

Donnez du goût à vos émotions



MARCOTULLIO RÉCEPTIONS
FRANCE

Nancy : 03 83 35 01 10
Metz : 03 87 18 81 81

blog-marcotullio.com

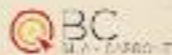
marcotullio.fr



LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

15 rue Stanislas
54000 Nancy
03 83 35 52 27

lecasierauxsaveurs.com



Toute l'actualité de Marcotullio sur blog-marcotullio.com & [facebook](#)
MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES TRAITEURS DE FRANCE - TRAITEUR AGRÉÉ QUALITRAITEUR (NORME DE SERVICE) - ECOTRAITEUR RESPECTANT LA CHARTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

CARTE DES FÊTES NOËL & NOUVEL AN 2014-2015

*Donnez du goût
à vos émotions de fin d'année*

By M
MARCOTULLIO

Contacts

15 rue Stanislas - 54000 Nancy
Tél. 03 83 35 52 27 / Fax 03 83 30 71 36
Maud Jardin (Chargée de Clientèle) > maud@marcotullio.fr

C'est la fête...

Les Fêtes de fin d'année sont un "temps" de l'année que nous apprécions beaucoup car il nous replonge dans nos valeurs d'antan, nous oblige à retravailler, revisiter, moderniser les plats qui ont écrit l'histoire de notre maison.

Nous nous employons à retravailler le produit pour le produit, avec un grand respect des recettes de nos pairs et ce "grain de folie" qui nous anime tous.

Nous devons aussi, et de plus en plus, être responsables en travaillant au maximum la production locale, la pêche raisonnée, en combattant le gaspillage ! Cela est devenu notre crédo au sein de l'entreprise, tout simplement parce que nous y croyons et que nous savons que nous empruntons momentanément la terre de nos enfants...

Toutes nos équipes se sont mobilisées pour vous offrir, ensemble, le meilleur d'elles-mêmes. Je suis heureux et fier de vous faire découvrir et redécouvrir notre gamme festive, que nous produirons spécialement pour ces événements de fin d'année.

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

Apéritif

LES K7

K7 Terroir [60 pièces]

Pain polaire rillettes et cornichons,
Pain aux noix savoyard,
Pain de mie "le Canard"

> 40.15 € / Le coffret

K7 Mer [60 pièces]

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

> 40.15 € / Le coffret

K7 Tradition [60 pièces]

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

> 40.15 € / Le coffret

K7 Végétarien [60 pièces]

Pain tomate poivronnade,
Pain polaire, caviar de carotte et coriandre,
Pain vert au tatziki et épices

> 40.15 € / Le coffret

COMPOSITION [MINI 4 PERS]

Apéritif [4 pièces]

Crackers d'un savarin de foie gras, purée de pois vert
Millefeuille de viande de Grison, strate de Beaufort d'hiver
Sucette de homard à l'américaine, ciboulette Thai
Cannelé de poulet mariné "soy sauce", noix de cajou et coriandre

> 6.40 €

Apéritif [6 pièces]

Crackers d'un savarin de foie gras, purée de pois vert
Millefeuille de viande de Grison, strate de Beaufort d'hiver
Sucette de homard à l'américaine, ciboulette Thai
Cannelé de poulet mariné "soy sauce", noix de cajou et coriandre

2 pièces à chauffer

Crok' triangle, Saint-Jacques et truffes
Chicken pie, morilles et ris de veau

> 9.95 €

"Fêtes" une bonne action...

* Les contenants bois sont fabriqués dans le cadre de nos engagements sociétaux, par les handicapés du CAT d'Heillecourt devant Nancy.

Vous pouvez totalement recycler votre K7, en vous servant de la boîte comme rangement (super pour les outils, les Lego®, le maquillage...)



Pour aller jusqu'au bout de la nuit

[20 pièces - mini 10 pers]

12 pièces froides

1. Spoon* de langouste Cuba, vierge de légumes
2. Truffette de foie gras au cœur de Saint-Jacques, salade de wakamé*
3. Cola d'une crème de châtaigne, infusion de vanille
4. "Cheesecake de homard"
5. Œufs brouillés aux truffes... simplement
6. Caviar de cèpes et persil plat, purée de butternut*
7. Pouss' d'avocat mousseux, crabe au kumbawa*
8. Coulis de topinambour en capsule de jus de veau et réglisse
9. Kub de cœur de saumon fumé, gelée de pomelos et sésame au wasabi
10. Tartare de bœuf en sphère - L'Italie à l'honneur
11. Galet "black and white" de pois vert, spirale de veau aux morilles
12. Ptit suis' de crevettes roses, gingembre et citronnelle - papaye et mangue

3 pièces chaudes

1. Conserve de joue de loup pochée aux agrumes, julienne de légumes
2. Dans le bocal, un parmentier de canard confit, purée de topinambour
3. Sucette de langouste vieux chef

5 pièces sucrées

1. Verrine, jus de pommes vertes à la paille et caramel au beurre salé
2. Finger chocolat façon Paris-Brest
3. Ptit' suiss' panacotta Dulcey*, fruits exotiques d'hiver
4. Dans un œuf, mousseuse arabica, gelée de cognac
5. Fourchette "Suzette" comme une crêpe

Mandarines de Noël et papillotes

> 39.90 € / Par personne

Le cocktail dînatoire "spécial fêtes" par excellence. Constitué de petites pièces, mi contenant, mi finger food Il se sert debout ou assis, pièce par pièce pour bien découvrir toutes les saveurs... N'oubliez pas de prévoir des petites assiettes, cuillères et serviettes cocktail Pour la chauffe des pièces chaudes, prévoyez un four doux 120° - 140°, une vingtaine de minutes (à vérifier)

* Spoon : cuillère en anglais
 * Wakame : fougère de mer gourmande
 * Butternut : variété de courge
 * Kumbawa : agrume de l'île de Bali
 * Dulcey : chocolat blond aux notes de noisettes et confiture de lait



Photos non contractuelles

Buffet de Fêtes

EN TOUTE LIBERTÉ [Mini 10 personnes]

La boîte à "papillote" de foie gras

Comme un nougat

Traditionnelle langouste montée en Bellevue

Galet de crabe

Pain d'épices moelleux

Pour servir avec votre foie gras

Mousseline de Homard aux artichauts

Comme un gâteau à la coupe surmonté de tournedos de homard

Crevettes fraîches et citron vert

Parce que c'est Noël

Rouleaux de jambon aux truffes

Fleurs de tête de moine

Les deux s'accordent à merveille

Dos de cerf en écailles de poires

Chutney du fruit - airelles éclatées

Rôti de cochon de lait

Boullgour aux fruits secs

Terrine d'agrumes et légumes croquants

5 fruits et légumes par jour !

Condiments et sauces d'accompagnement

Pour bien accompagner

Fromages d'affineur Lorrain

Buffet des Pains d'artisan*

Débauche des desserts de Fêtes

Ou l'assortiment gourmand fait maison

Mandarines de Noël et Papillotes

> 45 € / Par personne

Option plat chaud buffet

Feuilleté de saumon

Épinards et duxelles

de champignons blancs

Sauce champagne

ou

Tourte aux Cailles

Cailles sans os,

pommes fruit et foie gras,

servies avec une sauce au jus de truffes

> Supplément 9.50 €



* Le buffet est travaillé pour vous offrir une prestation qui se déguste en premier lieu avec les yeux.

Prévoyez une belle table nappée jusqu'au sol, (2 m pour 10 pers) agrémentée de quelques branches de sapin, quelques boules de Noël et un ou deux grands vases pour apporter de la hauteur.

Prévoyez également quelques rehausseurs, (boîtes diverses) pour poser sous les plats pour ne pas uniformiser la hauteur des mets. Cela vous donnera une impression de relief.

Les plats que nous mettons à votre disposition sont un prêt que nous vous remercions de nous rapporter propres la semaine suivant la réception.

* Spécifiquement pour les fêtes, le pain en miche pour le buffet est prévu par nos soins.

En italique, les accompagnements ou les idées +

Un plat chaud spécial buffet vous est présenté en option.

C'est une pièce entière à découper au buffet accompagné de sa sauce.

CULTURE FESTIVE [Mini 4 personnes]

Crèmeux

De pois vert et huître en gelée de mer
Salade de Wakamé
Amuse bouche

Fausse Tatin de foie gras

Pince à linge de mesclun d'hiver
Pipette de vinaigrette de truffes
Tartine de truffe blanche

"Cola breton"

Homard et Saint Jacques
Risotto de morilles – la sauce à décapsuler

Ou

"Cerf"

Le filet cuit rosé - Pomme fruit farcie de morilles
Billes de légumes d'hiver

Bûches ou calendriers

De votre choix

Ou

Un dessert excentrique (Suppl 3 €)

La boîte à papillotes

Parce que c'est Noël ! (Offert)

> 44.50 € / Par personne



Menu Enfants

"Les valeurs gastronomiques ne s'appriivoisent pas, elles s'apprennent"

Le foie gras des enfants Gouache de fruits

Dinde aux marrons mais en filet Tagliatelles fraîches

Mini bûche roulée Nutella®

> 20.00 € / Par personne

L'histoire d'un menu racontée

L'amuse bouche pour une entrée en matière iodée...

La Tatin de foie gras est un harmonieux mélange de pommes confites et de foie gras.

"Cola" ...

Un montage queue de homard et une belle Saint Jacques sur un risotto aux morilles, à part la sauce homardine en bouteille capsulée à chauffer au bain marie. Étonnement garanti.

"Cerf" ...

Une alternative festive au homard.

Pour les bûches ou calendriers, nous vous laissons le choix dans notre carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.

SENSUALITÉ GASTRONOMIQUE [Mini 4 personnes]

Mandarine

De foie gras maison
Chutney du fruit, gelée de potiron aux éclats de truffes
Disque de pain d'épices

Pomme de terre

Pomme de terre creusée - farcie de sole aux épinards
Saint-Jacques et crevettes
Sauce vanille gousse en cruchon

Chapon de ferme

Fourré châtaignes et truffes et chair de cuisset
Taillé en ballottine
Purée de panais aux crosnes
Crème de morilles

Bûches ou calendriers

Comme vous le sentez...

Ou

Un dessert excentrique (Suppl 3 €)

La boîte à papillotes

Parce que c'est Noël ! (Offert)

> 55 € / Par personne

Menu Enfants

"Les valeurs gastronomiques ne s'appriivoisent pas, elles s'apprennent"

Le foie gras des enfants Gouache de fruits

Dinde aux marrons mais en filet Tagliatelles fraîches

Mini bûche roulée Nutella®

> 20.00 € / Par personne



L'histoire d'un menu racontée

Un grand succès sur nos réceptions By M ! La mandarine est confite, retirée de sa chair qui est remplacée par un foie gras maison. L'idée simple de la mandarine de Noël revisitée.

Une reprise corrigée d'un plat phare de la maison. Une pomme de terre creusée farcie de sole, surmontée de Saint-Jacques et crevettes papillon sautées à l'ail. La sauce comme un beurre blanc à la vanille est servie à part en petite théière.

Le chapon tradition de qualité, ôté de ses os, farci en ballottine de la chair de cuisses, de truffes et de marrons... Somptueux !

Pour les bûches ou calendriers, nous vous laissons le choix dans notre carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.

[La cocotte de 5 personnes]

Saveurs Marines

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...

À part, des tartines grillées de rouille et un mini pot de crème fraîche.

> 128 € / La cocotte

Terroirs Bressan

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...

À part, une grande tranche de pain de campagne au beurre demi sel, des poireaux croquants et un mini pot de crème fraîche.

> 148 € / La cocotte

Jeu de L'oie

Une belle oie de Noël découpée en morceaux, cuisinée longuement dans un bouillon corsé au foie gras agrémenté de légumes du pot (carottes, navets, pommes de terre et poireaux)

À part, une escalope de foie gras aux cerises caramélisées à tiédir et un pain rond aux épices.

> 132 € / La cocotte



Photos non contractuelles

A la Carte des Entrées

Les foies gras

La luge de foie gras Maison > 15.90 €

Au cœur de figue et pain d'épices. Pommes aux truffes en gelée

Fausse Tatin de foie gras > 14.80 €

*Pince à linge de mesclun d'hiver,
Pipette de vinaigrette de truffes
Tartine de truffe blanche*

Mandarine > 18.50 €

*De foie gras maison
Chutney du fruit, gelée de potiron aux éclats de truffes,
Disque de pain d'épices*

Les crustacés

Langouste en demi de Cuba > 22.50 €

*La tête au crabe et herbes fines & œuf poché
Sauce mousseline & œufs brouillés aux truffes*

Homard en Bellevue > 19.90 €

*En entier et reconstitué individuellement,
Accompagné d'un galet de crabe aux œufs pochés
et gambas papillon*

Les poissons froids

Paëlla > 15.50 €

*D'une sole roulée au saumon, fine gelée de pois vert
Grosses gambas et moule farcie
Chips de chorizo
Individuelle dans une mini poêle à paëlla*

Envers > 18.50 €

*Dans le verre, un mousse fine de homard,
Minestrone de légumes aux truffes
Gelée d'épinards frais
Carpaccio de Saint-Jacques aux œufs de harengs
Médallions de homard*



Les poissons & crustacés chauds

Langouste façon Vieux Chef > 25.50 €
*La demi queue à l'armoricaine sur un risotto moelleux
à l'essence de truffes - Le grand classique "By M"*

Presse de homard > 20.90 €
*Dans un presse citron, une minestrone de légumes au beurre,
des palourdes rôties à l'ail, un homard entier décortiqué arrosé
d'une sauce américaine. La tête à presser si vous le voulez...*

"Cola breton" > 23.90 €
*Homard et Saint-Jacques
Risotto de morilles - la sauce à décapsuler*

Pomme de terre > 18.50 €
*Pomme de terre creusée - farce de sole,
Saint-Jacques et crevettes
Sauce vanille gousse en cruchon*

Les viandes & volailles

Hamburger > 18.80 €
*Filet de veau, polenta et pain aux truffes
Foie gras escalopé et échalotes confites
(dans la boîte "M" accompagné d'une mini bouteille de sauce)*

Chapon de ferme > 16.50 €
*Fourré châtaignes, truffes et chair de cuissot
Taillé en ballottine
Purée de panais aux crosnes, crème de morilles*

Tournedos > 17.50 €
*Canard le magret - Disque de polenta,
raviole de ris de veau et foie gras, jus de réglisse*

Little Jack > 20.90 €
*Potiron de ris de veau, foie gras et légumes
Filets de cailles laqués aux truffes
Dans le mini potiron individuel*

Les gibiers

Filet de jeune sanglier lorrain > 15.50 €
*Compote de poires au vin et pain d'épices
Foie gras poêlé, beurre de genièvre, lard chips*

Cerf > 21.50 €
*Le filet cuit rosé - Pomme fruit farcie de morilles
Billes de légumes d'hiver*

Lièvre à la royale > 19.90 €
*Le râble farci de foie gras, jus de vin corsé
Tatin de pommes cannelle
Brochette de légumes*



Photos non contractuelles

En Croûte

Les plats en croûte

Tourte aux cailles Périgueux > 13.50 €
*Cailles sans os, pomme fruit et foie gras,
servie avec une sauce au jus de truffes ... [mini 4 pers]*

Croustade de ris de veau > 15.50 €
*Le ris de veau cuisiné aux morilles, les nids à part à tiédir
Servez le saladier et ses croûtes autour ... [mini 4 pers]*

Filet Wellington > 19.90 €
*Le traditionnel filet de bœuf Wellington servi entier en feuilleté,
duxelles de champignons et foie gras, jus de porto ... [mini 4 pers]*

Soupe de grenouilles au vert > 10.90 €
*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]*

Croûte d'épeautre d'une volaille de Bresse,
ris et morilles > 18.90 €
*Dans un pain d'épeautre vidé, comme un pain surprise,
de la volaille de Bresse en morceaux, liée à des morilles,
du ris de veau et des champignons du moment
Une bouchée à la reine revisitée et de luxe [individuel]*



Pensez à commander chez un artisan boulanger
traditionnel de qualité, vos pains spéciaux, tels
que raisins, épeautre, bio, campagne ...

Les Fromages

Les fromages cuisinés

Nougat japonais de Brie aux mendiants > 6.50 €
*En papillote accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive
et vieux balsamique*

Munster Geromé au coeur de fruits secs > 6.50 €
Munster fourré de crumble de fruits secs, compote de coing

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)*

Crottin de Chavignol > 6.50 €
*Creusé et monté d'une crème au wasabi posé sur un lit de champignons
noirs et de gingembre (à gratiner)*

Les plateaux composés

Coffret de fromages affinés, choisis et travaillés par Philippe Marchand,
Fromager Affineur à Nancy

Coffret Lorrain [8 pers] > 35 €

Coffret Gourmand [12/15 pers] > 50 €

Coffret Découverte [12/15 pers] > 65 €

Photos non contractuelles

Desserts excentriques

Présentation à l'assiette ou individuel
> 9.90 €

Victoria

Palet amande châtaigne, crémeux de marrons, mousse légère caramélia, ananas confit
Le Cône ...

Poire

Ultra moelleux chocolat et caramel au beurre salé, poire au safran
A l'assiette

Cerise

La forêt noire revisitée en Kub
La cerise sur le gâteau

Planète

Cœur coulant caramel en différentes textures
Le Mars



Les bûches et calendriers

Minimum 4 personnes
> 6.90 €

Rouleau

Biscuit viennois chocolat, duo de ganache et craquelin cacahuètes
Le rouleau à tarte by M

Équateur

Biscuit chocolat, compote banane et passion, mousse légère chocolat lait
Une bûche andalouse

Kubic

Viennois citron, crémeux citron, mousse pamplemousse rose et meringue
La bûche Cube

Feuille

Croustillant de sablé breton, compote exotique, mousse légère et crémeux au Dulcey
La bûche feuille



After

Le plumier "By M" des mignardises de Noël > 13.90 € (6 pièces)
Le grand classique de la pâtisserie revisitée...

Opéra "café de la paix"
Mont Blanc "4810"
Paris-Brest "revu"
Vacherin "sans glace"
Tarte citron "meringuée"
Tatin "truffe"



Château d'Art sur Meurthe...

Partenaire des plus beaux jours de votre vie ! Mariage, communion, Saint Valentin, fête des mères...



1 rue des Frères Marianistes - 54510 Art-sur-Meurthe - Tél. : +33 (0)3 83 35 01 10
chateau-artsurmeurthe.com



Château
d'Art-sur-Meurthe

A SAVOIR...

Impliqués & Engagés
dans une Démarche Durable

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)

"Pour votre santé, bougez plus"
www.mangerbouger.fr

CONSEILS...

Vous avez commandé nos produits. Merci
d'avance de votre confiance. Voici quelques
conseils de nos chefs. Mais, attention, les
temps et températures indiqués dépendent
de votre four et cela peut varier ! Surveillez
bien vos produits en cours de chauffe.

PLATS FROIDS - BUFFETS - COCKTAILS

Mettez au maximum vos produits au frais.
A défaut, une cave fraîche avec un linge
humide et des glaçons peuvent faire l'af-
faire. Attention nous livrons à 4° et notre
responsabilité s'arrête une fois la livraison
effectuée. Otez la protection (film transpa-
rent) au dernier moment pour garder le
maximum de fraîcheur.

*Location de containers isothermes > 12.00 € TTC
+ frais de reprise selon secteur géographique*

PLATS CHAUDS

Les décors que nous mettons sur les plats
sont à retirer avant la chauffe.

Enlevez la protection film et selon les plats,
couvrez d'aluminium. Ci-dessous les temps
approximatifs des temps de chauffe :

Plats individuels : four doux 80° - 40 minutes à vérifier.
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.

Retrait des commandes

Sur Nancy

À notre siège de Maxéville : parking et facilités
d'accès, où la coupe de l'amitié vous sera offerte,
Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville.
Nous vous accueillerons de 11 heures à 18 heures,
les 24 & 31 décembre.

Sur Pont-à-Mousson

A l'Abbaye des Prémontrés : dans le réfectoire des
Chanoines à partir de 12 heures et jusqu'à 17h30
les 24 et 31 décembre.
Nous vous accueillerons avec la coupe de l'amitié.

Livraisons

Les livraisons des 24 et 31 décembre sont assurées
jusqu'à 18 h maxi. Elles sont gérées par secteur géo-
graphique et pourront être effectuées à partir de 11 h.

Les frais de livraison sont calculés comme suit :
Zone A : Nancy et environs maxi 10 km > 12.00 €
Zone B : 11- 30 km de Nancy > 16.00 €
Zone C : 31 à 60 km de Nancy > 25.00 €
Zone D : 61 à 90 km de Nancy > 35.00 €
Au-delà de 90 km : > 0.65 € du km

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

Une permanence "reprise de matériel" sera mise en
place à nos laboratoires :
Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville
Les 26 et 27 décembre - de 9h à 16h
Les 2 et 3 janvier - de 9h à 16h

Clients de Metz & environs
Un camion de reprise sera présent sur le parking
patinoire (face au stade Saint Symphorien)
Le 26 décembre - de 12h à 15h
Le 2 Janvier - de 12h à 15h

A l'abbaye des Prémontrés
Les 26 et 27 décembre - de 9h à 16h
Les 2 et 3 janvier - de 9h à 16h

Si reprise de matériel à votre domicile par nos
soins, des frais seront appliqués selon votre zone
géographique (voir tableau de livraison).

Commandes

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 possi-
ble, toutefois nous exigeons le règlement intégral par paie-
ment CB électronique et un bon de commande vous sera
envoyé.
Sur place, votre commande est validée par un bon de com-
mande. La prise en compte de votre commande n'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 (voir paragraphe
livraison et retour de matériel).

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 2014

Nos agences et laboratoires seront fermés les 25 décembre
et 1^{er} Janvier où nous n'assurerons aucune permanence.

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS



MARCOTULLIO RÉCEPTIONS



POUR VOS RÉCEPTIONS PROFESSIONNELLES, FAMILIALES, AMICALES OU SPORTIVES...
N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL

METZ
03 87 18 81 81

NANCY
03 83 35 01 10

LUXEMBOURG
(+352) 27 17 75 35

