



[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

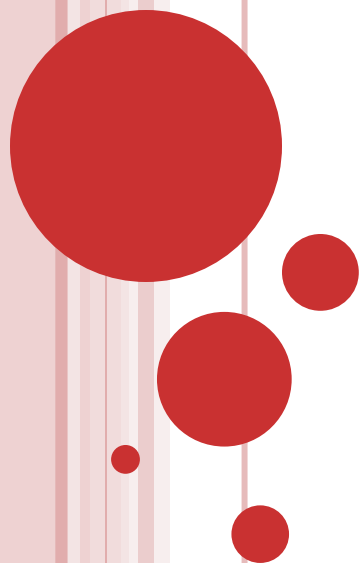
# FÊTES DE PÂQUES



2010



**Le Casier aux Saveurs**  
**By**  
**Marcotullio Traiteur**





[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# Deux solutions pour fêter dignement les Fêtes de Pâques

\*

## A la maison

Un menu Spécial Pâques livré à domicile

**'Offre valable du 29 mars au Dimanche 4 avril 2010'**

\*

## Au Château

**Au Château d'Art Sur Meurthe**

Un déjeuner d'exception dans un lieu d'exception

**Dimanche 4 Avril 2010**

\*

## Contact

*le Casier aux Saveurs*

**Dominique Marcotullio**

**Maud jardin**

**03 83 35 52 27**

**[Dominique@marcotullio.fr](mailto:Dominique@marcotullio.fr)**

**[Maud@marcotullio.fr](mailto:Maud@marcotullio.fr)**





[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# A DOMICILE

## *Un Menu prêt à consommer*

**Les Œufs en coque (amuse bouche)**

*Œufs morilles, Œufs asperges, Œufs saumon*

\*

**'Cloche' de Foie Gras au cœur d'orange confites**

**Pain d'épices**

\*

**La Tradition par le Gigot d'Agneau de Lait Pascal**

*Fine viande fourrée de champignons cuisinés au Madère*

*Enroulée d'une croute feuilletée*

**Jus de truffes**

**Légumes de Printemps 'dans le Bocal'**

\*

**Nid de Pâques**

*Mousseuse mangue et panacotta coco*

*Œufs en chocolat*

\*

**Friture de Pâques Offerte**



**39.90 €**

Pâques 2010 – Le Casier aux Saveurs

**Offre valable du 29 Mars au 4 avril 2010**



[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# AU CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHER

*Un déjeuner Pascal...Dominical...dans un lieu Architectural...*

*Apéritif dans les jardins « sous la tonnelle » selon le temps*

Champagne des Traiteurs de France ( ¼ )

Softs et Nectars

4 Pièces cocktail froides classées Haute Goût

\*

*Menu Pascal – Tables réservées uniquement*

Vin blanc – Kottabe de Jossmeyer – Vin en Biodynamie ¼

Vin rouge – Medoc – Château la Tonnelle ¼

Eaux plates et Gazeuses

Café

Mignardises

\*

*Places limitées*

*Menu Enfant sur demande*

*Descriptif page suivante*



**55 €**

Pâques 2010 – Le Casier aux Saveurs



Offre valable le Dimanche 4 Avril 2010



[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# AU CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHER

## *Menu Pascal*

**Les Œufs en coque (amuse bouche)**

*Œufs morilles, Œufs asperges, Œufs saumon*

\*

**'Cloche' de Foie Gras au cœur d'oranges confites**

**Pain d'épices**

\*

**La Tradition par le Gigot d'Agneau de Lait Pascal**

*Fine viande fourrée de champignons cuisinés au Madère*

*Enroulée d'une croute feuilletée*

**Jus de truffes**

**Légumes de Printemps 'dans le Bocal'**

\*

**Rocamadour en fleur de tête de moine**

**Mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Fraises**

\*

**Nid de Pâques**

*Mousseuse mangue et panacotta coco*

*Œufs en chocolat*

\*

**Mignardises**



**55 €**

Pâques 2010 – Le Casier aux Saveurs

**Offre valable le Dimanche 4 Avril 2010**



[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# AU CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHER

## *Menu Enfant*

**Les Œufs en coque (amuse bouche)**

*Œufs brouillés nature 1 pièce*

\*

**Tomates en éventail de mozzarella**

**Coulis de persil plat**

\*

**Hachis d'agneau de lait**

**Fine purée comme un Parmentier**

**Juste gratiné**

\*

**Nid de Pâques**

*Mousseuse mangue et panacotta coco*

*Œufs en chocolat*

\*

**Jus de fruits ou Coca Light ou Eau**



**25 €**

Pâques 2010 – Le Casier aux Saveurs



**Offre valable le Dimanche 4 Avril 2010**

# 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 €**



Offre valable pour les réceptions à domicile



# LE CHEF VOUS AIDE...

## A Domicile

**Les amuse bouches sont servies dans une coque dure lavable.**

**L'entrée est présentée sur assiette carrée et se déguste ainsi ( A conserver au frais jusqu' au moment de servir).**

**Le gigot d'agneau est désossé, farci et reconstitué. Il se réchauffe à four moyen Th 5/6 ou 150° pendant 1 heure . Couvrir d'aluminium pendant 45' et 15 ' sans le papier pour redonner du croustillant.**

**Le dessert est présenté à l'assiette**

\*

**Minimum de commande – 4 Pers**

\*

**Règlement intégral avant la livraison**

\*

**Frais de livraison selon les zones géographiques ( Nous Contacter )**

\*

**Le matériel de dressage mis à disposition est à nous retourner propre dans la semaine suivant la livraison**

\*

**Toute autre condition à consulter dans nos conditions générales de vente**





[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

# LE CHEF VOUS AIDE...

## **Au Château**

**Le château sera ouvert uniquement sur réservations**

**Le Casier aux Saveurs gère les réservations et les commandes**

**Selon le temps, les apéritifs pourront être servis dans le parc, sous les tonnelles. Une table extérieure selon le nombre réservé sera attribuée.**

**Chaque réservation est accompagnée de son règlement intégral**

**Nous pouvons prévoir des plats spéciaux ( allergie ou autre ) selon consignes données à la commande.**

**Les vins et champagnes sont compris dans notre prix**

**Le prix est sans supplément.**

**Le parc est à la disposition des enfants l'après midi**

**Places limitées**



# IDENTITE...



[ MARCOTULLIO - TRAITEUR DE FRANCE ]

- **LE CASIER AUX SAVEURS**
- 15 Rue Stanislas
- 54000 NANCY
  
- Tel / 03.83.35.52.27
- Fax/ 03.83.30.71.36
- [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)
- **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](http://www.marcotullio.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](http://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](mailto: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](http://www.lecasierauxsaveurs.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](http://www.chateau-artsurmeurthe.com)

Pâques 2010 – Le Casier aux Saveurs

