

POUR PROLONGER VOS ÉMOTIONS GUSTATIVES
ET RÉALISER TOUTES VOS RÉCEPTIONS... RETROUVEZ NOS ENTITÉS



MARCOTULLIO
FRANCE

Nancy : 03 83 35 01 10
Metz : 03 54 60 03 26

blog-marcotullio.com
marcotullio.fr



MARCOTULLIO
LUXEMBOURG

5 rue Goethe
L-1637 Luxembourg
(+352) 27 17 75 35

marcotullio.lu



MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES TRAITEURS DE FRANCE
TRAITEUR AGRÉÉ QUALITRAITEUR (NORME DE SERVICE)
ECOTRAITEUR RESPECTANT LA CHARTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
SIGNATAIRE DU PACTE NATIONAL CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Toute l'actualité de Marcotullio sur blog-marcotullio.com & 

RLC - 04 90 51 57 50 - www.rlsom.info - © Maximah.com - Ingimage - Marcotullio - Photos non contractuelles

www.marcoburo.fr
ludique, rapide, efficace
Commandez en ligne
... c'est livré !



LES
COFFRETS
REPAS

PRINTEMPS-ÉTÉ 2016



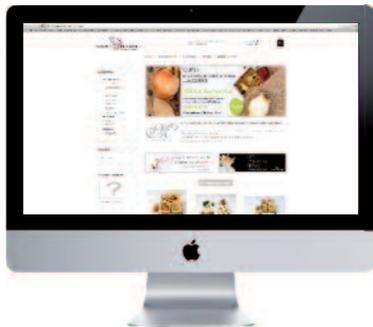
Sophie est votre interlocutrice du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Profitez de ses conseils et explications sur notre nouvelle gamme, les livraisons, les boissons...

COMMENT COMMANDER ?

Retrouvez notre gamme et commandez en ligne

www.marcoburo.fr

Passez toutes vos commandes en un clic !



Conseils pour vos commandes en ligne au

03 83 35 93 88

Délai pour passer vos commandes :

- la veille avant 18h sur toute la gamme catalogue
- Le jour même jusqu'à 10h pour le plateau "retour du marché"...

COMMENT RÉGLER ?

Le paiement intégral de la commande devra être effectué au plus tard à la réception des produits :

- Paiement à la commande sur le site (carte bleue ou par virement),
- Paiement au moment de la livraison par chèque uniquement.

COMMENT ÊTRE LIVRÉ ?

Les livraisons des produits de ce catalogue s'effectuent du lundi au vendredi

de 10h30 à 13h30

Un sac isotherme, pour conserver vos plateaux, 2 heures durant, pourra vous être proposé en fonction de vos besoins. Ce sac sera con signé ou vendu 4,90€ HT.

Les heures de livraisons peuvent varier de +/- 30 minutes en fonction de la tournée et du trafic.

Les plateaux "Retour du marché" commandés le matin même peuvent être livrés à partir de 13 h, selon la tournée programmée.

TARIFS DES LIVRAISONS

ZONE A : De 0 à 15 kms de nos bases : **Gratuit**
Nancy, Villers, Laxou, Vandoeuvre, Ludres, Fléville, Jarville, Custines, Champigneulle, Pompey.

ZONE B : De 16 à 30 kms de nos bases : **10 € HT**
Laneuveville, St Nicolas, Varangéville, Dombasle, Pont à Mousson, Lesmenils, Toul.

ZONE C : De 31 à 60 kms de nos bases : **20 € HT**
Metz, Moulins, Technopôle, Actipôle, Aéroport.

ZONE D : De 61 à 95 kms de nos bases : **30 € HT**
Thionville, Jarny, Briey, St Avold.

AUTRES DESTINATIONS : Au-delà de 95 kms de nos bases (Maxéville) : **0.60 €** du Km Aller-Retour.

BOX'DEJ'

Livraison en boîtes noires, le tout en coffret portable

1 coffret = 10 personnes et comprend :

- Box' charcuterie
- Box' pièces lunch
- Box' fromages
- Box' pains
- Box' desserts

SERVIETTES PAPIER ET
POCHETTE COUVERTS FOURNIS

205 € HT
LA BOITE



LA BOX' CHARCUTERIE / Assortiment 4 sortes

Charcuterie tranchée corse, italienne et ibérique

+

LA BOX' LUNCH / 2 pièces par pers.

Pain navette - saumon tartare et câpres fins

Mie noire, fromage frais aux cébettes

Pain polaire, "jambon beurre"

Brioche au crabe et ciboulette

"Comme un club" sandre fumé et beurre d'algues

Viennois "comme un Cæsar"

+

LA BOX' FROMAGES / Assortiment 4 sortes

De fromager affineur lorrain

+

LA BOX' PAINS / Assortiment 3 sortes

Pain d'artisan tranché

+

LA BOX' DESSERTS / 2 pièces par pers.

Crumble moelleux Forêt Noire

La grande' brochette de fruits frais

Rustik pêche "verveine menthe"

Chouchou mangue passion

Oups !

Des invités de dernière minute...
La solution...

RETOUR DU MARCHÉ

Découvrez la composition
de ce plateau chaque matin
en appelant Sophie au

03 83 35 93 88

Commandé avant 10h
Livré à 13 h !



Sur demande liste des allergènes
éventuellement contenus dans nos plateaux

LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS



18.20 € HT
LE PLATEAU

4

VALISETTE

Le coffret repas haut de gamme...

Toutes nos valisettes sont pourvues de couverts en inox, de verre en verre, d'une serviette rafraîchissante, d'un pain individuel et de mayonnaise et Ketchup de France Alain Milliat. Elles sont isothermes 1h.



25.50 € HT
LA VALISETTE

5



HÉMISPHERE AUSTRAL

L'hémisphère sud terrestre, en géopolitique ou en économie, comprend de nombreux pays émergents (Brésil, Chili, et au sud de l'Afrique) et quelques pays industrialisés (en Océanie), par opposition à l'hémisphère nord. Il est à remarquer qu'une petite partie de l'humanité (un peu plus de 10 % de la population totale) vit dans cet hémisphère.

"Glaçon" de foie gras

Mangue passion "marinée à cru"
Perles de vinaigre

Thon mi-cuit au sésame

Salade de fenouil
Confit de légumes aux épices

Trilogie de fromages affinés

Pince de pousses d'été
Beurre de baratte

Millefeuille sablé

Aux Spéculoos® et piña-colada

"Le chocolat" By M

COULEURS DU MONDE

Pour découvrir le monde gastronomiquement
et en valisette.

Cannelloni

Aux deux saumons
Bague de poireaux
Wakamé et chantilly de wasabi

Cylindre de bœuf

Marinade de gingembre
Riz Thaï au lait de coco

Trilogie de fromages affinés

Pince de pousses d'été
Beurre de baratte

Fine tarte

Litchi et framboise
Meringue rose

"Le chocolat" By M



Eco Responsable, chaque valisette doit trouver un deuxième emploi au sein du bureau, de la maison, de l'école de vos enfants, de la salle de gym ... Recyclez !

GASTRO'SPHÈRE

Le plateau "Boules"
4 sphères transparentes
Composées de produits "quali & goumands" ...
...Pour vous plonger "hors atmosphère"

22.80 € HT
LE PLATEAU



STRATO'SPHÈRE

La stratosphère : la température croît avec l'altitude jusqu'à 0 °C (de 8-15 km d'altitude à 50 km d'altitude), elle abrite une bonne partie de la couche d'ozone.

Pressé de crabe et pomme verte
Coriandre
Salade romaine et épices

Strate de fenouil
Cru et cuit
Escalope de loup vapeur
Jus d'aneth

Cervelle de canut
Comme à Lyon
Croustille de pain

Le fraisier
Mais ... autrement

Inclus dans le coffret :
Pain, couverts inox, serviette et verre en verre

MESO'SPHÈRE

La mésosphère : la température décroît avec l'altitude (de 50 km d'altitude à 80 km d'altitude) jusqu'à -80 °C.

Œuf cuit juste
Salade de lentilles du Puy
Gambas sautées aux épices
Crème de crustacés

Blanc de Cabillaud
Chorizo piqué
Pipérade basquaise
Mousse fine de tomates de goût

Fromage du moment
Confit de cerise
Croustille de pain

Tiramisu "vosgien"
Liqueur de myrtille
Bleuet des Vosges
(la lorraine notre signature)

Photos non contractuelles

6

CÔTÉ TIROIRS

L'emballage de ce nouveau coffret à deux étages ressemble à une commode à tiroirs...
Cartonné, recyclable, recyclé à base de 80% de cartons usagés
Idéal pour réutiliser en boîte à rangement
Au bureau, à la maison, à l'école...?
Un plateau Eco conçu

LOUIS XIV

Commode style Louis XIV : les plus communes ont deux, trois ou quatre rangs de tiroirs d'égale hauteur en façade légèrement cintrée. Leurs pieds hauts donnent l'apparence du bureau. Les bronzes consolident les assemblages et les arêtes fragiles.

Sablé de rattes et maquereau à la moutarde de Meaux

Sur un sablé maison, une spirale de rattes et de maquereau sur une crème de moutarde à l'ancienne

Tournedos de lapereau de pays aux pruneaux, boulgour aux légumes verts

Un râble sans les os, une farce légère, du pruneau confit et mariné au jus de cuisson

Palet chocolat blanc, framboises fraîches et râpées de citron vert

Un dessert frais et de saison

Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante

7

RÉGENCE

Commode style Régence : en placage en bois exotique contrastant avec la dorure des bronzes (amarante, paillassandre, bois de violette) et surmontée d'un plateau de marbre chantourné suivant la forme du corps du meuble, les bronzes servent avant tout d'ornement.

Wraps à l'italienne, jambon de Parme et pousses de roquette

Le sandwich à base de farine de maïs roulé, tartare de tomate et mascarpone au pesto, une belle salade de roquette

Filet de merlan, croûte de pain de mie au beurre noisette

Un beau poisson agrémenté de pousses d'épinards et vinaigrette de curry

Cheese cake aux fruits rouges

Le gâteau au fromage du Canada francophone

Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante



19.95 € HT
LE PLATEAU

L'idée de ce nouveau coffret est de vous proposer dans un carton recyclé, deux tiroirs gourmands, l'un avec l'entrée et le plat, l'autre avec le dessert et le pain, ainsi que les accessoires



BAROQUE

Commode style Baroque : Le baroque, qui touche tous les domaines, se caractérise par l'exagération du mouvement, la surcharge décorative, les effets dramatiques, la tension, l'exubérance.

Tartine d'un pain "focaccia" façon pizza fruits de mer

Accompagné d'un concassé de tomate de goût au fumet, marinade agrumes et aneth

Poulet fermier cuit juste en aiguillettes

Salade de pâtes comme une Carbonara

Panna cotta aux framboises

La panna cotta, littéralement "crème cuite" est un dessert italien, originaire du Piémont.

*Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

EMPIRE

Commode style Empire : massive, pieds souvent en griffes de lions, montants en forme de pilastres ou de colonnes détachées.

Tarte sablée aux asperges de saison

Crèmeux de saumon fumé

Aiguillettes de poulet "ambiance Thai"

Panure de sésame, légumes au wok gingembre et citronnelle

Financier citron, comme une tarte meringuée

Un classique au goût du jour

*Pain d'artisan boulanger
Moutarde à l'ancienne Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

NÉO POISSON

Commode style néoclassique : aux formes droites ("commode demi-lune", "commode à l'anglaise", "commode à vantaux").

Rouleau de printemps aux gambas

Légumes croquants et feuilles de menthe fraîche, la sauce aux huîtres

Lieu jaune, vinaigrette d'herbes fraîches

Cocos de Paimpol au pistou

Clafoutis abricot de saison

Chantilly de pistache et griottes

*Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

LE VÉGÉTARIEN

Commode à oreilles de Charles Cressent : pieds ornés de bustes de jeunes femmes souriantes, appelés espagnolettes

Crêpes de blé noir, crème de parmesan et asperge verte

Une harmonie subtile entre le parmesan et l'asperge verte de saison

Légumes d'été pochés au bouillon d'épices

Aïoli à tremper et coriandre fraîche

Paris-Brest d'été

Un léger pralin au cœur de cassis

*Pain d'artisan boulanger
Ketchup de France Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

CÔTÉ TIROIRS

L'emballage de ce nouveau coffret à deux étages ressemble à une commode à tiroirs...

Cartonné, recyclable, recyclé à base de 80% de cartons usagés

Idéal pour réutiliser en boîte à rangement

Au bureau, à la maison, à l'école...?

Un plateau Eco conçu

Inclus dans le coffret :

Pain, couverts bambou, serviette, verre sur pied, sauces...

LE VÉGAN

Le végan ne consomme aucun produit issu de l'exploitation animale. Ce terme anglais a été inventé en 1644 par Donald Watson, cofondateur de la Vegan Society, dans l'intention de se démarquer de l'ovo-lacto-véganisme. C'est d'abord un mode de vie avant de devenir un régime alimentaire.

Clafoutis aux asperges, lait de soja et tofu

Pousses d'été à l'huile vierge

Aubergine farcie

Riz basmati façon oriental

Fraises gariguettes à la crème végétale

Pesto de menthe basilic

*Pain d'artisan boulanger
Ketchup de France Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

LE GLUTEN FREE

Le plateau "sans Gluten" (pain tranché "sans gluten" pour éviter tout risque croisé).

Feuille à feuille d'endives au saumon

Suprême d'orange et crème de raifort

Tortilla & brochette de gambas

Légumes d'été au safran

Fontainebleau

Coulis de cerise d'été et baies

*Pain d'artisan boulanger
Ketchup de France Alain Milliat
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*



19.95 € HT
LE PLATEAU

POUR VOTRE SANTÉ, BOUGEZ PLUS.
www.mangerbouger.fr

☉ SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

KLUB BOOK

Idéal pour l'apéritif ou un repas "Klub-sandwich", "Le Klub Book" est une présentation originale de 60 mini sandwiches variés.

La boîte est fabriquée en Lorraine à l'aide de 80% de cartons recyclés. Conservez cette boîte et rangez-y vos plus beaux souvenirs, vos plus belles photographies ou revues.



KB TERROIR / 60 pièces

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

KB MER / 60 pièces

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



KB TRADITION / 60 pièces

Pain noir confit de tomates et jambon Ibérique
Pain blanc volaille aux épices et fromage frais
Pain polaire à l'ail des ours saumon mi-cuit

KB VÉGÉTARIEN / 60 pièces

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

Le coffret de 60 pièces mini sandwiches 8 à 10 personnes

37^{€HT}
LE COFFRET



Un produit entièrement responsable dans le cadre de nos actions pour le Développement Durable et contre le gaspillage.

LABOITA

Découvrez en ligne "LABOITA"
Différents coffrets malins axés sur le partage
Le partage prend ainsi tout son sens...
Alors testez avec nous ce nouveau mode de consommation ...



Nouveau !

LABOITA - est prévue selon les appétits entre 4 et 6 personnes
LABOITA - peut être mixée avec d'autres pour en faire un repas complet
LABOITA - peut être un complément d'un cocktail ou d'un lunch
LABOITA - peut servir de plateau TV devant un match de foot
LABOITA - de tout ... pour tous...

"PTI DÉJ"

Le partage du matin
[5 personnes]

Mini croissants au beurre
Mini pain chocolat
Un petit pain frais
La confiture pot
Le miel By M
Le beurre de baratte

Serviettes rafraîchissantes By M
5 couteaux et 5 cuillères en bambou

18^{€HT}
LA BOITA

"FRUITS"

Quand on veut ...
[4 à 6 personnes]

Un assortiment de fruits de saison "à picorer"
Fromage frais
Confiture de lait
Chocolat fondu
Amandes torréfiées

Serviettes rafraîchissantes By M
6 pinces en bambou

35^{€HT}
LA BOITA



“GOÛTER”

Une pause sucrée
[4 à 6 personnes]

42 pièces sucrées

Cannelés
Macarons
Moelleux
Madelinettes

La boîte “bonbons”
Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces en bambou



38.50 € HT
LA BOÎTE

“LÉGUMES”

Végétarien
[4 à 6 personnes]

Un assortiment de légumes
à cru en croque au sel
du moment

En fonction de la saison
Fromage blanc ciboule
Yaourt citron vert
Tapenade de carotte cumin
Aïoli

Cuillères en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
Pinces en bambou



35 € HT
LA BOÎTE

38 € HT
LA BOÎTE

“CHARCUTERIE LORRAINE”

Un moment convivial
[4 à 6 personnes]

Jambon au foin des Vosges
de chez Pierrat
Andouille du Val d'Ajol
Mignon de porc fumé lorrain

Rillettes de porc à la mirabelle
Terrine de campagne
aux bleuets
Beurre de baratte
Cornichons
Ficelle aux noix

2 couteaux en bambou
2 fourchettes en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces en bambou

“VIANDES FROIDES”

Le partage du midi
[4 à 6 personnes]

Filet de poulet de ferme
rôti aux épices
Rôti de veau piqué à l'ail
Rumsteck de bœuf
en fines tranches

Mayonnaise Milliat
Moutarde à l'ancienne Milliat
Les cornichons en julienne
Les tomates cerises
Pain ficelle aux noix

2 couteaux en bambou
2 fourchettes en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces en bambou

38 € HT
LA BOÎTE

“POISSONS”

Le partage de la mer
[4 à 6 personnes]

Kub d'espadon aux agrumes
Saumon fumé d'Écosse
en chiffonnade

Rillettes aux deux saumons
Tarama au crabe
Mayonnaise Milliat

Blinis parfumé
et ficelle au citron
Citron vert
Beurre de baratte aux algues

Couverts en bambou
Pinces en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M

55 € HT
LA BOÎTE

“FROMAGES”

Quand même bon...
[4 à 6 personnes]

Un assortiment de fromages
affinés et choisis
par la maison Marchand
“maitre affineur” à Nancy

Ficelle au noix
Beurre de baratte
Raisins et fruits secs
Confiture de figue

5 couteaux en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces en bambou



49.90 € HT
LA BOÎTE

“COCKTAIL TOUT SALÉ”

Gamme cocktail
[42 pièces]

42 pièces salées

- Crackers d'un chutney de figues la fleur de tête de moine
- Pincette cana dé lomo crème de morille et persil plat
- Sablé aux noisettes crème de roquefort poires au miel
- Moelleux au saumon chantilly ciboule
- Façon maki d'un piquillos de gambas au curry
- Bonbon chocolat foie gras gelée de mangue

49.50 € HT
LA BOÎTE

“COCKTAIL TOUT SUCRÉ”

Gamme cocktail
[42 pièces]

42 pièces sucrées

- Dôme orange sanguine
- Choux craquelin à la poire crème cannelle
- Cookies chocolat blanc et fruits rouges
- Bouchée fromage blanc ananas et coco
- Pompon passion banane relief de crème noisette
- Planète arabica chocolat lait

49.50 € HT
LA BOÎTE

Photos non contractuelles

“LUNCH TOUT SALÉ”

Gamme Lunch
[30 pièces]

30 pièces salées

- Bagels thon rémoulade alfalfa
- Klub de saumon fumé et chèvre frais
- Burger de poulet façon Caesar
- Sucette wraps pizza
- Crêpe crème de sardine et piquillos
- Crackers cannelloni de bœuf et haricot vert

40.50 € HT
LA BOÎTE



40.50 € HT
LA BOÎTE

“LUNCH TOUT SUCRÉ”

Gamme Lunch
[30 pièces]

30 pièces sucrées

- Finger façon snickers
- Dacquoise pistache cerise
- Tarte baby passion framboise
- Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon
- Eclair acidulé
- Bostock pomme carambar

LA CAVE



LE
CHAMPAGNE
Sélection
"Traiteurs de France"
[75 cl]
19.95 € HT

LES VINS BLANCS

Auxerrois, Domaine Régina Toul (Lorraine) [75 cl] **9.90 € HT**
ICP OC 6^{ème} Sens Gérard Bertrand 2014 [75 cl] **8.60 € HT**

LES VINS ROUGES

Pinot Noir Domaine Régina Toul (Lorraine) [75 cl] **9.90 € HT**
Château de Vaux rouge Haut de Bassière (Lorraine) [75 cl] **13.50 € HT**
ICP OC 6^{ème} Sens Gérard Bertrand 2014 [75 cl] **8.60 € HT**

LE VIN ROSÉ

Château de Vaux Moselle les Boserés (Lorraine) [75 cl] **11.50 € HT**
Aix en Provence - Soleil Enfer Rose - Château Pigoudet [75 cl] **11.50 € HT**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les papiers utilisés pour la réalisation de cette brochure sont fabriqués à partir de pâte blanche sans chlore. Le bois utilisé pour cette pâte provient de forêts et plantations gérées de manière durable. Les usines dans lesquelles ces papiers sont fabriqués possèdent les certifications de qualité ISO 9001, d'environnement ISO 14001, de sécurité et santé OHSAS 18001. Ces papiers sont exempts d'acide et entièrement recyclables. L'impression est faite à partir d'une encre végétale. Photos non contractuelles.

● NOS TARIFS SONT EXPRIMÉS EN HT, LA TVA APPLIQUÉE EST DE 10% SUR L'ALIMENTAIRE ET LA LIVRAISON, 20% SUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES ET ACCESSOIRES ET 5,5% SUR LES BOISSONS SANS ALCOOL.

Conditions de vente

INFORMATIONS PRODUITS

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer). Les marchandises doivent être consommées dans les 2 heures suivant la livraison en respectant une température contenue entre 1 et 4 °. Nous dégageons notre responsabilité en cas de rupture de chaîne du froid. Nous vous conseillons de sortir les coffrets repas à température ambiante au minimum 20 à 30 minutes avant de les déguster. Les photos présentées sur la brochure et le site internet ne sont pas contractuelles.

COMMANDES

Commandes en ligne sur www.marcoburo.fr
L'ensemble des produits proposés par MARCOBURO doit être commandé exclusivement sur notre site internet. Les commandes devront être confirmées par le site ou par mail (contact@marcoburo.fr) auprès de notre interlocutrice Sophie la veille de la livraison (jours ouvrés) jusqu'à 18h00. Sauf pour le plateau retour du marché, dont la commande est possible le jour même jusque 10h.
Une commande minimum de 80 € HT est requise pour la livraison de plateaux-repas. Au deça supplément de 15 € de frais de livraison supplémentaire.
Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations reportées sur le bon de livraison de sa commande. MARCOBURO ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. À partir de 50 plateaux commandés MARCOBURO se réserve la possibilité de demander au client un chèque d'acompte correspondant à 50% du montant TTC de la prestation.

MODIFICATIONS, ANNULATIONS

Toute commande peut-être modifiée ou annulée en fonction des délais de commande indiqués sur le catalogue. Toute annulation d'une commande intervenant la veille du jour de prestation, entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50 % du montant total de la prestation.
Toute annulation le jour même sera facturée sur la totalité de la commande hors frais de livraison.

Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par MARCOBURO, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, par écrit, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé. Le client ne pourrait prétendre, dans ce cas de figure, à aucun préjudice ou réduction.

LIVRAISON

Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 1°C et 4°C. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du contact sur place sont indispensables. Tout retard ou erreur ne pourra être imputée à MARCOBURO, en cas d'informations erronées ou incomplètes. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, les frais

de livraison supplémentaires s'appliqueront. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, nous prévoyons une fourchette de 30 minutes +/- par rapport à l'heure demandée. Les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 30 minutes ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts, de même que les retards dus à des conditions météorologiques dégradées ou des manifestations diverses venant à modifier les possibilités d'accès à des voies habituellement ouvertes à la circulation.

Les livraisons de Marco'Buro, ne se font qu'en semaine, du lundi au vendredi. Il n'y a pas de livraison en soirée, ni samedi dimanche, ni jours fériés. Sauf exception sur devis...

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison ou par téléphone le jour J. Passé ce délai, nous ne pourrions prendre en compte vos considérations
Les plateaux "Retour du marché" commandés le matin même ne sont livrés qu'à partir de 13 heures.

MODALITÉS DE PAIEMENT

La facture vous est remise lors de la livraison et disponible en ligne pour les commandes sur le site internet.

Les paiements sur le site internet peuvent s'effectuer par Carte bancaire sécurisée
Pour les commandes par mail ou par fax, le règlement devra s'effectuer au comptant à la livraison.

Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la commande. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de Marcotullio. Aucun escompte ne sera pratiqué pour un délai de paiement inférieur au délai légal en vigueur.

En cas de retard de paiement, notre établissement suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé par la loi entraînera l'application de pénalités de retard, exigibles dès le lendemain de la date d'échéance figurant sur la facture. Le taux de pénalités de retard sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de 7 points. Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû.

TVA APPLICABLES

Nos tarifs sont exprimés en HT.
La TVA appliquée est de 10 % sur l'alimentaire, la livraison et le supplément de 15 €, 20 % sur les boissons alcoolisées, 5,5 % sur les boissons non alcoolisées