



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



Nouveau

Commandez directement vos coffrets-repas
sur le site www.marcoburo.com



MARCOTULLIO TRAITEUR

rtct | 04 90 14 90 29 - www.rctm.info - © S. Renard - Jacques Palut - Photos non contractuelles

INVITE*

COFFRETS-REPAS ÉTÉ - AUTOMNE 2010

* MARCO'BURO RAPIDE CONVIVAL & ECO-RESPONSABLE

[LE GRAIN DE SEL]

Par A. Marcotullio



Edito

COFFRETS-REPAS ÉTÉ - AUTOMNE 2010

Voici notre nouvelle collection "Plateaux-repas haute goût - Eté / Automne 2010.

Avec une innovation importante, toujours dans notre recherche d'être au plus proche de notre engagement envers le développement durable. "La K'7" pour cassette...

En effet c'est un nouveau concept en bois avec un couvercle coulissant, où toutes les barquettes présentées sont en bois de cagette. Nous voulons éviter au maximum le plastique, qui n'est pas bio dégradable.

Nous attendons pour la rentrée d'octobre un nouveau prototype complètement innovant qui sera le pendant du plateau K'7 par son originalité et son côté "haut de gamme". Il s'appellera "le Livre" ... Mais, je vous garde la surprise pour la rentrée !

Nous remettons au goût du jour les "Valisettes" avec lesquelles nous avons démarré notre aventure DD, mais ce sera leur dernière sortie... Le "Mystère" reste le plateau du jour, en carton recyclé que nous faisons assembler par un CAT local, et nous vous proposons chaque semaine, un plateau différent à prix fixe.

Le BBB est la "boite buffet" par excellence.

J'espère que vous apprécierez nos nouveautés et notre désir de toujours mieux faire, de chercher en permanence la créativité pour toujours plus de qualité.

Bonne découverte.

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, sur notre site totalement dédié à vos commandes : www.marcooburo.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 livraisons des produits issus de ce catalogue s'effectuent dans la tranche horaire 10h-14h. Les horaires des 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
Custines - Champigneulle - Pompey - Frouard

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

• **Zone C : 20 € h.t.** : Metz - Moulin - 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

Sur le site www.marcooburo.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

Un plateau entièrement en bois

La nouveauté "été/automne" de notre collection.
Un plateau entièrement en bois. Verre en verre.
Couverts en bambou. A partir de 18,50 €

K'7 Vent

Tomates billes et Mozzarella billes
Vinaigrette à shaker

Rouelle de volaille fermière farcie de champignons
en mousse de persil
Pennes de légumes en salade

Saint Nectaire d'été et "pt beurre"

Fraises fraîches, sucre roux et basilic

Pain Opéra



18.50 € H.T.



K'7 Cerises

Melon de saison en robe de Parme coupé fin
Pipette de vieux Porto

Effeillé de morue cuit au lait, courge aux épices
Tomates confites et herbes fraîches

Chèvre frais aux raisins et "pt beurre"

Brut de chocolat

Pain Opéra



19.50 € H.T.

K'7 DD

Pavé de saumon laqué aux épices
Pommes de terre au fromage blanc

Petites noisettes d'agneau juste rôties - Thym citron
Caviar froid d'aubergine à l'huile de chanvre

Sainte Maure à la paille et "pt beurre"

Duo rhubarbe et fraise

Pain Opéra



20.20€ H.T.

K'7 Mer

Palette de poissons fumés,
oignons rondelles et blinis d'Avruga

Mini tournedos de lotte cuit au bouillon
Brochette de pruneaux - Boulgour aux épices

Beaufort d'alpage et "pt beurre"

Tradition Framboisier

Pain Opéra



21€ H.T.

Où en est ma commande ?

Service livraison
Nicolas 06 88 38 14 82



CONSULTEZ LA CAVE POUR VOS BOISSONS...

K'7 Terre

Pamplemousse rose en coque,
crevettes marinées et légumes d'été

Rôti de porcelet cuit au jus de moutarde
Jeunes rattes en salade

Saint Nectaire fermier et "pt beurre"

Rectangle pralin mandarine

Pain Opéra



21.80 € H.T.

K'7 "O"

Bûchette de saumon fumé, Mascarpone de citron vert
Blinis de tomates

Tournedos fin de veau de lait intercalé d'une compote d'oignons
cuit au jus - Riz aux poivrons confits

Comté d'été et grains de raisin et "pt beurre"

Clafoutis bio aux fruits

Pain Opéra



22.90 € H.T.

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.



Le produit Développement Durable de Marcotullio Traiteur

La Valisette réutilisable...
duo sel et poivre, couverts inox, verre dur, rince-doigt,
vinaigrette, accompagnée d'un 1/4 Vittel

Valis'buro

Foie gras d'été, gelée de cerise noire
Pain d'épices

Magret de canette laqué au miel et épices
Salade de brocolis et légumes grillés au pesto

Fromages d'affineurs et mozzabilles et "pt beurre"

Cocktail sucré - 6 pièces

26.55 € H.T.

Valis'direction

Rose de saumon fumé au crabe
Crème d'œufs de harengs

Sauté de crevettes scampi à l'aigre doux
Légumes minut' à ratatouille

Rocamadour affiné, mesclun et "pt beurre"

Cocktail sucré - 6 pièces

26.55 € H.T.



[SALAD' BTE*]

NOUVEAUTÉ FRAÎCHE ET DE SAISON

Nouveauté

Fraîche et de saison

Découvrez nos salades géantes
Des produits de première qualité
Une vinaigrette à l'huile d'olive - Une pochette couverts

Le menu "diet" par excellence
À prix unique 12,50 €

Salad'mer

Thon blanc émietté
Haricots verts cuits "al dente"
Œufs durs en quartier
Ciboule au ciseau

12.50 € H.T.

Vinaigrette à shaker

Salad'terre

Maïs en grains
Tomates d'été en dés
Pommes de terre cuites
Purée d'olives noires

12.50 € H.T.

Vinaigrette à shaker

Salad'diet

Concombre en dés
Tomates billes
Cœur d'artichaut émincé
Féta grecque

Vinaigrette à shaker



12.50 € H.T.

Salad'riche

Tomates confites à l'italienne
Billes de Mozzarella
Haricots verts "al dente"
Foie d'oie médaillon

Vinaigrette à shaker

12.50 € H.T.

[MYSTÈRE*]

*COMMANDÉS AVANT 10 HEURES,
LIVRÉS À 13 HEURES !



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

18.00 € H.T.

NOS TARIFS SONT EXPRIMÉS EN HT. LA TVA APPLIQUÉE EST DE 5.5% SUR L'ALIMENTAIRE, LA LIVRAISON ET LES BOISSONS SANS ALCOOL ET 19.6% SUR LES VINS ET LE CHAMPAGNE

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



Présenté dans une boîte à chapeau
Un buffet charcuterie pour 5 personnes, accompagné de son pain de seigle aux noix, de condiments et d'une bouteille de Beaujolais

Les charcuteries

Chorizo d'Espagne, Cana de Lomo, Bayonne 9 mois
 Saucisson ibérique

Les fromages

Beaufort d'été, Saint-Nectaire fruité, Bleu des Causses

Les légumes

Légumes croquants et aioli

Les condiments

Beurre doux, cornichons, chutney d'oignons

Le pain d'artisan

Pain de seigle aux noix

Le Beaujolais

Beaujolais Charvet

55 € H.T.

Pour 5 personnes



[PLATEAU DE LA SEMAINE*]

Chaque semaine une nouvelle composition créative et surprenante en trilogie - 18.95 €

- **A découvrir sur www.marcoburo.com**
- **Possibilité de vous l'envoyer chaque semaine par e-mail**
Laissez-nous vos coordonnées

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



Les blancs

Château de Vaux les Gryphées	6.90 €
Roseline blanc Provence	8.50 €

Les rosés

Château Pigoudet Aix	7.40 €
Château de Vaux Moselle	6.90 €

Les rouges

Lussac Saint-Emilion Chapelle	7.50 €
Bourgueil Malibeu	6.10 €

Les demi

Demi Lussac Saint-Emilion rouge	4.30 €
Demi Chablis Domaine des Iles	5.50 €

Le Champagne

Champagne Pommery	25 €
-------------------	------

Les softs

Vittel (150 cl)	3.00 €
Vittel (50 cl)	2.00 €
Eau de Perrier (100 cl)	3.00 €
San Pellegrino (50 cl)	2.00 €
Jus de pommes lorrain (100 cl)	4.50 €
Nectar Millat abricot (100 cl)	5.80 €
Nectar Millat poire (100 cl)	5.80 €
Nectar Millat pêche (100 cl)	5.80 €

L'accessoire

Ouvre bouteille	2.00 €
-----------------	--------

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.

NOS TARIFS SONT EXPRIMÉS EN HT. LA TVA APPLIQUÉE EST DE 5.5% SUR L'ALIMENTAIRE, LA LIVRAISON ET LES BOISSONS SANS ALCOOL ET 19.6% SUR LES VINS ET LE CHAMPAGNE