

AVEC MARCOTULLIO. DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

# COLLECTION HIVER & PRINTEMPS 2011-2012

VOS ÉMOTIONS TAILLE S  
Le Casier aux Saveurs



Nancy

Tél. : 03 83 35 52 27

[www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

By



**« Si l'Hiver est froid et rigoureux, mets ton ventre à la table et ton dos au feu »**

*Proverbe français*

\*

**La carte de nos prestations 'à domicile' est toujours compliquée à écrire car je la veux de saison, en harmonie avec notre action sur le Développement Durable et surtout créative.**

**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 pour 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 Marcotullio*

« 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](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

\*

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

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

\*

## **Marcotullio - Traiteur de France**

C'est aussi

Marcotullio Les Grandes Réceptions

**Pour vos événements sur mesure**

[www.marcotullio.fr](http://www.marcotullio.fr)

\*

**Marco Buro**

**Pour vos plateaux , coffrets repas**

**Et vos livraisons au bureau**

[www.marcoburo.com](http://www.marcoburo.com)

\*

**Le Château d'Art sur Meurthe**

**Le Château de Boucq**

**Deux lieux d'exceptions pour vos réceptions**

[www.chateau-artsurmeurthe.com](http://www.chateau-artsurmeurthe.com)

\*

**Le Blog**

**Pour toute l'actualité événementielle de la semaine**

[www.blog-marcotullio.com](http://www.blog-marcotullio.com)

## Les Pièces de Buffet

### Food Book Terroir – 60 pièces 55.30 €

Pain Polaire rillettes et cornichons

Pain aux noix savoyard

Pain de mie « le Canard »

### Food Book Mer – 60 pièces – 55.30 €

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 – 52.25 €

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 -52.25 €

Pain tomate poivronnade

Pain polaire – caviar de carotte et coriandre

Pain Vert au Tatziki

## Les Formules Apéritif ( min 4p)

### 4 pièces – 4.55 €

Palet pain d'épices et foie gras

Crackers magret fumé, zestes d'oranges confites

Tarte fine d'une mousse d'écrevisses à l'ail des ours

Moelleux citron, crème de sardine et caprons doux

### 6 pièces – 7.90 €

#### Pièces froides

Palet pain d'épices et foie gras

Crackers magret fumé, zestes d'oranges confites

Tarte fine d'une mousse d'écrevisses à l'ail des ours

Moelleux citron, crème de sardine et caprons doux

\*

#### Pièces chaudes

Nem de confit de canard et foie gras

Brioche fourrée de morilles

**La nouveauté 2011- 2012**

**de**

**Marcotullio Traiteur**

**\***

**Un cageot en carton à poignée, fabriqué en Lorraine**

**Des produits de qualité déclinés en**

**Cocktail salé et sucré**

**Pièces lunch**

**Pièces sandwich**

**\***

**Facile, original, beau et bon !**

## Cageot Cocktail salé

20 Pièces

\*

- 4 Palet pain d'épices et foie gras
- 4 Crackers magret fumé, zestes d'oranges confites
- 4 Tarte fine d'une mousse d'écrevisses à l'ail des ours
- 4 Moelleux citron, crème de sardine et caprons doux
- 4 Cannelé crevettes, coriandre et cajou

**26.90 €**

## Cageot Cocktail Sucré

20 Pièces

\*

- 4 Mini Tatin de pommes d'hiver
- 4 Crumble lorrain type cocktail
- 4 Tartelette Jivara chocolat et mousseuse amandes
- 4 Sphère citron coco
- 4 Biscuit pistache, abricot et passion

**26.90 €**

**Les Réductions Sucrées**

24 pièces – 26.90 €

48 pièces – 52.65 €

*6 sortes festif et haut de gamme*

**La Planche Sucrée 6 sortes**

27 pics — 37.00 €

54 pics – 72.80 €

*Sur une planche en bambou, des brochettes amusantes et étonnantes*

**Les Sucettes Marco**

Les 8 p – 10.10 €

Sucette Classique Nutella® éclats de noisette

Sucette Romarin et citron de Menton

Sucette Mangue et passion

Sucette La « Tagada »

**Les macarons Sucrés**

*L'écrin de 12 macarons prestige*

**15.75 €** - *choisissez votre gamme*

**Hiver**

*Caramel beurre salé*

*Chocolat orange*

*Pomme cannelle*

**Exotique**

*Rose litchee*

*Réglisse*

*Noix de coco et pinacolada*

**Tendance**

*Nutella*

*Choco poire*

*Praline et grenadine*

**Origine**

*Pain d'épices*

*Chocolat miel*

*Violette*

## FIN D' AUTOMNE

**22.30 €**

\*

Rilette de cabillaud  
Salade d'herbes à l'huile de noisettes

\*

Dodine de volaille aux marrons

Éclats de châtaignes

Polenta au cercle

\*

Opéra citron meringué

Crèmeux mandarine

Mini 4 pers

## HIVER RIGOUREUX

**26.35 €**

\*

Pressé de blé noir et truite fumée

Mousseline d'agrumes d'hiver

Œufs noirs

\*

Caille entière sans les os

Farce de poulette aux ris de veau

Mendiants et jus réduit

\*

Sensation Calisson

Crème fine à l'Absinthe

Mini 4 pers

## NEIGE IMMACULEE

**30.30 €**

\*

Dos de saumon sauvage

7 épices

'Neige' d'écrevisses

\*

Filet de canette rôtie

Figue confite au vin de cannelle

Purée de céleri dans la tasse

\*

Ecrin Chocolat passion

Pouss - pouss exotique

**Mini 4 pers**

## PRESQUE LE PRINTEMPS

**35.00 €**

\*

Pressé de jarret de veau

Au Foie Gras

Crème de raifort

Tagliatelles de carottes

\*

Montgolfière lorraine

D'une poulette aux morilles

Comme un sapin des Vosges

\*

Baba à l'orange

Revisité

Tuile croustillante

**Mini 4 pers**

## PASSIONNEMENT

45.65 €

\*

La palette « comme un peintre »

Foie gras aux figue

Fusette à peindre

Huile de truffes au pinceau

Gouache à déguster

\*

Rectiligne d'agneau

Le carré sans les os

Nougatine de cèpes

Navets boules confits au miel

\*

Presse Passion

Dans un presse citron, un riz au lait moelleux  
parfumé au jasmin

Fruit de la passion à presser

Mini 4 pers

## PRESTIGIEUX

52.75 €

\*

'Bonbon'

Comme un rouleau anglais, noix de St Jacques  
intercalées de légumes rouelle

Crème douce au citron

*Amuse bouche*

\*

Rubis'kub de foie gras en 3 D

Pain d'épices

Chutney de dattes

\*

Charlotte de veau & Ris

Biscuit de polenta

Jus de truffes

\*

Le plumier

6 Spécialités gourmandes  
inédites de Marcotullio Traiteur

Mini 4 pers

## Nos jurés ont retenus

\*

### Amuse bouches

Blanc en neige de crustacés

\*

Carpaccio de St Jacques , passion et Pata Négra

\*

Morille farcie de grenouilles et coriandre

\*

Crèmeux de foie gras

Potiron en émulsion

\*

Tartelette de Cabillaud, chutney d'ananas

**60.85 € le menu complet**

( amuse bouche ,entrée, plat, dessert)

**Mini 4 pers**

*Tous ces plats ont obtenus une note moyenne supérieur ou égale à 16/20*

## Nos jurés ont retenus

\*

### Entrées

foie gras en robe de coriandre

Croquant de grué, tour de betterave surprise

\*

Gâteau moelleux d'écrevisses

Gandoyau vosgien

Crème de courge

\*

Cappuccino de lentilles du Puy

Lardon de canard

Œufs poché

\*

Comme un millefeuille

Foie gras et artichaut

Pousses du moment à l'huile de pistache

**60.85 € le menu complet**

( amuse bouche ,entrée, plat, dessert)

**Mini 4 pers**

*Tous ces plats ont obtenus une note moyenne supérieur ou égale à 16/20*

## Nos jurés ont retenus

\*

### Plats

Filet de rouget en écailles de potiron

Émulsion de noix

Blettes confites

\*

'Conserve' de cabillaud basse tp

Mirabelles confites

Mousseuse au lard

\*

Sandre rôti à la cardamome

Robe de courge, crème de chorizo

\*

Pigeon rôti lard et ris de veau

Cuisse confite et coco de Paimpol

**60.85 € le menu complet**

( amuse bouche ,entrée, plat, dessert)

**Mini 4 pers**

*Tous ces plats ont obtenus une note moyenne supérieur ou égale à 16/20*

## Nos jurés ont retenus

\*

### Desserts

Mi cuit coco passion

Pouss-pouss pinacolada

\*

Palet or, mirabelle et amande

Croquant d'épices

\*

Coco choco

Pour un voyage dans les îles

\*

Ravioli chocolat et fruits rouges

Crème ivoire

Pesto de menthe

**60.85 € le menu complet**

( amuse bouche ,entrée, plat, dessert)

**Mini 4 pers**

*Tous ces plats ont obtenus une note moyenne supérieur ou égale à 16/20*

## Les Entrées

\*

### Les Duos - 14.70 €

Sangria de foie gras confit au vin  
Chutney d'agrumes et cannelle

Mousseline de châtaignes, brisure de marrons  
Salade de moules bouchot, épices marinières

Carpaccio de St Jacques, graines de passion et sel  
d'Einville - Mousseuse de cèpes frais à l'ail, pain grillé

### Les Foie Gras – 18.45 €

Opéra de foie gras en gelée de châtaignes,  
pouss pouss d'une crème salée de marrons

L'écrin de trois de nos Foies Gras – 3 Chutneys  
(dattes, figues et orange amer)

La palette d'un foie gras au figues, accessoires du  
peintre

## Les Entrées

\*

### Les Poissons – 16.45 €

La cloche du cœur de saumon, juste fumé – Blinis de  
harengs, salade de noisettes

Presse citron vert, d'une salade de pétoncles et  
moules de bouchot, mangue rôtie et éclats de coco

Fumé blanc en pavé – fumet d'écrevisses en gelée  
Petite charlotte d'écrevisses, sauce citron

Aquarium d'un meli mélo de poissons fumés et gelée  
d'huitres – espuma aux algues

Pavé de turbot, mousseline de brochet à l'oseille,  
'boule à shaker' d'une marinière de coquillage au  
safran

'Sucrier' d'une bavaroise de homard sur une mousse  
légère de crevettes roses, gelée de cresson

Ardoise trilogie d'un cœur de sandre, cœur de saumon  
cœur d'anguille aux trois sauces

## Les Terrines – Les Cakes

\*

### Les Terrines – 10.10 € 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 pochés glacés*

**Terrine de Canard au Genièvre**

*Accompagnée d'une crème brûlée de foie gras*

### Les Cakes – 12.70 la pièce pour 2 pers

**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 – ailie*

## En Croûte

\*

### 13.70 € par pers

**Tourte aux Cailles Périgieuses**

*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 croustes 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*

## Les Poissons Chauds

\*

**20.20 € Par pers**

Tarte de noix de St Jacques , jus de vanille  
Topinambours et agrumes

Cannelloni de saumon sauvage  
Poêlée de pétoncles aux cacahuètes

Bar aux amandes  
Espuma de chorizo ibérique  
Risotto arborio

Filet de rouget en écailles de potiron  
Émulsion de noix  
Blettes confites

'Conserve' de cabillaud basse tp  
Mirabelles confites  
Mousseuse au lard

Sandre rôti à la cardamone  
Robe de courge, crème de chorizo

## Les Viandes et Volailles

\*

**18.75 € par pers**

Polenta et cèpes au couteau pour accompagner un  
magret de canard rectiligne – nougatine de cèpes

Comme un gâteau de filets de cailles et ris de veau –  
soufflé de potiron

Bœuf, le filet en pavé – Morilles au persil et alvéoles  
feuilletées

Filet de canette rôtie, Figue confite au vin de  
cannelle, Purée de céleri dans la tasse

Charlotte de Veau, biscuit de polenta, ris et foie gras  
Jus de veau en réduction

Ragout de morilles et artichaut au jus brun – filets  
de pigeon de ferme, mouillette au foie gras  
( suppl 4.50 €)

## Les Gibiers (jusqu'au 30 mars)

\*

### **Cerf & Epices – 20.25 €**

*Le filet en croute de pain d'épices ; compote 'pom poir', une poire cuite au vin – jus réduit*

### **Marcassin & Lard – 16.45 €**

*Le dos cuit en feuilles de lard, sauce réduite vin et vinaigre de Xères, baies de bleuets – pommes de terres à Baeckeofe*

### **Lièvre & Griottes – 11.45 €**

*Sauté de cuisses de lièvre sans os cuisiné longuement aux griottes. Jus réduit à la crème de cassis. Potiron en gratin*

### **Cuissot de Chevreuil – 18.75 €**

*Le cuissot de chevreuil mariné à l'huile d'épices. Sauce au vin aigre doux, tranché et servi sur une purée de topinambours et d'ailles confites*

## Les Fromages \*

**6.00 € par pers**

### **Nougat Japonais de Brie aux mendiants**

*En papillote 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*

### **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)*

### **La boîte à Fromages**

*Composé de 3 fromages affinés de saison , accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique  
\*( suppl. 0.60 € par pers )*

### **\*Plateau de fromages affinés du moment**

*Préparés par un grand Fromager affineur Lorrain*

*Mini 8 pers*

*\*( Suppl. 1.50 par pers)*

## Les Desserts

\*

**Innovants et créatifs ... 8.20 € par pers**

### Pomme d'amour

*Pomme reconstituée d'une mousse légère aux marrons et d'un cœur de pommes confites.*

### Baba Kub

*Un baba en cube au cœur fondant de chocolat noir, accompagné d'une quenelle mousseuse au spéculos*

### Sucrier

*Dans un écrin sucrier en inox, une mousse légère au chocolat fourré d'une crème fondante aux noisettes. A part, une mini bouteille de caramel au beurre salé à chauffer ...*

*Possibilité individuel*

**D'antan mais revisité ... 5.60 € par pers**

**Paris Brest** – macaron noisettes sur sablé, mousseline praliné au cœur noisette

**Opéra** – sur un craquant praliné, une mousse beurre café et chocolat noir fin et croustillant

**Tarte aux pommes** – sur une base de sablé breton, pommes caramélisées et chiboust vanille calvados

*Mini 4 pers*

## Les Entremets

\*

**6.60 € par pers**

### Douceur Cacahuètes

*Biscuit chocolat, crémeux de citron – mousse légère praliné et cacahuètes*

### Emotion Chocolat Gingembre

*Mousse guanaja grand cru, crémeux caramel et gingembre, biscuit moelleux chocolat*

### Tropique

*Dacquoise coco, mousse des tropiques, coulis de mangue et passion – ananas caramélisé*

### Thé d'agrumes

*Biscuit madeleine à l'orange – crémeux orange sanguine – mousse au thé vanille*

*Mini 4 pers*

## La cocotte pour 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 – 117 € - la cocotte de 5 pers

*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 – 117 € - la cocotte de 5 pers

*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*

## Agneau Persan – 86.00 €- la cocotte de 5 pers

*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 – 86.00 €- la cocotte de 5 pers

*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*

*Nos buffets livrés sont prévus sans pain  
Ils sont accompagnés de condiments et  
sauces variées.*

*Les buffets se dégustent « assis ». Les  
walking Lunchs « debout ».*

*Prévoir 2 mètres linéaire pour 10 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*

*Minimum de commande – 10 pers*



## LUNE – 20.25 €

*Il ne sert de rien à l'homme de gagner la Lune s'il vient à perdre la Terre*

\*

Salades composées

Crudités d'hiver

\*

Terrine de chevreuil aux marrons

Jambon lorrain fumé au sapin

\*

Filet de canette en glace de viande

Cèpes persillés

\*

Brie de Meuse

\*

Tartes d'hiver et de début de printemps

*Pommes, poires, Noix, ananas*

## TERRE – 25,40 €

*La sagesse de la terre est une complicité totale entre l'homme et son environnement*

\*

Salades composées

Crudités d'hiver

\*

Pavé Roses et blancs fumés à chaud

*Saumon – Tilapia*

Œufs mimosas et gelée d'algues

\*

Composition salée de charcuterie du moment

Terrine de chevreuil aux marrons

\*

Cœur de Rumsteck

Caille en crapaudine aux baies

Cèpes en salade et purée de châtaignes

\*

Trio de fromages lorrains

Mesclun de salade; ses vinaigrettes

\*

Débauche gourmande

*Un panel de 6 sortes de nos desserts faits maison*

## LUMIERE – 32.35 €

*La neige, c'est la lumière de la terre en hiver*

\*

Salades composées

Crudités d'hiver

\*

Rillette de cabillaud & salade d'herbes

Saumon fumé, le cœur; oignons mauves

Œufs mimosas et gelée d'algues

\*

Ardoise Ibérique ou la grande charcuterie

Jambon lorrain fumé au sapin

\*

Crapaudine de caille aux baies

Cèpes persillés

Filet de bœuf en croûte de sel

Trilogies de purée de l'instant

\*

Fromages d'affineurs

Salade mélangée; ses vinaigrettes

\*

Débauche gourmande

*Un panel de 8 sortes de nos desserts faits maison*

## FANTASIE – 44.10 €

*La fantaisie est un perpétuel printemps*

\*

Salades composées

Crudités d'hiver

\*

Foie gras aux figues – pinceaux et gouache à peindre..

\*

Cœur de saumon fumé en éventail

Dôme de mascarpone de homard aux légumes

\*

Ardoise Ibérique ou la grande charcuterie  
d'Espagne

Terrine végétarienne de légumes confits

\*

Filet de bœuf en croûte de sel

Gigot de chevreuil à l'os, gelée d'airelles

Trilogies de purée de l'instant

\*

Fromages d'affineurs

Salade mélangée; ses vinaigrettes

\*

Débauche gourmande

*Un panel de 8 sortes de nos desserts faits maison*

## OPTIONS PLAT CHAUD AU BUFFET

\*

**10.05 € par pers**

*Prix valable uniquement accompagné du buffet  
Agrémentez votre Buffet d'un plat chaud*

\*

### **Le Filet de Bœuf Wellington**

*Farci d'une duxelles de champignons, sauce périgieux, le  
filet reste saignant ...*

*A découper au buffet*

\*

### **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*

\*

### **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*

\*

### **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)*

\*

### **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*

## CONSEILS

\*

*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 plats chauds sont étudiés pour le buffet,  
soit à poser entier sur le buffet (soit individuel  
comme pour la soupière de grenouilles).*

*Les sauces à part en saucières et plus qu'à  
trouver ... la bonne personne... pour la découpe.*

Les walking 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 2 mètres linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet

\*

### **Kit Couverts Jetables Développement Durable – 2.90 €**

Couverts bois en boîte recyclée  
Serviettes jetables 'tissu'

\*

### **Kit Lunch matériel avec nappage – 5.50 €**

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**

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

**Minimum de commande 10 pers**



## Cageot Lunch

16 Pièces

\*

3 boules campagne poulet fumé sauce  
cognac

4 Blinis chiffonnade de ciccina et crème de  
poivrons

3 Bun's rôti de bœuf et moutarde à  
l'ancienne

2 Méga navettes crabe et citron vert

4 Blinis chiffonnade de saumon fumé et  
tarama rose

**25.15 €**

## Cageot Sandwich

15 Pièces

\*

**Pain tomate**

5 clubs – caviar de tomates, mozzarella,  
tomates séchées

**Pain noir**

5 clubs - ciccina, ail des ours et roquette

**Pain Céréales**

5 clubs – saumon fumé , crème de citron ,  
câpres concassés

**22.80 €**

## 12 Pièces Lunch

17.05 €

\*

Boule campagne poulet fumé sauce cognac  
Méga navette chardon lorrain  
Tart'in de tomates et pata négra  
Club noir ciccina et ail des ours  
Tapas de polenta de canard laqué  
Wraps anchoïade et spaghettis de légumes  
Grand pic de cailles aux baies  
Courge gratinée au gorgonzolla  
Maki « jambon beurre »

\*

Club brownies caramel au beurre salé  
Clafoutis d'hiver  
Tatin de pommes , éclats de pécan

## 15 pièces Lunch

21.20 €

\*

Méga navette crabe et citron vert  
Wraps de légumes et jambon de Paris  
Grand pic de poulet laqué au miel et soja  
Cake pesto Ibérico  
Carotte et jarret de veau confit  
Feuilleté poireaux et écrevisses  
Roulade de grison à la ricotta  
Club pain d'épices et foie gras  
Echalote confite ,canapé de polenta  
Bun's de saumon fumé et roquette  
sphère 'boul' d'une salade vosgienne

\*

Clafoutis d'hiver  
Tiramisu café cacao  
Cake citron gingembre  
Yaourt chocolat ivoire – spéculos

## 18 Pièces Lunch

25.40 €

\*

Méga navette crabe et citron vert  
Wraps de légumes et jambon de Paris  
Grand pic de poulet laqué au miel et soja  
Cake pesto Ibérico  
Carotte et jarret de veau confit  
Feuilleté poireaux et écrevisses  
Roulade de grison à la ricotta  
Club pain d'épices et foie gras  
Bun's de saumon fumé et roquette  
sphère 'boul' d'une salade vosgienne  
Boule campagne poulet fumé sauce cognac  
Tapas de polenta de canard laqué  
Maki « jambon beurre »  
\*  
Tiramisu café cacao  
Cake citron gingembre  
Yaourt chocolat ivoire – spéculos  
Club brownies caramel au beurre salé  
Tatin de pommes, éclats de pécan

## 20 pièces Lunch

28.20 €

\*

Méga navette Chardon lorrain  
Pain viennois Brie de Meuse et pousses du moment  
Tart'in de gambas, purée de carottes confite au coriandre  
Crèmeux foie gras et mangue  
Maki de sandre fumé à la pince  
Cake aneth et saumon poché tandoori  
Roulade de grison à la ricotta  
Club pain d'épices et foie gras  
Bun's de foie gras poché au bouillon, grain de poivre  
sphère 'boule' de pétoncles au safran et légumes  
« conserve » de sardines, tartine de beurre  
Mini baekeoffe à froid  
Filet mignon de porc, moutarde et pruneaux  
Raclette et charcuterie à la pince  
\*  
Tiramisu café cacao  
Œufs en boule, pécan et caramel lorrain  
Pain de gènes aux agrumes d'hiver  
Cake citron gingembre  
Yaourt chocolat ivoire – spéculos  
Club brownies caramel au beurre salé

## OPTIONS

### PIECES A CHAUFFER

\*

Servis en mini boîte bois « comme un camembert »

À passer à four tiède

\*

**Prix pièce 4.10 €**

\*

Lasagne de saumon à l'oseille

Fricassée de girolles aux escargots

Pétoncles sautées au gingembre et jeunes poireaux

Nage de coquillage et bouillon de crustacés

Parmentier de canard aux cèpes

Nems de confit de canard au Foie Gras

Gratin de moules d'Espagne au beurre de « Noël »

\*

**Forfait 3 pièces par pers au choix**

**(Min 10 pers)**

**10.65 €**

## OPTIONS

### LES ATELIERS

( sans service)

\*

**L'atelier du fromager- 8.00 €**

Fromages d'affineur Lorrain

Pains d'artisan, confiture de figue et raisin

\*

**L'atelier du charcutier – 5.80 €**

Plancha Ibérique

Plancha Italienne

Pains et condiments

*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 2 mètres linéaire pour 20 pers pour présenter ce buffet. Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « A chauffer »*

\*

### **Kit Couverts Jetables Développement Durable – 2.90 €**

Couverts bois en boîte recyclée  
Serviettes jetables 'tissu'

\*

### **Kit Cocktail avec nappage – 5.50 €**

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**

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



## 8 pièces Cocktail

10.30 €

\*

Crackers sphère de morilles  
Pic de cailles en chaud froid  
Pince magret beaufort  
Rillettes de sardine aux poivrons  
Sablé saumon billes balsamique  
Bonbon de Foie Gras à la mangue

\*

Pink breton, pipette de jasmin  
Mini tatin de saison éclats de pécan

Faites vous conseiller et agrémentez votre cocktail de pièces vip

## 10 pièces Cocktail

12.80 €

\*

Crackers sphère de morilles  
Pic de cailles en chaud froid  
Pince magret beaufort  
Rillettes de sardine aux poivrons  
Bonbon de Foie Gras à la mangue  
Verrine cocktail de queue de bœuf aux lentilles  
Mini chardon lorrain

\*

Paris Brest revisité  
Pouss pouss version mars  
Mini tatin de saison, éclats de pécan

Faites vous conseiller et agrémentez votre cocktail de pièces vip

## 12 pièces Cocktail

15.35€

\*

Pic de cailles en chaud froid  
Pince magret beaufort  
Rillettes de sardine aux poivrons  
Bonbon de Foie Gras à la mangue  
Verrine cocktail de queue de bœuf aux lentilles  
Mini chardon lorrain  
Sablé saumon billes de balsamique  
Mille feuille de Foie gras et Figue caramélisée  
\*  
Riz au lait sans riz  
Pouss pouss version mars  
Mini tatin de saison, éclats de pécan  
Ouvé mangue comme un œuf à la coque

Faites vous conseiller et agrémentez votre cocktail de pièces vip

## 15 pièces Cocktail

19.15 €

\*

Pic de pommes confites au poulet  
Velouté de roquette au parmesan  
Yaourt crémeux de carottes et chèvre frais  
Bonbon de Foie Gras à la mangue  
Verrine cocktail de queue de bœuf aux lentilles  
Crackers « comme n œuf au plat »  
Pipette de volaille au gingembre et jus  
Mini chardon lorrain  
Sablé saumon billes de balsamique  
Mille feuille de Foie gras et Figue caramélisée  
\*  
Riz au lait sans riz  
Pouss pouss version mars  
Mini tatin de saison, éclats de pécan  
A boire, chocolat blanc et soupe – orange et  
cointreau  
Ouvé mangue comme un œuf à la coque

Faites vous conseiller et agrémentez votre cocktail de pièces vip

## 18 pièces Cocktail

25.55 €

\*

Velouté de roquette au parmesan  
Yaourt crémeux de carottes et chèvre frais  
Bonbon de Foie Gras à la mangue  
Verrine cocktail de queue de bœuf aux lentilles  
Crackers « comme n œuf au plat »  
Pipette de volaille au gingembre et jus  
Mini chardon lorrain  
Sablé saumon billes de balsamique  
Mille feuille de Foie gras et Figue caramélisée  
Tartiflette déstructurée  
Bouboul de pétoncles à shaker

\*

## 2 pièces chaudes ( a chauffer )

Gambas en cage de pommes de terre  
Nem de canard confit

\*

Sucette romarin et citron de menton  
Pouss pouss version mars  
Mini tatin de saison, éclats de pécan  
A boire, chocolat blanc et soupe – orange et cointreau  
Ovéo mangue comme un œuf à la coque

## Cocktail Dinatoire

30.20 €

\*

12 pièces salées

\*

Crèmeux foie gras , gelée de potiron

Tiramisu châtaignes

Quiche lorraine à boire

Bouboul de pétoncles à shaker

Pipette de cabillaud, jus de coquillage

Pince de grison, mascarpone de piccadilly

Yaourt de homard, gelée de persil

Tartiflette déstructurée

Velouté de roquette au parmesan

Verrine cocktail de queue de bœuf aux lentilles

Mille feuille de Foie gras et Figue caramélisée

Œufs black and white d'artichaut

## Cocktail Dinatoire

### Suite

\*

4 Pièces chaudes ( à chauffer)

\*

Gambas en cage de pommes de terre

Nem de canard confit

Fricassée d'escargots aux noix

Parmentier de st Jacques et cèpes

\*

6 Pièces sucrées

\*

Sucette romarin et citron de menton

Riz au lait sans riz

Pouss pouss version mars

Mini tatin de saison, éclats de pécan

A boire, chocolat blanc et soupe – orange et  
cointreau

Ovéo mangue comme un œuf à la coque

Faites vous conseiller et agrémentez votre cocktail de pièces vip

## L'écrin Salé

**12 macarons prestige salés**

**15.75 €**

\*

*Parfum de Provence*

Tapenade olive verte

Chèvre piment

Carotte et cumin

\*

*Hivernal*

Roquefort d'Aven

Persillade d'escargot

Châtaigne et potiron

## Cageot Cocktail salé

20 Pièces

\*

- 4 Palet pain d'épices et foie gras
- 4 Crackers magret fumé, zestes d'oranges confites
- 4 Tarte fine d'une mousse d'écrevisses à l'ail des ours
- 4 Moelleux citron, crème de sardine et caprons doux
- 4 Cannelé crevettes, coriandre et cajou

**26.90 €**

## Cageot Cocktail Sucré

20 Pièces

\*

- 4 Mini Tatin de pommes d'hiver
- 4 Crumble lorrain type cocktail
- 4 Tartelette Jivara chocolat et mousseuse amandes
- 4 Sphère citron coco
- 4 Biscuit pistache, abricot et passion

**26.90 €**

## Impliqué & Engagé

\*

### Nous nous engageons

- Sur une politique de circuits courts ( préférence aux producteurs locaux...)
- Sur une politique de respect des saisons ( les fraises ne poussent pas en hiver ...)
- Sur une politique sociétale ( la plupart de nos emballages sont fabriqués par des handicapés d'un ESAT local...)
  - Sur une politique sociale ( valorisation des acquis, diversité, parité...)
- Sur une politique environnementale ( tri sélectif, énergie verte ,recyclage de nos emballages en nappes de buffet...)
- Sur une politique économique ( achat d'un véhicule de transport en commun pour nos serveurs sur manifestation)
- Sur une politique durable ( formation , passation des savoirs, valorisation des compétences)

Tarifs	Zones	Semaine	Dimanche
A	Nancy et environs maxi 10 km	11.70	32.95
B	11- 30 km de Nancy	16.75	38.55
C	31 à 60 km de Nancy	25.35	45.65
D	61 à 90 km de Nancy	35.50	50.70
Au-delà de 90 km - 0.66 € du km			

## 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*

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 Hiver et Printemps 2011-12 et les réceptions livrées sans prestation de service.  
Les prix indiqués sont en TTC.**

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 du casier aux saveurs

En delà de ce délai, nous créons un menu chaque semaine appelé « **24h chrono** » qui peut être commandé et livré en 24 heures. Il est consultable sur le site [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com) ou [www.marcotullio.fr](http://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 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.

**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](http://www.marcotullio.fr)



**Luxembourg** Tél. 00352 27 177 535

[www.marcotullio.lu](http://www.marcotullio.lu)

**VOS ÉMOTIONS TAILLE S**  
**Le Casier aux Saveurs**



**Nancy**

Tél. : 03 83 35 52 27

[www.lecasierauxsaveurs.com](http://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](http://www.chateau-artsurmeurthe.com)

