Hiver et Printemps

Découvrez le monde culinaire des Trilogies – 3 couleurs – 3 produits – 3 saveurs ...

Mini 6 pers

Entrée - 15.50 €

Œuf de caille frit et compote de chou rouge à la cannelle

Soupe de potiron lutée, essence de truffes
Croustillant de jarret et pied de veau légumes et vinaigre de pomme

Poissons – 15.50 €

Crumble de morue fraîche, pistaches et confit de tomates au jus de veau

Nem de homard, laque de soja et citronnelle
Vapeur de st jacques aux truffes

Viandes -15.50 €

Tatin de pommes et jarret de veau confit en effeuillé
Pavé de pigeon en suspension, quinoa au chorizo
Râble de lapereau au chou, beignet de menthe

Desserts – 15.50 €

Figue rotie, cœur de praline
Rouleaux de pommes et crème de châtaigne
Déclinaison de poires et noix de cajou caramel

*

Le menu Complet Trilogies – 48.90 €

Les Menus

Découvrez chaque semaine un menu nouveau – LE 24H CHRONO – www.lecasierauxsaveurs.com

Menu d'Hiver – 22.50 €

Terrine de Canard au Genièvre
Crème brûlée de foie gras

*

Montgolfière de grenouilles
Crème fine de légumes d'hiver

*

Pomme tapée au caramel
Meringue de noix torréfiée

Menu de Printemps -26.90 €

Ballottine de volaille lorraine
Salade d'asperges à l'orange

*

Pavé de saumon fumé à chaud
Pommes de terre écrasées
Jus de vanille

*

Tentation
Chocolat Jivara et mousse au thé

Menu Chasse- 29.50 €

Mousseuse de potiron au foie gras
Gelée de persil

*

Filet mignon de Biche en croute de pain d'épices
Compote 'pom poir'
Poire cuite au vin

*

Sensation Café
Croustillant et mousseuse au praliné

Menu Déstructuré - 35.00 €

Contexture Crevettes et St Jacques
En harmonie Verticale

*

Pintade au pot revisitée
Bocal mousseux de légumes de saison

*

Orange Mécanique
Mousseuse au gianduja

24' Chrono, le menu de dernière minute
www.lecasierauxsaveurs.com

Les Menus

Découvrez chaque semaine un menu nouveau – LE 24H CHRONO – www.lecasierauxsaveurs.com

Menu de Fêtes - 42.00€

Le 3 sur 3
Trois Foies Gras , Trois Chutneys
Dans son écrin
*
Charlotte de St Jacques
Perles noires
*
Piccata de veau , Cèpes et Truffes
Risotto et tomates confites
*
Le Plumier Gourmand
*

Vins proposés:

Château de Vaux Ste Françoise Moelleux - 17.30 €

Chablis blanc Fourchaume Domaines des Iles – 22.10 €

Châteauneuf du Pape Château de Vaudieu – 34.00 €

Menu de Gala – 48.00 €

Millefeuille Chèvre et betterave rouge
Crème aux perles de ketchup
Amuse bouche
*
Opéra de Foie Gras fumé
Cake au potiron
*
Soupe crémeuse de Grenouilles
Beignet de ciboulette
*
Mignon de veau en croute de pain d'épices
Risotto moelleux
Brochette du ris
*
Ecrin Chocolat Framboise
Pous pous du fruit
*

Chablis blanc Fourchaume Domaines des Iles – 22.10 €

Châteauneuf du Pape Château de Vaudieu – 34.00 €

Prix exprimés HT (Tva 5.5 %) – Minimum de commande 4 pers -

24' Chrono, le menu de dernière minute
www.lecasierauxsaveurs.com

Les Buffets

Nos buffets livrés sont prévus sans pain - Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées
Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter ce buffet Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer - Mini commande 10 pers -

Buffet d'hiver – 19.95 €

Salade Alsacienne et Amélia

Crudités classiques

*

Ardoise de Charcuterie d'Espagne

*

Pain perdu d'asperges

*

Bonzai d'agneau aux fruits secs

Roti de porc cuit au four

*

Brie de Meaux

Saladier de verdure – ses vinaigrettes

Condiments et Sauces

*

Tarte Crumble aux pommes

Gâteau de crêpes au cidre

Mousse au Chocolat Gd Cru

Buffet d'Orgue – 25.50 €

Salade Composées du moment – 4 sortes

Crudités classiques

*

Terrine de sanglier aux marrons

Terrine de saumon en feuille d'Algue

Tomates aux pointes d'asperges

*

Pintade farcie au pot

Cailles au nid

Bouquets de légumes

*

Plateau de fromages d'Affineur

Mesclun du moment et ses vinaigrettes

Condiments et Sauces

*

Débauche gourmande

Un panel de nos desserts de saison

Les Buffets

Nos buffets livrés sont prévus sans pain - Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées
Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter ce buffet Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer - Mini commande 10 pers -

Buffet Style - 31.50 €

Salades Composées du moment – 6 sortes
Crudités classiques
Mousseuse de Potiron en gelée de persil
*
Terrine de sanglier aux marrons
Terrine de saumon en feuille d'Algue
*
Pâté en croute de cailles « périgueux »
*
Entremets « homard et saumon »
Saumon Ecosse en entier
*
Pintade farcie au pot
Filet de Bœuf cuit au Bouillon
Bouquets de légumes
*
Tajines de légumes confits
*
Plateaux de fromages fermiers d'affineurs
Mesclun et ses vinaigrettes
Condiments et sauces
*
Débauche gourmande
Un panel de nos desserts de saison

Buffet Gala – 42.00 €

Salades Composées du moment – 6 sortes
Crudités classiques
*
Terrine de sanglier aux marrons
Terrine de saumon en feuille d'Algue
*
Opéra de Foie gras fumé
Pain d'épices en 'bonbon'
*
Pâté en croute de cailles « périgueux »
*
Entremets « homard et saumon »
Saumon Ecosse en entier
La cloche Gourmande des poissons fumés
Oignons mauves et blinis
*
Pintade farcie au pot
Filet de Bœuf cuit au Bouillon
Bonzai d'agneau aux fruits secs
Bouquets de légumes
*
Tajines de légumes confits
*
Plateaux de fromages fermiers d'affineurs
Mesclun et ses vinaigrettes
Condiments et sauces
*
Débauche gourmande
Un panel de nos desserts de saison

Les Buffets

Nos buffets livrés sont prévus sans pain - Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées
Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter ce buffet Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer - Mini commande 10 pers -

OPTIONS PLAT CHAUD – Suppl 9.90 €

Pour agrémenter votre buffet d'un plat chaud
*Présentation en Jatte en terre cuite ou Entier à la coupe
selon les produits*

*

Volaille

Goguenette de poulette de Ferme
Crème de pleurotes et persil
Gratin de courge

Poisson

Nage de rouget et lotte au safran
Pommes grenailles au sel

Gibier

Le filet mignon de Biche
Aux épices
Compote Pom'poire'

En Croute

Gigot d'agneau en croute
Wellington de champignons
Servi entier

le Casier aux Saveurs

Les Lunchs

Les lunchs sont des buffets qui se dégustent debout / Les pièces sont ce que nous appelons « pièces doubles » Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes / Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts
Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet – **minimum de commande – 10 pers**

Le Buffet « tartine » par excellence – 14.50 € 12 pièces

A tartiner

Fromage de tête au vin blanc
Terrine de campagne maison
Rillettes de canard dans le bocal
Crème de Brie et brochettes de croustons

En pain

Clubs tarama et cresson
Baguette de chèvre et oignons roses
Tartine ricotta et jambon de pays

Salade

Taboulé de boulgour à la menthe
Salade verte d'accompagnement
Huiles 'essentielles'

Et...

Tropéziennes
Clafoutis maison, chocolat et cerise
Salade de fruits de saison (verrine)

Attention prévoyez assiettes et couverts pour ce lunch

Lunch' Club' – 15 pièces – 19.50 €

10 pièces salées

Pain

Biscotte grillée de Pata Négra, éclats de cornichons
Viennois provençal – anchoïade et tomate confite
Petit Bun's poulet fumé et jeunes pousses

Verrine

Tartare de tomate et mousse de courgette
Salade de lentilles du puy, mousse d'oie

Tartine

Spéculos de magret et chutney de mangue
Bruschetta de tomates et brebis aux olivettes

Légumes

Aquarium de jeunes radis et tomates mini en aioli
Tube de purée de melon fermé au Bayonne (saison)
ou carottes (hiver)

Entier

Pain aux noix fourré savoyard

5 pièces sucrées

Panacotta abricots pistache
Tarte baby aux fruits de saison
Pous pous praliné pécan
Crème brûlée à la fève de tonka
Daquoise pommes caramel

Les Lunchs

Les lunchs sont des buffets qui se dégustent debout / Les pièces sont ce que nous appelons « pièces doubles » Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes / Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts
Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet – **minimum de commande – 10 pers**

Lunch « Sud Ouest – 18 pièces – 22.90 €

12 pièces salées

Pain

Panini à froid de magret confit
Pan bagnat de foie gras et salade de pousses
Club tarama blanc et œufs de harengs

Verrine

Gaspacho en gelée de tomate et thym midi
Crème prise de lardons et filets de cailles
Mini salade de cèpes et jus de carotte à l'orange

Brochette

Grande brochette de poulet laqué
Grande brochette de crevettes citronnelle

Tartes salées

Tarte d'escargots confits aux poivrons
Tarte d'une mousse de champignons au serpolet

Cochonnailles et fromages

Pince de chorizo cular et fromage frais
Mini camembert en gelée de framboise

6 pièces sucrées

Cake citron et gingembre
Pancake caramel mou
Salade de fruits de saison et 'kipetill'
Limoncello pris de citron et crème de mûre
Rectangle feuilleté, abricots et amandes cuites
Risotto crémeux de figues

Lunch « Walking Food » – 22 pièces – 28.50 €

16 pièces salées

Pain

Brioche crabe et segments d'agrumes
Crackers parmesan et rôti de St Jacques
Pan bagnat de foie gras et salade de pousses

Verrine

Gaspacho en gelée de tomate et thym midi
Crème prise de lardons et filets de cailles
Mini salade de cèpes et jus de carotte à l'orange

Brochette

Yakitori de poulet au miel
Grande brochette de crevettes citronnelle

Tartes salées

Tarte de mangue et magret confit
Tarte de pata négra confiture de figue

Cochonnailles

Les chapelets noix et roquefort
Ardoise Ibérique, Pain d'artisan

Cocottes

Pipérade de légumes glacés, œufs poché

Fromages

Mini bleu, brisure de noix de pécan
Cannelloni de mimolette

Entier

Pain aux noix fourré savoyard

6 pièces sucrées

Moelleux chocolat Framboise
Riz au lait chocolat – chantilly cannelle
Cigarette 'gianduja'
Limoncello pris de citron et crème de mûre
Bourdaloue aux poires, sans pâte
Crème brûlée aux zestes

Dinatoire

...Pour un dîner de soirée debout ...

Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet – **minimum de commande – 12 pers**

Dinatoire ... 39.50 €

Au buffet...

La méga boîte à Chapeau – **6 pièces**

6 Pièces salées froides en contenant...

Cuillère d'un cœur de saumon au wasabi

Bouteille d'un jus de potiron 'à secouer'

Mousseuse d'escargot au persil plat

Petit pot de crème de foie gras à l'abricot confit

'Cup' de pétoncles marinées en salade de pommes acidulées

Crème brûlée de pois vert, brochette de volaille tandoori

6 pièces salées froides en Finger Food ...

Aspic de porcelet aux lentilles du puy

Cône salé d'une pizza déstructurée

Raclette en pince à linge

Cubique croustillant d'un tartare de st Jacques au poivre vert

Mini club BBQ - cheddar , bacon , oignons, roquette

Bonbon choco – foie gras et mangue

2 pièces 'Chaudes' « A chauffer »

Servi en mini boîte à camembert accompagné d'une cuillère en bambou

Charlotte de grenouilles à la menthe sauvage

Nem de foie gras au caramel de truffes

...

6 pièces sucrées ...

Yaourt au Praliné , croustillant de riz soufflé

Pous-pouss mangue coco

Cornet chocolat blanc – passion

Ile flottante en tube

Verrine d'une crème citron et gelée de fruits rouges

Tartare mangue ananas, panacotta Malibu

OPTIONS

Kit Couverts Jetables Développement Durable - 1.90 €

Couverts bois en boîte recyclée

Serviettes jetables 'tissu'

*

Kit Lunch matériel avec nappage – 3.90 €

Matériel à rendre sale, dans les caisses prévues à cet effet

Selon un chek list que notre service banqueting organise

Les Cocktails

Le cocktail est constitué de petites pièces d'une seule bouchée- Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes. Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts (voir ci-dessous) Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet. Vous pouvez agrémentez votre cocktail de pièces chaudes « A chauffer » - mini commande 10 pers

Cocktail – 8 pièces – 9.30 €

Salé

1. Pic d'Œufs de cailles aux épices
2. Tarte cubique d'un lapereau aux carottes
3. Bonbon de Foie Gras en gelée de Réglisse
4. Raclette en pince à linge
5. Enrubannée de scampi et courgettes au thym
6. Ratte et st jacques , bille de balsamique

Sucré

1. Réductions sucrées 6 sortes
2. Finger gianduja

Rajouter du sucré... ?

Les réductions sucrées – 24 pièces – 23.70 €

6 sortes festif et haut de gamme

Les Réduction sucrées– 48 pièces – 46.45 €

6 sortes festif et haut de gamme

La Planche Sucrée 27 pics * – 6 sortes – 34.10 €

Sur une planche en bambou , des brochettes amusantes et étonnantes

La planche Sucrée 54 pics * – 6 sortes – 65.90 €

Sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

La mini boîte de macarons - 20 p – 23.70 €

Macarons assortis 6 sortes

Cocktail – 12 pièces – 13.80

Salé

1. Pic d'Œufs de cailles aux épices
2. Tarte cubique d'un lapereau aux carottes
3. Bonbon de Foie Gras en gelée de Réglisse
4. Raclette en pince à linge
5. Enrubannée de scampi et courgettes au thym
6. Ratte et st jacques , bille de balsamique
7. Petit pot de crème de foie gras à l'abricot
8. Quiche à boire

Sucré

1. Réductions sucrées 6 sortes
2. Finger gianduja
3. Macaron choco rhum et raisins
4. Sucette marco forêt noire

Découvrez nos options chaudes

Kit Couverts Jetables Développement Durable - 1.90 €

Couverts bois en boîte recyclée

Serviettes jetables 'tissu'

*

Kit Lunch matériel avec nappage – 3.90 €

Matériel à rendre sale, dans les caisses prévues à cet effet

Selon un chek list que notre service banqueting organise

Les Cocktails

Le cocktail est constitué de petites pièces d'une seule bouchée- Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes. Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts (voir ci-dessous) Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet. Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « A chauffer » - mini commande 10 pers

Cocktail – 18 pièces – 20.50 €

Salé

1. Pic d'Œufs de cailles aux épices
2. Tarte cubique d'un lapereau aux carottes
3. Bonbon de Foie Gras en gelée de Réglisse
4. Raclette en pince à linge
5. Enrubannée de scampi et courgettes au thym
6. Ratte et st jacques , bille de balsamique
7. Petit pot de crème de foie gras à l'abricot
8. Quiche à boire
9. Crêpe roulée asperges et parmesan
10. Moelleux figue et marsala, dès de foie gras
11. Cuillère d'un cœur de saumon au wasabi

Sucré

1. Réductions sucrées 6 sortes
2. Finger gianduja
3. Macaron choco rhum et raisins
4. Sucette marco forêt noire
5. Tartare mangue ananas, panacotta Malibu

Cocktail – 22 pièces – 25.00 €

Salé

1. Pic d'Œufs de cailles aux épices
2. Tarte cubique d'un lapereau aux carottes
3. Bonbon de Foie Gras en gelée de Réglisse
4. Raclette en pince à linge
5. Enrubannée de scampi et courgettes au thym
6. Ratte et st jacques , bille de balsamique
7. Petit pot de crème de foie gras à l'abricot
8. Quiche à boire
9. Crêpe roulée asperges et parmesan
10. Moelleux figue et marsala, dès de foie gras
11. Cuillère d'un cœur de saumon au wasabi
12. Cup' de pétoncles marinées en salade de pommes acidulées
13. Crème brûlée de pois vert, brochette de volaille tandoori
14. Cône salé d'une pizza déstructurée
15. Cubique croustillant d'un tartare de st Jacques au poivre vert

Sucré

1. Réductions sucrées 6 sortes
2. Finger gianduja
3. Macaron choco rhum et raisins
4. Sucette marco forêt noire
5. Yaourt au Praliné , croustillant de riz soufflé
6. Pous- pouss mangue coco
7. Ile Flottante en tube

Les Cocktails

Le cocktail est constitué de petites pièces d'une seule bouchée- Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes. Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts (voir ci-dessous) Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet. Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « A chauffer » - mini commande 10 pers

Options Chaudes

Les Babas 2.50 €

Baba aux morilles, persillade à l'huile
Baba aux écrevisses comme une américaine
Baba aux pétoncles et crème d'ail

Les Frits -1.95 €

Tempura de crevettes à l'aigre douce
Rouleau mexicain sauce épicée
Boulinouche de Morue à l'ail doux
Dim Asiatique assortis
Bonbon crevettes et légumes
Nem de poulet ananas

Les Brochettes – 2.25 €

Brochette de Gras au miel
Brochette de poulet thai et mangue
Brochette de requin moutarde
Brochette de canard laqué au soja

Option Minis Plats 'A chauffer' – 5.80 €

*Chauffer dans la mini boite à camembert fournié (diam8. ht 4)
Accompagné d'une cuillère en bambou*

Charlotte de grenouilles à la menthe sauvage
Lotte caramélisée au lard et aux fèves
Homard rôti à la vanille et pois vert
Nem de foie gras au caramel de truffes
Fricassée d'escargots aux girolles

La Nouveauté Marcotullio Traiteur

le Casier aux Saveurs

Consultez nous aussi

...

Coffrets Repas
Soirée d'Entreprise
Séminaires
Anniversaires
Thématiques
Eco Conçu
Lieux

...

Marcotullio Traiteurs de France
Organisateur de Réceptions

CONDITIONS DE VENTE

Cette carte est destinée à la clientèle du Casier Aux Saveurs, agence de conception et création de réceptions à domicile de Marcotullio traiteur.

Elle concerne la saison Hiver et Printemps 2010 et les réceptions livrées sans prestation de service.

Toute prestation organisée, fera l'objet d'un devis à part soumis à votre acceptation ;

Commandes

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance, par l'intermédiaire de notre agence « le casier aux saveurs »

En delà de ce délai, nous créons un menu chaque semaine appelé « 24hchrono » qui peut être commandé et livré en 24 heures. Il est consultable sur le site www.lecasierauxsaveurs.com ou www.marcotullio.fr

Un Acompte de 50% est à verser obligatoirement avec le retour de la confirmation de la commande.

. Le solde doit être réglé en intégralité avant la livraison.

. Désormais vous pouvez régler par carte bancaire directement par téléphone à notre agence « le casier aux saveurs », équipée pour ce genre de règlement.

Les nombres commandés sont les nombres facturés.

Pour toute annulation du fait du client 10 jours avant la date de la manifestation, une indemnité compensatrice d'un montant de 50 % du total de la commande sera exigée.

Les horaires de livraison sont :

- . En semaine, de 8 heures à 20 heures
- . Le dimanche de 9 heures à 13 heures.

Notre livreur n'est pas habilité à mettre la table ni à dresser les produits sur les buffets prévus à cet effet. Il vous dépose la commande à l'heure H, le matériel en caisses, les denrées alimentaires filmées.

A votre charge : la mise en place des tables, l'installation des produits sur le buffet, le réchauffage des mets ainsi que la restitution du matériel non jetable confié.

Le matériel reste la propriété de MARCOTULLIO traiteur.

En cas de non restitution dans les trois jours, il sera facturé au tarif en vigueur.

Forfait Livraison

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

Tarifs livraisons Semaine

Zone A- 10 € HT

Nancy – Villers – Laxou – Vandoeuvre – Ludres – Fléville – Jarville, Custines, Champigneulles – Pompey, Frouard -

Zone B- 15 € HT

Laneuveville, St Nicolas, Varangéville, Dombasle, Pont à Mousson, Lesmenils...

ZONE C- 20 € HT

Metz, Moulins, Technopole, Actipole; Aéroport

ZONE D – 30 € HT

Thionville; Jarny, Briey, St Avold

Autre destination - 0.60 € du Km Aller- Retour

Tarifs livraisons Dimanche et Jours fériés

NANCY et environs

Zone A- 30 € HT

Nancy – Villers – Laxou – Vandoeuvre – Ludres – Fléville – Jarville, Custines, Champigneulles – Pompey, Frouard -

Zone B- 35 € HT

Laneuveville, St Nicolas, Varangéville, Dombasle, Pont à Mousson, Lesmenils...

ZONE C- 40 € HT

Metz, Moulins, Technopole, Actipole; Aéroport

ZONE D – 45 € HT

Thionville; Jarny, Briey, St Avold

Autre destination - 0.60 € du Km Aller- Retour

Certains jours fériés en fonction de nos plannings ne sont pas travaillés. Renseignement au Casier aux Saveurs



Soucieux de la qualité irréprochable de votre manifestation, nous maîtrisons l'ensemble de notre production - utilisation de produits frais rigoureusement sélectionnés - et de nos prestations matériel et décoration depuis nos laboratoires de Maxéville. Ceci nous impose une rigueur en terme de déplacement : transport des produits en liaison froide de 2 ° c dans des emballages alimentaires agréés et transport du matériel (nappage, vaisselle, décors, etc...) dans des camions spécifiques.

Sur devis :

Personnel de service et de cuisine
Matériel de réceptions et de location
Boissons forfait ou à la consommation
Fleurs : centres de table, composition de buffets , chandeliers fleuris
Animations: dj, orchestres, magiciens, animateurs ...
Lieux: châteaux, salles, sites classés...

En exclusivité pour les clients Marcotullio traiteur ::

. Château d'ART SUR MEURTHE – XVIIIème Siècle
. ABBAYE DES PREMONTRES - Pont à Mousson
. Château de BOUCQ dans le Toulois
. Stade MARCEL PICOT
. Stade St SYMPHORIEN
Et
. Château de VANDELEVILLE – XVIIIème Siècle - Viviane MEYER
- Pavillon POIREL NANCY – Carol Bussy

Le Casier aux Saveurs vous accueille du lundi au vendredi ...
De 9H 13 H et de 14 H 19 H

Découvrez toutes nos infos sur notre site www.marcotullio.fr

Rendez vous :

St valentin au château et à domicile
Pâques au château et à domicile
Fêtes des mères au château et à domicile
Et la nouvelle collection ETE – AUTOMNE

Consultez toutes les semaines notre menu en 24 H CHRONO à 18 € TTC

CONSEILS

Vous avez commandé nos produits. Merci d'avance de votre confiance.

Voici quelques conseils de nos chefs, mais attention ! Les temps et températures indiquées dépendent de votre four et cela peut varier... Surveiller bien vos produits en cours de chauffe.

Plats froids – buffets – cocktails

Mettre au maximum vos produits au frais- à défaut, une cave fraîche avec un linge humide et des glaçons peuvent faire l'affaire. Attention nous livrons à 4° et notre responsabilité s'arrête une fois la livraison effectuée.

Oter la protection (film transparent) au dernier moment pour garder le maximum de fraîcheur.

Location de Conteneurs Isothermes – 10 € HT + frais de reprise selon secteur géographique

Plats chauds

Les décors que nous mettons sur les plats sont à retirer avant la chauffe .Enlever la protection film et selon les plats, couvrez d'aluminium.

Ci-dessous les temps approximatifs des temps de chauffe

Plats en jattes céramiques : four moyen – th 5/6-170° - 45 ' à 60 ' -couvert d'aluminium

Cassoles – plats individuels : four moyen – th 5/6-170° - 30'

Cocottes fontes individuelles : four chaud – th 6/7 - 200° - 45' avec le couvercle

Grosse cocotte de 5 pers : sur plaque électrique avant frémissement ou four chaud – th 6/7 200 ° pendant 1h puis th 4 – 150 ° pendant 45'

Plat en croûte – four chaud th 6/7-200° pendant 30' puis th 4- 150 ° pendant 30' couvert d'aluminium

Sauces : au bain marie –



IDENTITE

● MARCOTULLIO TRAITEUR

- SARL au Capital de 100 000 €
- RC NANCY- B767 800 949
- APE - 5621Z
- TVA INTRA – FR 22 767 800 00046
- IBAN INTERNATIONAL : FR 76 3008 7336 8000 0327 6850 135
- Norme Européenne 2009

● LE CASIER AUX SAVEURS

- 15 Rue Stanislas
- 54000 NANCY

- Tel / 03.83.35.52.27
- Fax/ 03.83.30.71.36
- www.lecasierauxsaveurs.com

www.marcotullio.fr

www.lecasierauxsaveurs.com

www.marcoburo.com

www.chateau-artsurmeurthe.com



VOS RÉCEPTIONS TAILLE (M) A (XL)

Marcotullio Traiteur de France

À NANCY

Rue Eugène Vallin – BP 49
54320 Maxéville

Tél. : 03 83 35 01 10

Fax : 03 83 35 01 19

www.marcotullio.fr

À METZ

26 avenue Foch – Villa Grégoire
57000 Metz

Tél. : 03 87 18 81 81

Fax : 03 87 76 27 73

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.Jecasierauxsaveurs.com



UN LIEU POUR TOUTES VOS RÉCEPTIONS

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