



Baptêmes Communions

2010

Le Casier aux Saveurs

By

Marcotullio Traiteur





**La solution qui vous aide à organiser le Baptême ou la
Communion de votre enfant**

*

Une offre détaillée de l'apéritif au dessert

Un choix dans les menus ou buffets

Les options pièces montées

Un After pour finir la journée en beauté

L'option « Art de la Table »

L'option Maitre d'Hotel à Domicile

Les conseils du Chef

*

Des prix TTC

Une TVA à 5.5%

*

Contacts

Dominique Marcotullio – Maud Jardin

le Casier aux Saveurs

03.83.35.52.27

dominique@marcotullio.fr



Apéritif



6 pièces froides à 'passer'

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

5.50 €

Holy Communion



I am the living bread from heaven. John 6:48

Pièces de Buffet

La Méga boîte à chapeaux 72 p- 65€

(Minis sandwiches variés et petites tomates à déguster)

La Mini boîte à Chapeau 20 p - 22 €

Minis sandwiches apéritifs et tomates cocktail

La Royale au crabe 50p - 36.50€

Une brioche géante au centre de la table

Le Pain aux noix fourré – 30 p- 23.50€

Un classique, fourré jambon et emmenthal

Menus



CALICE

Gaspacho tremblotant d'écrevisses

– tomates et concombre

Amuse bouche

*

Foie gras confit aux cerises

Gelée du fruit

Biscotte maison

*

Cocotte lourde d'un bœuf filet

Grosses morilles

Polenta de légumes d'été

*

Le Calice

Coque chocolat sur disque de

nougatine

Mascarpone de fruits rouges

Fruits frais

*

35 €



CONSECRATION

'Tube' de melon en soupe glacée

Amuse bouche

*

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

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

*

Ombre Chevalier

Amandes et artichaut

Jus d'amandes

*

Croustillant de jarret de veau confit

Miel et truffes

Ris du veau

À part le bocal de jeunes légumes

*

Le Cierge

Tube chocolat et mousseline caramel

& Croustillant

*

39.50 €



Menus



OPTIONS 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 .



Buffet



COLOMBE

Salades Composées du moment – 6 sortes

Crudités classiques

Mousseuse de Champignons en gelée de persil

*

Langouste en Belle Vue

Foie gras aux Mirabelles

*

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

*

Buffet Gourmand

Un panel de nos desserts de saison

*

42 €

Option Plat Chaud à Table

Soupière de grenouilles aux truffes

Légumes d'été

Ou

Cocotte lourde d'un bœuf filet

Grosses morilles

Polenta de légumes d'été

Supplément 9.50 € par pers

Prix valable qu'accompagné du buffet



Pièces Montées



Faites de nougatine et choux
fourrés , nous proposons

Arabesque Communiant (e)

La Grotte

La croix du Haut

Le panier du Voyageur

Chapelle

6.50 € Par pers

3 choux, nougatine, travail de décor



After



Cocktail fin de Journée...

Pour que la fête soit parfaite...

4 pièces salées - 2 pièces sucrées

Quiche à boire

Crêpe roulée asperges et parmesan

Moelleux figue et marsala, dès de foie gras

Cuillère d'un cœur de saumon au wasabi

Cup' de pétoncles marinées en salade de pommes acidulées

Crème brûlée de pois vert, brochette de volaille tandoori

Cône salé d'une pizza déstructurée

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

*

Finger gianduja

Macaron choco rhum et raisins

Sucette marco forêt noire

6.90 € par pers

Prix valable uniquement accompagné d'une prestation menu ou buffet

Options



Art de La Table

Une prestation de matériel de réception accompagnée de la prestation de service comprenant:

Nappes tissus
Serviettes tissus
Platerie
Verrerie
Couverts

Et repris sale...

8.50 €

Etuve de chauffe

120 €

Maitre d'Hôtel – Chef

Un maitre d'hôtel professionnel ,
formé par Marcotullio Traiteur
pour 15 pers maximum

Vacation de 8 heures
(Heure d'arrivée et heure de départ)

295 €

Heures supplémentaire 40 €

Le chef en cuisine

150 €

Le Chef Vous Aide



Conseils

Menu calice

L'amuse bouche est servie en verrine – le foie gras est présenté sur assiette blanche – la cocotte se chauffe à four moyen pendant 40 min env – la polenta se trouve sous la viande pour lui garder son moelleux – le calice est présenté sur assiette

Menu Consécration

Le tube de melon est un amuse bouche à présenter dans un verre avec quelques glaçons et un fond d'eau – le Foie Gras est présenté en plumier – le poisson en cassolette individuelle et supporte une chauffe douce au four pendant 30 min env- Le croustillant est confit et servi dans une brick – four chaud 130 ° pendant 20 à 25 min env- le bocal peut se passer au micro onde – Le cierge est présenté sur assiette

Le buffet Colombe

Prévoyez 1.50 m pour 10 pers de buffet , une belle nappe , un bouquet de fleurs et l'effet n'en sera que plus beau . Ayez un endroit frais pour stocker vos produits .

Le plat chaud en option se chauffe au four, 150° entre 40 et 45 min env- Le plat est à poser directement à la place

L'after est un petit cocktail de départ, pour que vos invités repartent avec le souvenir d'une journée réussie

Budget



prestation	nombre	P unitaire	Total TTC
apéritif		5,50	0
option apéritif			0
menu calice		35,00	0
menu consecration		39,50	0
buffet colombe		42,00	0
option fromage			0
option plat chaud		9,50	0
pièce montée		6,50	0
after		6,90	0
art de la table		8,50	0
étuve		120,00	0
maitre d'Hotel		295,00	0
chef en cuisine		150,00	0
total prestation			0
acompte 50 %			0
solde avant livraison			0

Conditions



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

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 le dimanche sont :

- . 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.

Le matériel reste la propriété de Marcotullio traiteur.

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

Dans le cas où nous devrions venir récupérer le matériel, un forfait de déplacement de 30 € HT sera demandé

Tarifs livraisons Dimanche et Jours fériés

NANCY et environs

Zone A- 31.50 € TTC

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

Zone B- 36.90 € TTC

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

ZONE C- 42 € TTC

Metz, Moulins, Technopole, Actipole; Aéroport

ZONE D – 47.50 € TTC

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

Identité



- **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
- www.marcotullio.com

- **LE CASIER AUX SAVEURS**
- 15 Rue Stanislas
- 54000 NANCY

- Tél / 03.83.35.52.27
- Fax/ 03.83.30.71.36
- www.lecasierauxsaveurs.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