

AVEC MARCOTULLIO, DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

Nouveau, une belle idée de plateau
où l'emballage se recycle en boîte
d'archives ou de rangement

... Le Food Book

VOS ÉMOTIONS TAILLE M À XXL
Marcotullio - Traiteur de France



Nancy Tél. : 03 83 35 01 10
Metz Tél. : 03 87 18 81 81
www.marcotullio.fr



Luxembourg Tél. 00352 27 177 535
www.marcotullio.lu

VOS ÉMOTIONS TAILLE S
Le Casier aux Saveurs



Nancy
Tél. : 03 83 35 52 27
www.lecasierauxsaveurs.com

VOS ÉMOTIONS SUR MESURE
Château d'Art sur Meurthe



Art-sur-Meurthe
Tél. : 03 83 54 52 63 ou Tél. : 03 83 35 01 10
www.chateau-artsurmeurthe.com



Retrouvez toute l'actualité de Marcotullio sur
www.blog-marcotullio.com

Facile !

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

ric | 04 90 14 90 29 - www.ricom.info - © M. Barthélémy - Marcotullio - Photos non contractuelles



MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES TRAITEURS DE FRANCE - TRAITEUR AGRÉÉ QUALITRAITEUR (NORME DE SERVICE) - ECOTRAITEUR RESPECTANT LA CHARTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



MARCOBURO
Vite fait, bien frais...



Comment ça marche ?

Service commandes plateaux
Patricia 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.marcoburo.com

Commandes

Du lundi au vendredi
- la veille jusqu'à 18 heures
- le jour même de 8 h à 9 h 30 (maxi) 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 (ou supplément de 15 €)

Livraisons

Les livraisons des produits issus de ce catalogue s'effectuent dans la tranche horaire 10 h-14 h, en semaine, du lundi au vendredi. 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 Custrines - Champigneulle - Pompey
- **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 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.marcoburo.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 ou par téléphone le jour J. Passé ce délai, nous ne pourrions prendre en compte vos considérations.



Le grain de sel

Continuité logique de mon implication au sein de l'association des Traiteurs de France en faveur du **Développement Durable**, j'accroche cette année encore notre action dans ce domaine.

Elle est la conséquence d'une belle rencontre avec un CAT qui fabrique maintenant nos coffrets bois. C'est un réel plaisir que de favoriser, par ce biais, l'inclusion des personnes handicapées.

Vous trouverez dans cette collection, **les K7 plateaux bois**, idéaux, car recyclables. Utilisez les K7 en outils de rangement, ou mieux encore, offrez-les aux associations de votre ville, village... Je vous assure pour l'avoir vécu, qu'ils en feront tous bon usage !

Nouveau cette saison, **Le Food Book**. Une belle idée de plateau ou l'emballage se recycle en "boîte d'archives" ou de rangement de magazines à la maison...

Quant aux verres en verre, nous vous proposons de les ramener à la maison et de **réaliser vous-même de belles recettes de verrines apéritives** grâce aux recettes que vous trouverez sur notre blog : www.blog-marcotullio.com.

Alain Marcotullio

K'7 le plateau bois DD



Pourquoi DD ?

Plateau Bois fabriqué par les Travailleurs Handicapés d'Heillecourt
Verre recyclable - consultez nos recettes sur notre blog
Couverts en PLA *
Barquettes en bois de cagette
Réutilisation de la boîte en rangement
Pain d'artisan malzévillois

*PLA-Issu de ressources renouvelables végétales, le Pla est biodégradable. Après usage, il se décompose rapidement en eau et dioxyde de carbone en libérant peu de CO2.

K'7 Saison

L'automne est le printemps de l'hiver

Salade Vosgienne et œuf poché

Fondant de poulet farci - champignons et herbes
Duo de haricots en salade (verts et jaunes)

Emmenthal d'hiver et "pti' beurre"

Carpaccio d'ananas à l'anis vert

18.50 €H.T.

Où en est
ma commande ?

Service livraison
Nicolas 06 88 38 14 82



➤ CONSULTEZ LA CAVE POUR VOS BOISSONS...

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



K'7 Flamme

Quelle flamme peut égaler un rayon de soleil en hiver ?

Effeillé de cabillaud "cuit au lait" - râpé de concombre

Joue de porc confite, émincé de chou vert
Crème de lardons

Munster au cumin et "pti'beurre"

Tartelette pécan et caramel

19.90 €H.T.

K'7 Poème

Le printemps c'est tout un poème

Dos de sandre au chorizo - taboulé de légumes

Paupiette de lapereau au serpolet
Salade de lentilles du Puy au jus de veau

Brie de Meaux et "pti' beurre"

Crumble pom'poire

20.50 €H.T.

K'7 Symphonie

Les saisons se jouent comme une symphonie

Palette de poissons fumés, blinis crème double
et oignons rondelles

Aiguillette de canard au miel de printemps
Salade de pommes douces à la coriandre

Bleu des Causses et "pti'beurre"

Dune blanche flocage velours blanc

21.20 €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

K'7 le plateau bois DD



K'7 Jardin

Tout Jardin est l'apprentissage du printemps

Omelette végétarienne aux légumes du moment

Saumon planché rosé

Cappelletti à la crème et baies roses

Brillat-Savarin - jeunes pousses

Palet sablé caramel

22.00 €H.T.

K'7 Rose

C'est en croyant aux roses qu'on les fait éclore

Cigare de foie Gras - pain d'épices

Filet de porc "le mignon" cuit rose
enrobé de moutarde violette

Jeunes asperges - tomates farcies

Trilogie de fromages affinés et "ptit' beurre"

Emotion chocolat

23.10 €H.T.



Le savez-vous ?

Vous pouvez totalement recycler votre K7 :

- En vous servant de la boîte comme rangement (super pour les outils, les Lego®, les maquillages...)
- En utilisant le verre pour boire le café ou réaliser d'excellentes verrines (voir les recettes sur notre blog : www.blog-marcotullio.com)

Mystère



Commandés avant 9h30 Livrés à 13h !

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

18.00 €H.T.



Plateau semaine

**A découvrir chaque semaine...
sur www.marcoburo.com**

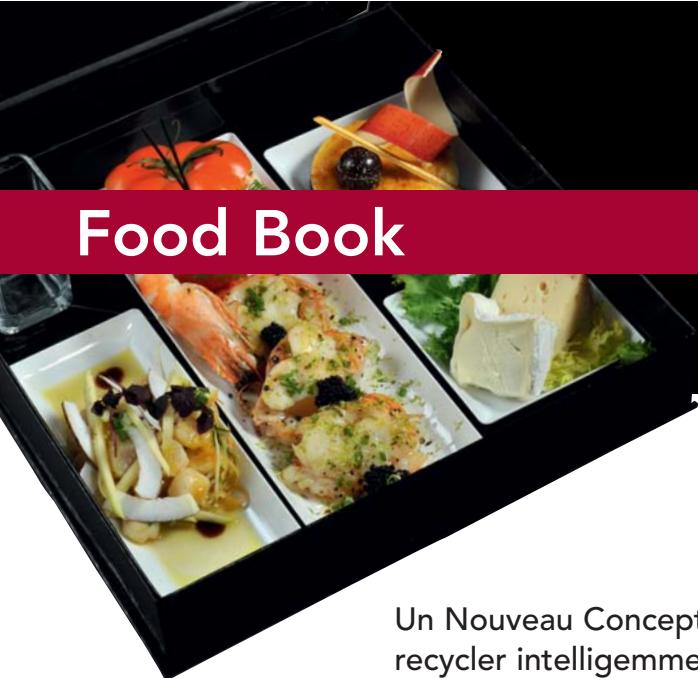


Chaque semaine une
nouvelle composition
créative et surprenante
avec un plat chaud *

18.95 €H.T.

* PLAT CHAUD À RÉCHAUFFER AU MICRO ONDE

Food Book



C'est quoi ?

Un Nouveau Concept original qui permet de recycler intelligemment la boîte !
A utiliser en boîte d'archives ou rangement de revues ...

Le haut de gamme de Marco'Buro
Couverts en inox
(ramenez-les à la maison)
Verres en verre
(recyclez-les avec nos recettes de verrines)
Pain d'artisan malzévillois

FB' Brillat Savarin

Magistrat et gastronome français -1825-1888

Foie gras en gelée de châtaignes
Pain d'hiver et marrons brisés

Filet de bœuf servi rosé
Flan de courge et graines
Chutney d'oignons mauves

Fromages affinés - 2 sortes - Jeune mesclun

Croquant chocolat Prestige

Vinaigrette à shaker - petit pain - rince-doigts

28.00 € H.T.

Recyclez !

Tout se récupère dans le Food Book :
- Les boîtes servent pour archiver
- Les verres deviennent gourmands*
- Les couverts partent en pique-nique...



* RETROUVEZ NOS RECETTES DE VERRES GOURMANDS SUR NOTRE BLOG

FB' Grimod de La Reynière

Avocat, pamphlétaire et gastronome français - 1758-1837

Salade de noix de pétoncles, mangue et coco
Légumes croquants

Médallions de langouste planchés
Tomates au crabe et sauce rouille - Grosse crevette

Fromages affinés - 2 sortes - Jeune mesclun

Emotion crème brûlée

Vinaigrette à shaker - petit pain - rince-doigts

28.00 € H.T.

FB' Eugène Briffault

Journaliste, critique gastronomique français - 1799-1854

Cœur de saumon sauvage en darnes
Blinis de harengs et pourpier aux noisettes

Filets de cailles intercalés de foie gras poché au bouillon
Fruit secs d'hiver - quenelles de pommes de terre écrasée
Huile d'olive

Fromages affinés - 2 sortes - Jeune mesclun

Normandise caramel et pommes

Vinaigrette à shaker - petit pain - rince-doigts

28.00 € H.T.

FB' Charles Monselet

Observateur des mœurs et gastronome - 1825-1888

Tartare de Saint-Jacques aux baies
Huile de truffes et biscotte citron

Truite de lac sans arêtes
Mousse épinard en chaud froid blanc
Sauce cresson et gambas Tiger

Fromages affinés - 2 sortes - Jeune mesclun

Sphère chocolat macaron

Vinaigrette à shaker - petit pain - rince-doigts

28.00 € H.T.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES
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

Lunch box



C'est quoi ?

Une formule conviviale composé de "clubs", saucissons "boules", de chips fumées, d'un dessert et d'une bière.

Convivialité - Simplicité

Hiver & Printemps

Club mie épinards

Saumon fumé et crème de tartare

Club polaire

Jambon Emmental

Club bagnat

Tartare de tomates et miettes de thon et œufs durs

Saucissons "boules"

Chips au sel de Camargue

Muffins chocolat en caissette

Bière Heineken bouteille alu (ou Vittel 50 cl - à préciser)

Serviette - Verre

14.90 € H.T.

Le saviez-vous ?

Marcotullio a obtenu en 2008 le label **Qualitraiteur**.
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.



Les blancs

Château de Vaux les Gryphées (Moselle)
Grain d'Azur Chardonnay (Var)

7.50 €

6.50 €

Les rouges

Côtes du Rhône Domaine de Lubin
Coteaux d'Aix en Provence Saint Louis

6.90 €

9.80 €

Les demi

AOC Luberon blanc (37,5 cl)
Chablis Domaine des Iles (37,5 cl)
Chapelle La Rose Saint Emilion (37,5 cl)

3.00 €

4.90 €

4.20 €

Le Champagne

Champagne Traiteurs de France

22 €

Les softs

Vittel (150 cl)
Vittel (50 cl)
Eau de Perrier (100 cl)
San Pellegrino (50 cl)
Bière Heineken (33 cl)
Jus de pommes lorrain (100 cl)
Nectar Millat poire (100 cl)
Nectar Millat pêche (100 cl)

3.00 €

2.00 €

3.00 €

2.00 €

2.50 €

4.50 €

5.80 €

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.