

COLLECTION
FÊTES
2010-2011



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



[MARCOTULLIO TRAITEUR]



C'est la Fête...!

On me demande souvent quelles sont les nouvelles tendances pour les fêtes, quelles couleurs, quelles nouveautés... ?

Autant, tout au long de l'année, nous nous adaptons aux tendances, les surprenons même, débordons de créativité, autant pour les fêtes de fin d'année, nous nous employons à redevenir classiques !

Classiques, mais avec bien entendu ce zest de créativité qui fait notre personnalité !

Les Fêtes de fin d'année restent une tradition dans les familles. Restons traditionnels et revisitons nos plats d'antan. J'aime le beau produit, bien travaillé avec soin et passion, et je le veux pour vous.

Je suis heureux et fier de vous faire découvrir et redécouvrir notre gamme festive que nous produirons pour cet événement de fin d'année, car notre vœux le plus cher est de Vous faire plaisir.

Joyeux Noël à toutes et à tous et tous nos vœux durables pour cette nouvelle année.

Alain Marcotullio

Photos d'illustration, non contractuelles

* Plat Ethique - Développement Durable

Composition des cuillères gourmandes

Les 6 pièces sur réglette - 8.90 €

- Cuillère d'une brouillade aux truffes
- Cuillère d'un rouget tapenade au curry
- Cuillère d'une gelée de cerise aigre 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

Les minis plats chauds apéritifs *

4.50 € / pièce

A chauffer dans la mini boîte à camembert (diam : 8 / hauteur : 4), accompagnée 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
- Escargot "petits gris", girolles et persil plat



Formule composée

7.50 € / 6 pièces apéritif - [Min. 4 Pers]

Pièces froides

- Pince à linge d'une andouille du Val d'Ajol au blanc de Munster
- Bonbon de foie gras en gelée de réglisse
- Tartelette sablée d'un chèvre cendré aux noix
- PoussPouss de pois cassé et Avruga

Pièces Chaudes (A chauffer)

- Cône sablé d'escargots en sauce persil
- Velouté feuilleté de potiron, éclats de truffe

Cocktail apéritif

12.20 € / 8 pièces apéritif - [Min. 4 Pers]

Pièces froides

- Pince à linge d'une andouille du Val d'Ajol au blanc de Munster
- Bonbon de foie gras en gelée de réglisse
- Tartelette sablée d'un chèvre cendré aux noix
- PoussPouss de pois cassé et Avruga
- Cuillère gourmande d'un cœur de saumon au Wasabi

Pièces Chaudes (A chauffer)

- Cône sablé d'escargots en sauce persil
- Velouté feuilleté de potiron, éclats de truffe
- Nem de foie gras au caramel de truffes

Les apéritifs



Les canapés de fêtes ... 25 €

24 pièces - 6 sortes festives et haut de gamme

Les canapés de fêtes ... 49 €

48 pièces - 6 sortes festives et haut de gamme

La planche bois 27 pics * ... 36 €

6 sortes sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

La planche bois 54 pics * ... 69.50 €

6 sortes sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

La mini boîte à chapeau ... 22 €

20 pièces - Mini sandwiches apéritif et tomates cocktail

La méga boîte à chapeau ... 65 €

72 pièces - Mini sandwiches apéritif et tomates cocktail

La brioche royale au crabe ... 36.90 €

50 pièces - Une brioche géante au centre de la table

Le pain aux noix fourré ... 23.50 €

30 pièces - Un classique, fourré jambon et Emmenthal



Les réductions de fêtes ... 25 €
24 pièces - 6 sortes festives et haut de gamme

Les réductions de fêtes ... 49 €
48 pièces - 6 sortes festives et haut de gamme

La planche sucrée 27 pics* ... 36 €
6 sortes sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

La planche sucrée 54 pics ... 69.50 €
6 sortes sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes

Le plumier ... 21.50 €
6 sortes : Financier citron pavot, tatin Spéculos, Irish toffee à la mangue, macaron chocolat et truffe, "œufs à la coque"

Les sucettes Marco ... 6.90 €
6 pièces : sucette choco coco, sucette caramel- passion, sucette praline rose - chocolat blanc, sucette Spéculos, sucette orange - pépite chocolat, sucette truffe

"Ration lorraine" ... 16.50 €
Dans une boîte de conserve, chardons mirabelle, chocolat myrtilles des Vosges, mirabelles pâte d'amande, macarons des sœurs, brochette de mirabelles séchées (environ 18 pièces)

Photos d'illustration, non contractuelles

Palette ... 17.80 €
Palette de peintre, tube de gouache, pinceau à peindre, foie gras naturel aux figues et pain d'épices

Dans le bocal ... 15.10 €
Et si on faisait simple ? Foie gras entier, gelée de porto, mouillettes aux épices

Les crustacés froids

Langouste rouge de Madagascar ... 19.90 €
En demi, farcie de crabe ciboule - Les 3 œufs ... (sauce rouille, brouillés, tarama... Encore des œufs)

Duo crevette saumon ... 14.80 €
Duo "crevettes et saumon" - mousseline de crevettes, citron vert et crevettes zébulons de saumon au Wasabi, blinis de tartare de tomates

Panier ... 16.80 €
Paniers d'amuse bouches - huître et crème iodée, mouclade glacée au curry, tatare de saumon à l'aneth, cornet d'écrevisses, mousseline de homard aux pommes, maki de langoustines

Presse citron ... 15.20 €
J'assaisonne moi-même au citron vert, une salade de noix de pétoncles, mangue et coco aux légumes

Ballon ... 12.50 €
Contexture en verre ballon d'une mousseline de pommes de terre Vitelotte, gelée de persil et grosses crevettes décortiquées

Bonbon ... 10.50 €
Comme un rouleau anglais, bonbon de noix de Saint-Jacques, rouelles de légumes - crème douce au citron

Les poissons froids

Cloche de saumon ... 10.20 €
Le cœur en éventail, blinis de harengs, pourpier aux noisettes

Sandre en Lorraine ... 8.50 €
Ballottine de sandre au chou, éclats de bergamotes - tomates farcies

Truite de lac ... 9.90 €
Truite sans arêtes, farcie d'une mousse d'épinards et chaud - frottée tomate

Sole Bellevue ... 15.70 €
Présentée sur grille inox, roulades de sole farcies d'écrevisses - sauce cresson et grosses crevettes

Les entrées froides



Les foies gras

Luge ... 15.90 €
Luge en bois, foie gras de canard entier, pain d'épices

Opéra châtaignes ... 16.90 €
Opéra de foie gras aux châtaignes, gelée de châtaignes et petite salade, pipette d'une vinaigrette de truffes

"3 sur 3" ... 18.90 €
Dans un écrin noir, 3 foies gras : mangue, figue, banane, 3 chutneys : abricot, fenouil, mirabelle (écrin offert)

Duo sangria de foie gras ... 17.50 €
Duo "sangria de foie gras" - Foie gras confit au vin, chutney d'agrumes et cannelle

Cigare ... 16.10 €
Cigare de foie gras de canard et sa bague, pommes de terre sous la cendre. Bague à l'or

Le saviez-vous ?

Marcotullio Traiteur est engagé dans une politique de **Développement Durable**. Suivez sur le blog toutes les actions réalisées en ce sens.



En croûte, brioche, feuilleté

Brioche d'escargot de mon père ... 10.50 €
6 escargots dans une boule briochée, cheminée de beurre d'ail

Tourte aux cailles Périgues ... 12.50 €
Cailles sans os, pommes fruit et foie gras, servie avec une sauce au jus de truffes ... [mini 4 pers]

Croustade de ris de veau ... 14.20 €
Le ris de veau cuisiné aux morilles, les nids à part à tiédir servez le saladier et ses croûtes autour [mini 4 pers]

Montgolfière de grenouilles ... 12.20 €
100 % grenouilles désossées et marinées au vin blanc et aux épices, un velouté de persil plat et légumes d'hiver, lutée d'un couvercle feuilleté

Feuilleté de sandre en Lorraine ... 14.50 €
Filet de sandre monté d'une mousseline de brochet et de compotée de chou au lard, une crème au beurre de bergamote

Les poissons et crustacés

Langouste "vieux chef" ... 21.50 €
Demi queue de langouste de Cuba cuisinée à l'armoricaine et accompagnée d'un risotto aux légumes

Saint-Jacques & foie gras ... 19.90 €
Polenta moelleuse, foie gras poêlé intercalé, noix de Saint-Jacques planchées et crumble d'épices

"Boîte" de homard ... 23.50 €
En gros cannelloni, une mousse de homard, pince et queue, fèves et sauce homardine

1 000 saumon ... 14.50 €
Millefeuille saumon et feuilles d'épinards, mousseline de Saint-Jacques - crème de corail

Cabio"tas" ... 12.50 €
Purée de pommes de terre écrasée et morue salée cuite au lait - pavé de Morue fraîche clouté de chorizo, chips de chorizo et jus de veau (en grosse tasse carrée)

Tea Saint-Jacques ... 20.50 €
Thé de Saint-Jacques en bol chinois, des Saint-Jacques justes snackées, algues et légumes chinois - un bouillon à chauffer (livré en petite bouteille), un sachet de thé de champignons à tremper (explications dans conseils et chauffe)



Le saviez-vous ?

Marcotullio a obtenu en 2008 le label **Qualitrateur**. C'est le référentiel de certification de services des traiteurs - organisateurs de réceptions.

Les viandes et volailles

Chapon de Noël ... 15.50 €
La tradition de Noël par le chapon farci de morilles. Châtaignes et fèves

Dinde de ferme ... 12.70 €
La dinde aux marrons, locale, pomme fruit entière, cuisinée aux raisins, jus de cuisson monté à la purée de marron

Filet de Bœuf Wellington ... 19.50 €
Farci de foie gras et d'une duxelle de champignons, sauce Périgues [mini 4 pers.]

Caille des Dombes ... 16.80 €
Caille entière sans les os, fourrée de foie gras et fruits secs d'hiver, une réduction de vin de rhubarbe - gratin moelleux de courge [servi en individuel]

Veau en charlotte ... 17.50 €
Filet de veau coupé épais sur un pain épinards toasté à l'huile de truffes et flan de cèpes - tagliatelles aux cèpes

Cœur de bœuf 1 & 2 ... 20.10 €
Tournedos de filet de bœuf coupé épais, juste saisi, foie gras escalope poêlée, jus de truffes - tatin de tomates cœur de bœuf

Les gibiers

Pigeon & Voyages ... 19.90 €
Faut-il le placer dans la catégorie gibier ? Nous le travaillons en filets rosés, cuit en pastilla avec oranges confites et copeaux de foie gras. Posé sur une polenta aux truffes

Biche & Epices ... 17.50 €
Le filet en croûte de pain d'épices, compote "Pom'poire", une poire cuite au vin - jus réduit

Marcassin & Lard ... 16.20 €
Le dos cuit en feuilles de lard, sauce réduite vin et vinaigre de Xérès, baies de bleuets - pommes de terres à Baeckeofe

Lièvre & Griottes ... 11.30 €
Sauté de cuisses de lièvre sans os cuisiné longuement aux griottes. Jus réduit à la crème de cassis. Potiron en gratin



Tea Saint-Jacques

Les Saint-Jacques sont posées escalopées dans le fond du bol. Tiédir très légèrement à four très doux les bols. Chauffer les bouillons au micro-ondes (sans les bouchons) pendant 2 min. Refermer le bouchon à l'envoi. Mettre le sachet de thé spécifique dans la tasse faites servir le bouillon par vos invités dans chaque bol.

Pigeon & Voyages

La polenta est dans le fond de jatte à crumble. Chauffer doucement et longuement à four très doux. Mettre une pointe de couteau au centre de la polenta pour en connaître la chaleur. La pointe bien chaude vous donne l'assurance que le plat est à bonne température.



Les fromages

- Fondue de brie aux truffes ... 6.80 €**
Dans le bocal, un brie fondu mélangé aux truffes - pic de briochettes à tremper (à tiédir)
- Rocamadour aux poireaux ... 5.50 €**
Galette de poireaux et menthe ciselée, rocamadour affiné et paille de ciboulette (à tiédir)
- Crumble de Vacherin aux pommes de terre ... 6.50 €**
En jatte individuelle, un gratin de pommes de terre surmonté d'un Vacherin d'hiver (à gratiner)
- Plateau de fromages affinés du moment ... 8.50 €**
Issu d'un grand fromager affineur lorrain

Les desserts

1 ... Individuels et structurés

- Tarte citron à la paille ... 7.90 €**
Meringue de truffes
- Ecrin chocolat passion ... 7.90 €**
... Pouss-Pouss exotique
- Baba orange ... 7.90 €**
Baba au verre, jus d'orange et cardamome, ganache montée au caramel
- Boule de Noël ... 7.90 €**
Une boule chocolat grand cru, biscuit noisette, pralin croustillant - café et pistache de Sicile
- Pouss-Pouss ... 7.90 €**
4 pouss-pouss à découvrir - vanille chocolat, passion gingembre, orange pain d'épices, chocotruf
- Lorraine-Lorrain ... 7.90 €**
Aquarium mirabelle et bergamote, pain d'épices, à injecter... "Baileys mirabelle"
- Plumier gourmand ... 9.90 €**
6 surprises gourmandes dans un écrin laqué noir

2 ... Bûches ou Calendriers - Taille : 4 / 6 / 8 / 10

- Passion Nova ... 5.50 €**
Confiture passion, confiture de lait, mousseuse chocolat noir, biscuit passion
- Caliroche ... 5.50 €**
Mousse Calisson, riz soufflé praliné, crème brûlée caramel orange, biscuit pain d'épices, glaçage rocher
- Absolument ... 5.50 €**
Biscuit amande, mousse chocolat caramel salé, crème vanille - pailleté praliné feuilleté
- Tomate Passion ... 5.50 €**
Biscuit coco, mousseline vanille et passion, confiture de tomate verte, glaçage mangue
- Suzette ... 5.50 €**
Issue de la fameuse crêpe, crêpes, mousseline au Grand Marnier, zeste d'oranges confites, glaçage orange chocolat

Photos d'illustration, non contractuelles

[prix indiqué par cocotte de 5 pers]

Saveurs Marines ... 95 €
De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de Saint-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.

Terroir Bressan ... 115 €
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 ... 108 €
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.

2010 Cup ... 64 €
Sauté d'antilope d'Afrique du Sud (épaule, jarret et collier) artichaut boutons, cèpes et baies et petites bananes plantin, une sauce gibier d'automne aux arômes d'absinthe et...
A part, une tartine de pain épais aux céréales, jambon Serrano et copeaux de parmesan.



A chauffer sur plaque ou au four et à faire découvrir à vos invités au centre de la table, les cocottes, font partie de la collection de Marcotullio Traiteur, pour une cuisine mijotée, pleine de saveurs, avec un esprit familial.
Utilisez des assiettes creuses pour le service et ajouter une grosse cuillère au service.

Marcotullio, c'est aussi :



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



Les menus



Menu Passion Terroir *

... 39.50 € [par pers. / Mini 4 pers.]

Opéra de foie gras aux châtaignes

Gelée et petite salade de châtaignes, pipette d'une vinaigrette de truffes

Feuilleté de sandre au chou

Filet de sandre monté d'une mousseline de brochet et de compotée de chou au lard, une crème au beurre de bergamote

Bûche ou Calendrier

Faites votre choix dans notre collection

Menu Emotion Festive

... 43.50 € [par pers. / Mini 4 pers.]

Art & Foie Gras

Palette de peintre, tube de gouache, pinceau à peindre, foie gras naturel aux figues et pain d'épices

Soupe festive

En gueule de lion lutée, écrevisses, grenouilles et noix de pétoncles. Légumes du pot et crème de corail

Tian de veau

Filet de veau coupé épais sur un pain épinards toasté à l'huile de truffes et flan de cèpes. Tagliatelles aux cèpes

Bûche ou Calendrier

Faites votre choix dans notre collection

Menu Fascination Gourmande

... 49.90 € [par pers. / Mini 4 pers.]

Trois "Foies" Trois

Dans un écrin laqué noir, 3 foies gras mangue, figue et banane, 3 chutneys abricot, fenouil, mirabelle (écrin offert)

Homard

En gros cannelloni, une mousse de homard, pince et queue, fèves et sauce homardine

Biche

Le filet en croute de pain d'épices. Compote "pompoir", une poire cuite au vin - jus réduit

Bûche ou Calendrier

Faites votre choix dans notre collection

Photos d'illustration, non contractuelles

Menu Séduction Gustative

... 55 € [par pers. / Mini 4 pers.]

Yaourt de homard

Amuse bouche

Mon foie gras

Entier dans le bocal individuel, gelée de porto et truffes, brioche fuselée

Langouste Caraïbe

Petite langouste cuite au bouillon servie froide, farcie de crabe - paille ciboule et sauce rouille

Cœur de Boeuf

Cœur de bœuf la viande, cœur de bœuf la tomate, pour un plat de fêtes. Sauce Périgueux aux truffes

Bûche ou Calendrier

Faites votre choix dans notre collection

Mignardises pour le café offertes

Conseils...



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... Surveillez 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.

Plats chauds

Les décors que nous mettons sur les plats sont à retirer avant la chauffe - Vous vous en servez pour redéposer ensuite sur votre plat. Enlever la protection film et selon les plats, couvrez d'aluminium.

La cuisson

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

• **Cassolettes // 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

1
0
1
1

Buffet de fêtes



Univers Festif

... 45 € [par pers. / Mini 10 pers.]

Langouste en Belle Vue [2 médaillons par pers.]

La luge de foie gras [45 gr par pers.]

Pain d'épices en entier [accompagne le foie gras]

Sole en Bellevue [en médaillons sur grille]

Ballottine de sandre aux éclats de bergamote
[1 tranche par pers.]

Aquarium de crevettes fraîches [3 par pers.]

Cloche du cœur de saumon [2 mini darnes par pers.]

Blinis et crème double

Salades composées de fêtes [6 sortes]

Viandes froides festives [carré de marccassin, filet de biche, filets de cailles - 60 g par pers.]

Les cônes de légumes [purée de marrons, airelles, "pompoire" - le socle de 6 cones]

Bouquet de fruits d'hiver [La déco]

Condiments et sauces émulsionnées

Fromages de Fêtes

Débauche gourmande

Mignardises pour le café

Option plat chaud

Agrémentez votre buffet de fêtes d'un plat chaud, festif et adapté, pour un prix exceptionnel de 9.50 € en supplément. (prix valable uniquement accompagné du buffet)

Le filet de bœuf Wellington

Farci d'une duxelle de champignons, sauce Périgueux, le filet reste saignant ... [A découper au buffet]

ou

La tourte aux cailles Périgueux

Cailles sans os, pommes fruit et foie gras, servie avec une sauce au jus de truffes ... [A découper au buffet]

ou

Feuilleté de sandre en Lorraine

Filet de sandre monté d'une mousseline de brochet et de compotée de chou au lard, une crème au beurre de bergamote ... [A découper au buffet]

1
2

Walking dinner

Le Salé en finger food

... 40 € [par pers. / Mini 10 pers.]

- 1 Pain polaire de crabe, pommes vertes et huile de citron
- 2 Vichyssoise glacée aux œufs de harengs
- 3 Yaourt de homard, gelée de persil et cheesecake
- 4 Comme un petit pois à la française
- 5 Carpaccio de légumes et Pata Négra de parmesan
- 6 Tartelette de chèvre cendré et noix fraîche
- 7 Pousspouss de potiron et truffes
- 8 Piquillos farci d'une brandade de sardine
- 9 Crakers d'une Saint-Jacques lardée
- 10 Soupe froide de fenouil à secouer
- 11 Pince à linge d'une andouille du Val d'Ajol au blanc de Munster
- 12 Bonbon de foie gras en gelée de réglisse
- 13 Cuillère gourmande d'un cœur de saumon au wasabi
- 14 Gelée de tête de porc, persil et truffes

A chauffer

- 1 Cône sablé d'escargots en sauce persil
- 2 Velouté feuilleté de potiron, éclats de truffe
- 3 Nem de foie gras au caramel de truffes
- 4 Mini camembert de grenouilles à la menthe

Show sucre

- 1 Œuf à la coque, mouillette coco
- 2 Financier citron pavot
- 3 Tatin Spéculos et pommes
- 4 Irish toffée à la mangue
- 5 PoussPouss passion gingembre
- 6 Marco "schups"
- 7 Macaron chocotruf'

Fruits de Noël

Dattes, mandarines, litchis



Le saviez-vous ?

Marcotullio est depuis de nombreuses années membre de la seule association de traiteurs de prestige française : Les Traiteurs de France. Alain Marcotullio en est le vice-président national.



Ne choisir le buffet que si vous avez la place nécessaire et pour le dressage et pour le stockage. Prévoyez 2 mètres de buffet pour 10 pers. Agrémentez votre buffet d'un décor de Noël, quelques branches de sapin, quelques guirlandes et boules seront du meilleur effet. Installez à l'entrée du buffet vos assiettes, les verres et couverts étant installés sur table. Dégustez d'abord avec les yeux...
• Le plat chaud se chauffe au four th. 6/7 pendant 1 heure au minimum, couvert d'aluminium. Retirer l'aluminium 30 min. avant de servir pour lui redonner du croustillant.
• Les pièces sont étudiées pour être posées entières sur le buffet, les sauces à part en saucières... et, il n'y a plus qu'à trouver ... la bonne personne... pour la découpe !

1
3

CONDITIONS DE VENTE

• Vos commandes doivent être passées par l'intermédiaire de notre agence "Le Casier aux Saveurs" 15 rue Stanislas à Nancy où Dominique Marcotullio et Maud Jardin sont à votre disposition pour vous guider et vous conseiller.

- Délai minimum de commande 72 h.
- La prise de commande par téléphone est désormais possible, toutefois nous exigeons le règlement intégral par paiement CB électronique et un bon de commande vous sera envoyé.
- Sur place, votre commande est validée par un bon de commande. La prise en compte de votre commande est effective qu'après le règlement total.
- Un bon de matériel vous est remis et celui ci doit être restitué dans les cinq jours suivant votre livraison. En cas de retard ou de reprise par nos soins, un forfait de 50 € vous sera facturé.
- Nous travaillons des produits frais et ne pouvons être tenus responsables des problèmes d'approvisionnement. En cas de problèmes nous pourrions remplacer le produit manquant par une qualité et quantité équivalentes.
- Cette carte est valable pendant les fêtes de fin d'année 2010.
- Nos agences et laboratoires seront fermés le 25 et 26 décembre 2010 et les 1^{er} et 2 janvier 2011 où nous n'assurons aucune permanence.

LIVRAISONS

• Les livraisons des 24 et 31 décembre sont assurées jusqu'à 18 heures.

• Elles sont gérées par secteur géographique et pourront être effectuées à partir de 11 heures.

Les frais de livraisons sont calculés comme suit :

Zone A - 10 € : Nancy // Villers // Laxou // Vandœuvre // Ludres // Fléville // Jarville // Custines // Champigneulle // Pompey // Frouard ...

Zone B - 16 € : Laneuveville // Saint Nicolas // Varangéville // Dombasle // Pont à Mousson // Lesmenils...

Zone C - 22 € : Metz // Moulin // Technopole // Actipole // Aéroport

Zone D - 35 € : Thionville // Saint Avold ...

Autres destinations - 0,62 € du Km Aller- Retour



Découvrez toute l'info de Marcotullio Traiteur sur

www.blog-marcotullio.com

1
4

1
5

Comment ça marche...

RETRAIT DES COMMANDES

• **Sur Nancy - Dans nos laboratoires de Maxéville,** parking et facilités d'accès où la coupe de l'amitié vous sera offerte, accompagnée de quelques uns de nos produits (Rue Eugène Vallin - Maxéville, direction Champigneulle par la route de Metz, à droite au pont fixe du canal, deux fois à droite).

- Dominique et Sylvie vous accueilleront de 11 heures à 18 heures.

• **Sur Pont à Mousson** (pour nos clients de Metz)

- Une permanence pour retirer vos commandes sera mise en place à **l'Abbaye des Prémontrés** dans le réfectoire des Chanoines à partir de 12 heures et jusqu'à 17h30.

- Didier vous accueillera avec la coupe de l'amitié accompagnée d'un cocktail.

Nous serons avec vous aussi le lendemain en vous offrant la brioche pour le petit-déjeuner ...

RETOUR DE MATÉRIEL

• Le matériel qui vous est confié doit nous être rendu propre dans les 5 jours suivants la prestation.

Clients de Nancy & environs

A nos laboratoires de Maxéville, rue Eugène Vallin // 54320 Maxéville // **Du lundi au vendredi de 9h à 16h & le samedi matin uniquement.**

Clients de Metz & environs

Une permanence "reprise de matériel" sera mise en place devant l'entrée loge du Stade Saint Symphorien (FC Metz où nous aurons un camion de stationné).

Le lundi 27 décembre de 14h à 16h.

Le lundi 3 janvier de 14h à 16h.

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

dominique@marcotullio.fr

maud@marcotullio.fr

www.lecasierauxsaveurs.com

