

COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ 2011



TRAITEURS
DE FRANCE
La marque des meilleurs de régions



Qualitraitteur
Le meilleur de la cuisine française

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

www.marcotullio.fr

By 



La carte de nos prestations ‘à domicile’ est toujours compliquée à écrire car je la veux – ‘de saison’, en ‘accord avec le DD’ et surtout créative et nouvelle.

Mais c’est toujours un plaisir de s’imaginer ce que nos chefs vont créer de leurs mains en adéquation avec mes dessins.

Je vous laisse découvrir nos compositions tout en restant ouvert à la création et au sur mesure de vos prestations. Pour cela n’hésitez pas à contacter notre équipe féminine du Casier aux Saveurs qui saura, avec ses douze ans d’expérience, vous conseiller au mieux.

Alain Marcotullia

Entre Vous & Nous

Apprendre à se connaître est le
premier des soins
(J de la fontaine)

Le Casier aux Saveurs

15 Rue Stanislas

54000 NANCY

Tel / 03.83.35.52.27

Fax/ 03.83.30.71.36

www.lecasierauxsaveurs.com

*

Dominique@marcotullio.fr

Maud@marcotullio.fr

*





Entre Vous & Nous

Apprendre à se connaître est le premier
des soins
(J de la fontaine)

Marcotullio - Traiteur de France
Organisateur de Réceptions

C'est aussi

Marcotullio Les Grandes Réceptions
Pour vos événements sur mesure

www.marcotullio.fr

*

Marco Buro

Pour vos plateaux , coffrets repas
Et vos livraisons au bureau

www.marcoburo.com

*

Le Château d'Art sur Meurthe

Le Château de Boucq

Deux lieux d'exceptions pour vos réceptions

www.chateau-artsurmeurthe.com

*

Le Blog

Pour toute l'actualité événementielle de la semaine

www.blog-marcotullio.com



Casier aux Saveurs Printemps Eté

2011





Nous un peu plus...



- Membre de la prestigieuse association 'Traiteurs de France' depuis 1998
- Alain Marcotullio en est le Vice Président en charge du Développement Durable
- Certifié Qualitrateur, le référentiel de service des T.O.R
- Entreprise à la pointe du Développement Durable selon la ligne de conduite nationale des Traiteurs de France
- Signataire de la charte de la Diversité
- Formateur de son personnel de salle en interne
- Management social basé sur l'humain et ses compétences



Les Femmes & les Hommes



Equipe de cuisine créative et performante
Personnel de salle formé et évalué régulièrement
Organisation par un service banqueting de qualité
Suivi des réceptions par le directeur banquets
Recrutement et formation par le 1^{er} maitre d'hôtel
Départs logistique selon check List
Responsable qualité
Décoratrice



Apéritifs

Les Pièces de Buffet

Food Book Terroir – 60 pièces 54.50 €

Pain Polaire rillettes et cornichons
Pain aux noix savoyard
Pain de mie « le Canard »

Food Book Mer – 60 pièces – 54.50 €

Polaire de sandre fumé , crème de persil
Brioche fourrée, mascarpone de crabe et citron
Pain de mie citron, rilette de thon et olive verte

K7 tradition – 60 pièces – 51.50 €

Pain noir confit de tomates et jambon Ibérique
Pain blanc jambon cru et fromages aux épices
Pain polaire à l'ail des ours – saumon mi cuit

K7 Végétarien – 60 pièces -51.50 €

Pain tomate poivronnade
Pain polaire – caviar de carotte et coriandre
Pain Vert au tatziki

Les Formules Apéritif (min 4p)

4 pièces – 4.20 €

Pic' Queue de gambas, gingembre et citron vert
Crackers' Tartare de magret fumé aux baies
Saumon roulé aux épinards
Pince d'une Raviole de radis blanc, roquette et ricotta

6 pièces – 6.80 €

Pièces froides

Omelette roulée au caviar de poivrons
Bonbon de Poulet rôti au cœur coulant
Pince de Dinde « beaufort » - magret à la pince
Kone' Chorizo – gambas au piment
*

Pièces chaudes

Kefta de veau en croute d'épices
Brochette de crevette coco





After



Les Réductions Sucrées

24 pièces – 25€

48 pièces – 49 €

6 sortes festif et haut de gamme

La Planche Sucrée 6 sortes

27 pics — 36 €

54 pics – 69.50 €

Sur une planche en bambou , des brochettes amusantes et étonnantes

Les Sucettes Marco

Les 8 p – 8.90 €

Sucette Classique Nutella® éclats de noisette

Sucette Romarin et citron de Menton

Sucette Mangue et passion

Sucette La « Tagada »



Les macarons

12 pièces assorties – 11.90 €

Macaron Cassis et violette

Macaron Caramel au beurre salé

Macaron Framboises et Basilic

Macaron Gerbet assortis Pascal Caffet (MOF)

Les Pouss Pouss

L'assortiment de 3 pièces – 6.50 €

Pouss pouss Bounty® coco choco

Pouss pouss Mars® caramel et chocolat

Pouss pouss Snickers® Cacahuètes et chocolat



Les Menus

Mini 4 pers

PRINTEMPS

22 €

Gelée d'eau de tomates

Pressé de féta en duo

Poivrons confits et salade de roquette

*

Ballottine de volaille de Ferme

pleurotes au persil

Jus d'herbes

Tatin de légumes du soleil

*

Sablé rhubarbe et fraises

Meringue de fleurs

ÉTÉ

25.50

Presse Citron

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

*

Fondant de Pintadeau

Écailles de courgettes

Polenta moelleuse aux éclats d'olives

*

Ecrin Chocolat Framboise

Pouss Pouss Coco Choco





Les Menus

Mini 4 pers

SOLEIL

29.90 €

Saumon en bûchette de mascarpone,
Citron vert et gelée de Wasabi

*

Agneau à trois côtes , thym fleurs
Pamplemousse confit

Soufflé d'aubergines , éclats d'olives

*

Gratin d'abricots aux amandes
Comme un crumble

TERROIR

32.50 €

**Développement Durable*

Madeleine mais de Foie Gras

*Sablé d'épices et carpaccio de Jambon Fumé
Vosgien*

*

Feuilleté de Sandre au chou

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

*

Lorraine-Lorrain

*Aquarium mirabelle et bergamote, Pain d'épices,
A injecter... « Baileys Mirabelle »*





Les Menus

Mini 4 pers

PASSION

38.90 €

Art & Foie Gras

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

*

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

*

Pink Aquarium

*Croustillant chou chou cacahuètes surmonté d'une
sphère chocolat floqué rose et farci 'abricot et
passion*

STAR

45.00 €

Opéra de Foie gras aux Cerises noires

*Gelée de cerise et petite salade de jeunes pousses
en cône, pipette d'une vinaigrette de cerise*

*

Soupière

*En croute légère de grenouilles à la crème d'anis
Persil et coriandre*

*

Cœur de Bœuf

Le duo

Le filet de Bœuf et la tomate

Tatin de morilles

Jus réduit

*

Le Plumier

*La spécialité de Marcotullio Traiteur dans un bel
écrien laqué noir*



Les Menus

Mini 4 pers

Menu des Jurés de la Gastronomie

52.00 €

Carpaccio de st jacques à la passion et Pata Négra

Amuse bouche

*

Foie gras en robe de coriandre, craquant de grué, tour de betterave surprise,
morille farcie et son jus

*

Daurade et oignons confit au parfum de citron

*

Pigeon rôti lard et ris de veau, cuisse confite Haricot coco et carottes confites

*

Géométrie croustillante 'Pina Colada' en mousse légère , espuma de vieux rhum

*

Guimauve « fraise qui pic »

*

Menu issu des Jurés de la gastronomie organisé chaque mois. Ces plats ont obtenus au minimum une note moyenne de 16/20 -. Pour vous inscrire, consultez notre blog www.blog-marcotullio.com



La Carte



Les Entrées

Les Duo – 12.50 €

Gelée de tomates , pressé de féta aux poivrons confits ,
salade de roquette

Gelée de Melon « billes », mascarpone de Jambon
d'Espagne , Carpaccio de Pata Négra

« Sangria de Foie gras » - Foie Gras confit au vin ; chutney
d'agrumes et cannelle.

Les Entrées Foie Gras - 17.50 €

Opéra Cerise Noire

*Opéra de foie gras aux cerises , petite salade de jeunes
pousses dans le cône, vinaigrette de cerises*

3 / 3 ...

*Dans un écrin laqué noir, 3 foies gras mangue, figue et
banane - 3 chutneys abricot, fenouil, mirabelle*

Cigare

*Cigare de foie gras de canard et sa bague ... « pommes de
terre sous la cendre ». Bague à l'or*

Palette

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

Madeleine mais de Foie Gras

Sablé d'épices et carpaccio de Jambon Fumé Vosgien

Les Entrées

Les Entrées Poissons - 15.50 €

Cloche de Saumon

*Le cœur en éventail , Blinis de harengs , pourpier aux
noisettes*

Sandre en Lorraine

*Ballottine de sandre au chou, éclats de bergamotes.
Tomates farcies*

Truite de lac

*Truite sans arêtes farcie d'une mousse d'épinards et
chaud -froitée tomate*

Sole Bellevue

*Présentée sur grille inox, roulades de sole farcies
d'écrevisses – sauce cresson et grosses crevettes*

Presse Citron

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

Saumon en buchette de mascarpone

Citron vert et gelée de Wasabi

Bonbon

*Comme un rouleau anglais, bonbon de noix de St jacques ,
rouelles de légumes – crème douce au citron*

La Carte

Les Terrines & les Cakes Maison

Terrine – 9.90 € par pers

Terrine Végétarienne de légumes confits

Accompagnée d' un gaspacho tomates à boire

Terrine de Saumon en feuille d'algue de mer

Accompagnée d'une tomate 'crabe et mimosa', œufs poché glacé

Terrine de Canard au Genièvre

Accompagnée d'une crème brûlée de foie gras

Terrine d'Asperges verte et Truite de mer –

Accompagnée d'une mousseline à l'orange

Cakes 12.50 € pièce (la cassette de 2 pers)

Cake Tomat' Mozza , Basilic

Accompagnée d' une salade de roquette – sauce persil

Cake Poulet Curry et raisins

Accompagnée d' une salade de roquette – sauce indienne

Cake Saumon et Citron vert

Accompagnée d' une salade de roquette – crème d'aneth

Cake Ail des Ours , Lardons et Mimolette

Accompagnée d' une salade de roquette – aiolie

En Croute

13.50 € par pers

Tourte aux Cailles Périgieux

Cailles sans os, pommes fruit et foie gras , servie avec une sauce au jus de truffes ... mini 4p

Croustade de Ris de Veau

Le ris de veau cuisiné aux morilles, les nids à part à tiédir – servez le saladier et ses croutes autour ... mini 4p

Montgolfière de Grenouilles -

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 (individuel)

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 ... mini 4 p

La Carte



Les Poissons chauds

19.90 € par pers

Langouste « Vieux Chef » - suppl. 4.50 €

Demi queue de langouste cuba cuisinée à l'armoricaine – risotto aux légumes

St Jacques & Foie Gras

Polenta moelleuse, foie gras poêlé intercalé, noix de st jacques planchées et Crumble d'épices

'Boite' de Homard - suppl. 2.50 €

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

1000 Saumon

Millefeuille saumon et feuilles d'épinards, mousseline de St Jacques – crème de corail

Cabio'tas'

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 St Jacques

Thé de St Jacques- en bol chinois, des st Jacques justes snackées, algues et légumes chinois – un bouillon à chauffer (livré en petite bouteille) un sachet de thé de champignons à tremper

Les Viandes et Volailles

18.50 € par pers

Caille Des Dombes

Caille entière sans les os, fourrée de foie gras, gratin moelleux de courge (servi en individuel)

Veau en Charlotte

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 - suppl. 2.50 €

Tournedos de filet de Bœuf coupé épais, foie gras escalope poêlée, jus de truffes – Tatin de Tomates Cœur De Bœuf

Ballottine de volaille de Ferme

Pleurotes au persil, Tatin de légumes du soleil

Fondant de Pintadeau

Écailles de courgettes, Polenta moelleuse aux éclats d'olives

Agneau à trois côtes , thym fleurs

Pamplemousse confit, Soufflé d'aubergine, éclats d'olives

Magret de Canard

planché épais , abricots rôtis et jus de violette, son foie en grand nem

La Carte



Les Fromages

5.50 € Par pers

Nougat Japonais de Brie aux mendiants

En papillote accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

La boîte à Fromages

Composé de 3 fromages affinés de saison , accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

Fondue de Brie de région

Brochette de jeunes rattes à tremper, accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

Caillé de Chèvre aux fruits secs

Servi en flute givrée , gressin aux sésame...

Rocamadour aux poireaux

Une galette de poireaux à la menthe, un rocamadour affiné – A tiédir à four très doux

Crumble de Vacherin aux pommes de terre

En jatte individuelle, un gratin de pommes de terre surmonté d'un vacherin d'hiver. (à gratiner)

Plateau de fromages affinés du moment

Suppl. 2.50 €

Préparés par un grand Fromager affineur Lorrain

Les Desserts

8.10 € par pers

Pink Aquarium

Croustillant chou chou cacahuètes surmonté d'une sphère chocolat floqué rose et farci 'abricot passion

Le Plumier

La spécialité de Marcotullio Traiteur dans un bel écrin laqué noir

Lorraine-Lorrain

Aquarium mirabelle et bergamote, Pain d'épices, A injecter... « Baileys Mirabelle »

Gratin d'abricots

Aux amandes, comme un crumble

Sablé rhubarbe et fraises

Meringue de fleurs

Ecrin Chocolat Framboise

Pouss Pouss Coco Choco

La Carte

Les Desserts des Jurés

8.90 € Par pers

Jurés de la Gastronomie du 9 Mars 2010

Mi cuit Coco passion – pouss pouss glacé
Pina Colada

Jurés de la Gastronomies du 26 mai

Cristalline de framboise, pain de gènes
pistache

Jurés de la Gastronomies du 21 Octobre

Tuile d'ananas et son tartare

Jurés de la Gastronomies du 16 Février 2011

Géométrie croustillante 'Pina Colada' en
mousse légère , espuma de vieux rhum

Plats issus des Jurés de la gastronomie organisé chaque
mois. Ces plats ont obtenus au minimum une note moyenne
de 16/20 -. Pour vous inscrire, consultez notre blog [www.blog-
marcotullio.com](http://www.blog-marcotullio.com)

Tellement Simple, Tellement Bon

3.90 € par pers

Tarte macaron framboise
Tarte fraise et rhubarbe migaine
Tarte méli mélo fruits rouges
Tarte aux deux citrons
Tarte Abricot de Provence et gelée de lavande

Entremets

5.50 € par pers

Passion Nova

*Confiture passion, confiture de lait, mousseuse chocolat
noir , Biscuit passion*

Caliroche

*Mousse Calisson, riz soufflé praliné, crème brûlée
caramel orange, Biscuit pain d'épices, Glaçage Rocher*

Absolument

*Biscuit amande, mousse chocolat Caramel salé , crème
vanille- Pailleté praliné feuilleté*

Tomate Passion

*Biscuit Coco, Mousseline vanille et passion , confiture de
tomate verte , glaçage mangue*

Suzette

*Issue de la fameuse crêpe, crêpes, crème mousseline au
Grand Marnier, zeste d'oranges confites, glaçage
orange chocolat*



Cocotte

La cocotte de 5 pers

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

Saveurs Marines – 95 €

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St 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

Terroirs 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

Provençale – 90€

De beaux morceaux de jarret de veau confit au miel, mélangés à une ratatouille aux olivettes de Nice, arrosé d'un coteau d'Aix ... A part tartine de pain grillé, tapenade et anchoïade

Agneau Persan – 85 €

De l'épaule d'agneau confite au jus et épices orientaux, des pois chiches, des légumes, de la banane confite, des amandes et des dattes... A part, une tagine de semoule fine aux raisins

Lorraine – 80 €

En Lorraine, une véritable potée de choux agrémentée d'échine de porc, de saucisses vosgiennes et de grosses pommes de terre et ...

A part une quiche véritable à partager entre amis



Les Buffets

Nos buffets livrés sont prévus sans pain

Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées

Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter votre buffet

Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer.

Nous proposons des plats chauds spécifiques et adaptés en option

Nous pouvons prévoir aussi votre Buffet sur Mesure





Les Buffets (mini 10 pers)

Le thème des buffets de cette saison est basé sur les grands Hôtels du monde

Adelphi (Melbourne)

19.90 €

Salades composées du moment et crudités

*

Plancha Ibérique – Chorizo – Cûna de Lomo- Serrano

*

Tranche de Bœuf aux poivres et baies

Magret de canard laqué aux abricots

*

Brie de Meaux

Saladier de verdure – ses vinaigrettes

*

Condiments et sauces

*

Le buffet des tartes du moment

Fruits en salade





Les Buffets (mini 10 pers)

Seven (Amsterdam)

24.90 €

Salades composées du moment et crudités

*

Ballottine de sandre au chou, éclats de bergamotes. Tomates farcies

Saumon fumé 'grande tranche', oignons mauves et citron vert

*

Agneau à trois côtes , thym fleurs Pamplemousse confit

Ballottine de volaille de Ferme

*

Tartare de légumes en tajine

*

Plateau de fromages d'Affineur

Mesclun et ses vinaigrettes

*

Condiments et sauces

*

Débauche gourmande

6 sortes

Un panel de desserts maison et de saison





Les Buffets (mini 10 pers)



Sukhothai (Bangkok)

32.50 €

Salades composées du moment et crudités de saison

*

Emulsion d'avocat et crabe d'Alaska aux agrumes

Cake Saumon et Citron vert

Accompagnée d' une salade de roquette – crème d'aneth

*

Carpaccio de Pata Nègra , Billes de melon dans le verre

Sangria de Foie Gras

*

Filet de bœuf cuit au bouillon en crouste morte

Veau confit au miel, éventail de légumes glacés

*

Tajine de légumes confits d'été

*

Condiments et sauces

*

Fromages d'affineurs – Mesclun et vinaigrette à shaker

*

Débauche Gourmande

8 sortes

Un panel de desserts maison et de saison



Les Buffets (mini 10 pers)



Pelican (Miami)

44.50 €

Salades composées du moment et crudités de saison

*

Foie Gras en terrine en mille feuille de pain d'épices

Langouste en belle vue

*

Cœur de saumon et blinis aux œufs noirs

Anguille fumée aux oignons mauves

*

Melon de saison, rose de parme – bille de beurre

Chorizo d'Espagne – Fuseau lorrain

*

Filet de veau en gelée de fleurs

Croute d'agneau au sel rose de l'Himalaya

*

Soufflé de courgette et aubergine au pain noir

Légumes confits

*

Condiments et sauces

*

Fromages d'affineurs – Mesclun et vinaigrette à shaker

*

Débauche Gourmande

10 sortes

Un panel de desserts maison et de saison

Les Buffets (mini 10 pers)

Option Plat Chaud Buffet

9.90 €

(Prix valable uniquement accompagné du buffet)

Agrémentez votre Buffet d'un plat chaud

*

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 Périgieux

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 eu
beurre de bergamote*

A découper au buffet

*

- *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. 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 le buffet, soit à poser entières sur le buffet , les sauces à part en saucières et plus qu'a trouver ... la bonne personne... pour la découpe.*



Les Lunchs (mini 10 pers)



Les lunchs sont des buffets qui se dégustent debout
Les pièces sont ce que nous appelons « pièces doubles » soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts
Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet
*

Kit Couverts Jetables Développement Durable – 2.30 € (Tva 19.6%)

Couverts bois en boîte recyclée
Serviettes jetables 'tissu'

*

Kit Lunch matériel avec nappage – 5.05 € (Tva 19.6%)

Matériel à rendre sale, dans les caisses prévues à cet effet
Selon un chek list que notre service banqueting organise

*

Location Rolls Isotherme – 15 € par Rolls (Tva 19.6%)

Matériel à rapporter au maximum dans les 48 Heures. Attention matériel fragile et encombrant

Les Lunchs (mini 10 pers)



Tartine

15.50 €

'un buffet à tartiner... simple et campagnard'

A tartiner

Rillettes de canard dans le bocal

Crème de Brie et brochette de briochon

Terrine de campagne au foies

Panifié

Boule de campagne, poulet fumé – cognac et salade d'herbes

Pain céréales, rôti de bœuf – moutarde ancienne et roquette

Atelier du charcutier

Ardoises ibériques, arbres à saucissons...

Saucisses boules

En salade

Comme une belle niçoise

Pains d'artisan

Condiments

*

Desserts

Buffet des tartes du moment et à la coupe

Quelques fruits en panier

Les Lunchs (mini 10 pers)



Four Seasons (Milan)

15 pièces
19.80 €

Panification

Pain viennois – crème de Brie, lard grillé et tomates

Bun's saumon fumé – oignons mauve , crème light

Tartine

Mascarpone de piquillos – chistéra poêlée au pignons

Gambas papillon , purée de carottes confites

Méga pincés

Gambas piment et pétales d'ananas

Clubs

Mousse de tomates – mimolette et rôti de dinde

Polenta

Tapas d'une brandade de cabillaud – courge méridionale

Légumes

Tortilla espagnole –canard et tomate

Carotte confite au cumin, jarret de veau au miel

Les grands Pics

Gambas thaï et dès de mangue

Four Seasons (Milan)

15 pièces
19.80 €

Cakes

Tomate basilic comme une Tomat'mozza

Food Sucr'

Clubs

American Brownies, caramel au beurre salé et cannelle épice

Clafou'kup

Noisettes et brimbelles

Cakes

Moelleux choco framboise

Yaourt

Crème Ivoire, gelée de passion et Tartare exotique

Les Lunchs (mini 10 pers)



Soho (New York)
18 pièces
23.90 €

Sablé

Mousse de champignons, poêlée de Paris ail et persil

Crèmeux de lard, salade de chou et croustons

Tartine

Tartare de tomates, chiffonnade de Pata Négra

Fine pipérade et rougets marinés

Méga pincés

Ricotta aux herbes en feuille de grison

Clubs

Confit de figues et foie gras

Polenta

Tapas Echalotes et joue de porc confite

Légumes

Courgette au gorgonzola, carpaccio de Serrano

Les grands Pics

Caille aux 5 baies – ' pomme caramel '

Poulet à la Balinaise, coco ananas

Soho (New York)
18 pièces
23.90 €

En boule

Salade de patate douce, coriandre et cacahuètes au jambon

Le fromager

Gorgonzola à la cuillère

Food Sucr'

Boul'boule

Panacotta chocolat et compote exotique

Clafou'kup

Praliné abricot et groseilles

Cakes

Citron et gingembre

Yaourt

Crèmeux spéculos, confit de mure et framboise

Clubs

Pain de Gênes, crème de pamplemousse rose et gelée de fraise

Mousseline de groseilles, gelée de melon au biscuit



Les Lunchs (mini 10 pers)



Options Plats Chauds lunchs 3.90 € pièce

**Servis en mini boîte bois
À passer à four tiède**

*

Lasagne de saumon à l'oseille
Fricassée de girolles aux escargots
Crumble d'asperges et mimolette
Ravioli de foie gras et bouillon de bœuf
Pétoncles sautées au gingembre et jeunes
poireaux
Nage de coquillage et bouillon de crustacés
Parmentier de canard aux cèpes

*

**Forfait 3 pièces par pers au choix
(Min 10 pers)
10.50 €**

Options Ateliers (sans service) Min 10 pers

*

L'atelier du fromager- 7.50 €

Fromages d'affineur Lorrain
Pains d'artisan, confiture de figue et raisin

*

L'atelier du charcutier – 5.50 €

Plancha Ibérique
Plancha Italienne
Pains et condiments



Les Cocktails (mini 10 pers)



*Le cocktail est constitué de petites pièces d'une seule bouchée
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.*

*Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts (voir ci-dessous)
Prévoir 1 mètre linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet. Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « A chauffer »*

*

*Deux prix par cocktail composé sont proposés pour un même nombre de pièces
Le premier est composé de pièces simples ; le deuxième est fait de pièces élaborées en contenant original*

*

Kit Couverts Jetables Développement Durable – 2.30 € (Tva 19.6%)

Couverts bois en boîte recyclée
Serviettes jetables 'tissu'

*

Kit Cocktail avec nappage 4.20 € (Tva 19.6%)

Matériel à rendre sale, dans les caisses prévues à cet effet
Selon un check List que notre service banqueting organise

*

Location Rolls Isotherme – 15 € par Rolls (Tva 19.6%)

Matériel à rapporter au maximum dans les 48 Heures. Attention matériel fragile et encombrant



Les Cocktails (mini 10 pers)



8 pièces 8.80 €

- 'Crackers' Tartare de magret fumé aux baies
- 'Pic' Queue de gambas, gingembre et citron vert
- 'Kône' Houmous et carotte au curcuma
- Pince d'une Raviole de radis blanc, roquette et ricotta
- Saumon roulé aux épinards
- Omelette roulée au caviar de poivrons
- *
- Réductions sucrées
- 2 pièces

8 pièces VIP 12.00 €

- Soupe froide de fenouil à secouer
- Œufs brouillés aux asperges vertes – jambon cru
- Yaourt 'Comme un petit pois à la française'
- « À boire et à manger » - Langouste , bisque et brochette
- Pouss' Crème de pois vert, gravelax de saumon
- 'Tub' Smoothies rouge (fraise et poivron)
- *
- 'A boire' Lait savoureux vanille et mangue
- 'Cornetto' Passion et chocolat blanc



Les Cocktails (mini 10 pers)



12 pièces 13.20 €

- 'Crackers' Tartare de magret fumé aux baies
- 'Pic' Queue de gambas, gingembre et citron vert
- 'Kône' Houmous et carotte au curcuma
- Pince d'une Raviole de radis blanc, roquette et ricotta
- Saumon roulé aux épinards
- Omelette roulée au caviar de poivrons
- Tarte salée de Légumes à cru et Pata Négra
- Palet de betterave , rillettes aux deux saumons *
- Réductions sucrées 1 p
- Madelinette Thé vert matcha – citron confit
- Pic gourmand Guimauve after eight
- Finger Caramel exo

12 pièces VIP 19.50 €

- Soupe froide de fenouil à secouer
- Œufs brouillés aux asperges vertes – jambon cru
- Yaourt 'Comme un petit pois à la française '
• « À boire et à manger » - Langouste , bisque et brochette
- Pous' Crème de pois vert, gravelax de saumon
- 'Tub' Smoothies rouge (fraise et poivron)
- 'Crackers' Sphère de morilles
- 'Pouss' Mousse de Foie Gras – écume de Tonka
*
- Pouss pouss Bounty® coco choco
- Transparence Tira framboise, crumble de Spritz
- Finger Chocolat noisette
- Pic gourmand Sablé anis vert , craquant choc

Les Cocktails (mini 10 pers)



15 pièces 16.50 €

- ‘Crackers’ Tartare de magret fumé aux baies
- ‘Pic’ Queue de gambas, gingembre et citron vert
- ‘Kône’ Houmous et carotte au curcuma
- Pince d’une Raviole de radis blanc, roquette et ricotta
- Saumon roulé aux épinards
- Omelette roulée au caviar de poivrons
- Tarte salée de Légumes à cru et Pata Négra
- Palet de betterave , rillettes aux deux saumons
- Magret roulé aux abricots
- Piquillos farci d’une rilette de sardine
- Bonbon Foie gras et pommes verte au chocolat
- *
- Madelinette Thé vert matcha – citron confit
- Pic gourmand Guimauve after eight
- Finger Caramel exo
- Sphère Citron vert framboise – coco

15 pièces VIP 22.50 €

- Soupe froide de fenouil à secouer
- Œufs brouillés aux asperges vertes – jambon cru
- Yaourt ‘Comme un petit pois à la française ‘
- « À boire et à manger » - Langouste , bisque et brochette
- Pous’ Crème de pois vert, gravelax de saumon
- ‘Tub’ Smoothies rouge (fraise et poivron)
- ‘Crackers’ Sphère de morilles
- ‘Pouss’ Mousse de Foie Gras, écume de Tonka
- Yaourt de foie gras, confit de rhubarbe et vanille
- Œuf cocotte aux fèves et lardons
- Pince de Betterave jaune – tarama et gougeonette de sole
- *
- Pouss pouss Bounty® coco choco
- Transparence Tira framboise, crumble de Spritz
- Finger Chocolat noisette
- Pic gourmand Sablé anis vert , craquant choc

Les Cocktails (mini 10 pers)



Dinatoire 28.50 €

Les pièces froides

- Soupe froide de fenouil à secouer
- Œufs brouillés aux asperges vertes – jambon cru
- Yaourt ‘Comme un petit pois à la française ‘
- « À boire et à manger » - Langouste , bisque et brochette
- Pous’ Crème de pois vert, gravelax de saumon
- ‘Tub’ Smoothies rouge (fraise et poivron)
- ‘Crackers’ Sphère de morilles
- ‘Pouss’ Mousse de Foie Gras, écume de Tonka
- Yaourt de foie gras, confit de rhubarbe et vanille
- Œuf cocotte aux fèves et lardons
- Pince de Betterave jaune – tarama et gougeonette de sole

Dinatoire 28.50 €

A chauffer

- Cromesquis de chèvre à l’abricot
- Aileron de poulet - caramel de saté
- Nem de foie gras au jus de truffes
- Brochette de crevette coco

Sucré

- Pouss pouss Bounty® coco choco
- Transparence Tira framboise, crumble de Spritz
- Finger Chocolat noisette
- Pic gourmand Sablé anis vert , craquant choc
- Transparence Caramel cannelle et figue rôtie
- Finger Chocolat noisette
- Pic gourmand Biscuit pistache, cône abricot passion

Les Cocktails



Option
Pièces Chaudes
1.60 €

Finger Food

Cromesquis de chèvre à l'abricot
 Aileron de poulet - caramel de saté
 Brochette de calmar à la provençale
 Brochette de bœuf laqué au sésame
 Kefta de veau en crouste d'épices
 Nem de foie gras au jus de truffes
 Brochette de crevette coco
 Gambas en cage de pommes de terre
 Samoussa de légumes au curry
 Nem de poulet hawaïen
 Nem de canard laqué
 Yakitori de poulet à la japonaise
 Saté de poulet Singapour

(mini de commande 10 pièces par sorte)

Option
Pièce de Buffet

Food Book Terroir – 60 pièces 54.50 €

Pain Polaire rillettes et cornichons
 Pain aux noix savoyard
 Pain de mie « le Canard »

Food Book Mer – 60 pièces – 54.50 €

Polaire de sandre fumé , crème de persil
 Brioche fourrée, mascarpone de crabe et citron
 Pain de mie citron, rilette de thon et olive verte

K7 tradition – 60 pièces – 51.50 €

Pain noir confit de tomates et jambon Ibérique
 Pain blanc jambon cru et fromages aux épices
 Pain polaire à l'ail des ours – saumon mi cuit

K7 Végétarien – 60 pièces -51.50 €

Pain tomate poivronnade
 Pain polaire – caviar de carotte et coriandre
 Pain Vert au tatziki



Développement Durable

En raison de notre engagement fort envers le développement Durable, nous effectuons d'office un tri sélectif des déchets .

Cartons et déchets alimentaires seront donc séparés par nos soins et sont recyclés

Nous privilégions les produits circuits courts, locaux et bio

Nous travaillons en partenariat avec les CAT locaux pour nos plateaux repas et l'entretien des locaux du château d'Art sur Meurthe ainsi que la blanchisserie de notre linge

Nous organisons le covoiturage de notre personnel sur nos réceptions

Nous avons signé un contrat énergie équilibre avec EDF qui nous garantie de l'électricité issue des énergies renouvelables

Nous sommes en cours d'élaboration d'un bilan carbone de notre entreprise

Nous respectons scrupuleusement la charte des 10 points du développement durable de Traiteurs de France





Livraisons

Tarifs	Zones	Semaine	Dimanche
A	Nancy et environs maxi 10 km	11.50	32.50
B	11- 30 km de Nancy	16.50	38.00
C	31 à 60 km de Nancy	25.00	45.00
D	61 à 90 km de Nancy	35.00	50.00
Au-delà de 90 km - 0.65 € du km			



Bon de Commande

Commande

Je Soussigné Mr ou Mme reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente du dit devis et en accepte les conditions.

Bon de commande valant pour acceptation du dossier accompagné de l'acompte signifié dans les conditions générales

Confirmation du nombre de personnes

Première variation du nombre d'invités

Une semaine avant l'événement, par téléphone, confirmation écrite demandée par mail ou fax

Nombre définitif de participants (base de facturation)

3 jours ouvrables avant la manifestation au plus tard à 12 :00, suivie d'une confirmation par mail ou fax

SIGNATURE AVEC MENTION « BON POUR ACCORD » ET TAMPON DE L'ENTREPRISE

DATE



Bon de Commande

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... Surveiller 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.

Location de Contenaires Isothermes – 15 € TTC + frais de reprise selon secteur géographique

Plats chauds

Les décors que nous mettons sur les plats sont à retirer avant la chauffe .Enlever la protection film et selon les plats, couvrez d'aluminium.

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

Sauces : au bain marie –



CONDITIONS DE VENTE

Cette carte est destinée à la clientèle du Casier Aux Saveurs, agence de conception et création de réceptions à domicile de Marcotullio traiteur.

Elle concerne la saison Printemps Eté 2011 et les réceptions livrées sans prestation de service.

Toute prestation organisée, fera l'objet d'un devis à part soumis à votre acceptation ;

Commandes

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

En delà de ce délai , nous créons un menu chaque semaine appelé « 24hchrono » qui peut être commandé et livré en 24 heures . Il est consultable sur le site www.lecasierauxsaveurs.com ou www.marcotullio.fr

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 sont :

- . **En semaine, de 8 heures à 20 heures**
- . **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.

A votre charge : la mise en place des tables, l'installation des produits sur le buffet, le réchauffage des mets ainsi que la restitution du matériel non jetable confié.

Le matériel reste la propriété de MARCOTULLIO traiteur.

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



Conditions de Vente 2/3

Conditions de règlement

Un acompte est à verser obligatoirement avec le retour de la confirmation de commande afin d'en rendre effectif son enregistrement sur le planning de Marcotullio Traiteur

Les conditions de règlement sont les suivantes :

70% à la réservation (confirmation de commande)- le solde devant être effectué avant la livraison

Les nombres commandés sont les nombres facturés

Désormais vous pouvez régler par carte bancaire directement par téléphone à notre agence « le casier aux saveurs », équipée pour ce genre de règlement.

Si toutefois, Marcotullio Traiteur était conduit à consentir des délais de paiement au client, une pénalité équivalant au montant qui résulterait de l'application d'un taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculée à partir de l'intégralité des sommes restant dues figurant sur la facture, serait automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part du client à compter de la date d'exigibilité convenue.

Responsabilité. Hygiène et sécurité

Les présentes conditions doivent être impérativement respectées :

Les produits doivent être stockés dans un espace frigorifique assurant leur maintien à une température comprise entre 0 et + 3 C.

Dans le cas où les produits nécessiteraient une remise en température avant consommation, le réchauffage devra intervenir dans les soixante minutes au plus tard avant la consommation.

Tout produit non consommé dans le délai prévu devra être détruit.

En cas de non respect de l'une de ces quelconques directives, la responsabilité de Marcotullio Traiteur ne pourra être recherchée en aucune façon et le client en supportera les conséquences, y compris en cas d'intoxication alimentaire ou de sanction, par les administrations compétentes.

Les produits alimentaires périssables ne seront en aucun cas repris.

Tous produits présentés sont dits « en date limite de consommation » et ne peuvent être remis au client que contre une décharge signée par ses soins, dégageant la responsabilité de Marcotullio Traiteur en cas d'intoxication alimentaire





Conditions de Vente 3/3

Défaut d'exécution

Toute inexécution par le client ou tout retard dans l'une quelconque de ses obligations entraîne la résolution de plein droit de toute la commande après simple mise en demeure et sans préjudice de tous dommages et intérêts.

Attribution de juridiction

Toute contestation ou litige relatifs à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales ou à l'exécution de la commande seront de la compétence du Tribunal de Commerce de NANCY.

Toute commande implique l'acceptation dans son intégralité, sans restriction ni réserve, des présentes conditions générales de vente



AVEC MARCOTULLIO, DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

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

