

MARCOBURO
VITE FAIT BIEN FRAIS !



LES
COFFRETS
REPAS
AUTOMNE
HIVER
2016-17

COMMENT COMMANDER ?

Retrouvez notre gamme et commandez en ligne

WWW.MARCOBURO.FR

Passez toutes vos commandes en un clic !



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...



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 être proposé en cas de livraison avancée.

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 12H30, 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.

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 dès 12h30 !

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT
CONDIMENTS ET SAUCES SELON LES MENUS...

18.50 € HT
LE PLATEAU



LA BOX'DEJ

pour 10 personnes...

198 € HT
LA BOX

↓
PRIX EN BAISSÉ



LA BOX' CHARCUTERIE / ASSORTIMENT 4 SORTES

Charcuterie tranchée corse, italienne et ibérique

+

LA BOX' LUNCH / 34 PIÈCES

→ **Nouveau 14 pièces de plus**

Pièces variées en fonction du marché

Exemple de pièces :

Pain polaire, "jambon beurre"

Briochette au crabe et ciboulette

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

Viennois "comme un Cæsar"

+

LA BOX' FROMAGES / ASSORTIMENT 4 SORTES

De fromagers affineurs lorrains "Les frères Marchand"

+

LA BOX' PAINS / ASSORTIMENT 3 SORTES

Pain d'artisan tranché

+

LA BOX' DESSERTS / 30 PIÈCES

→ **Nouveau 14 pièces de plus**

Pièces variées en fonction du marché

Exemple de pièces :

Crumble moelleux Forêt Noire

Rustik pêche "verveine menthe"

Chouchou mangue passion



**OFFRE SPÉCIALE AUTOMNE/HIVER
CHAQUE BOX DÉJ EST LIVRÉE AVEC
5 BOUTEILLES DE 50 CL PERRIER FINES BULLES**

LA BOX' DÉJ

Spécial Salon ou Réunion
Box Buffet de 10 personnes

Livraison en boîtes noires,
le tout en coffret portable
L'idéal "classe" du box repas

BOX' CHARCUTERIE - BOX' PIÈCES LUNCH - BOX' FROMAGES
BOX' PAINS - BOX' DESSERTS



CHAQUE COFFRET COMPREND DES Pochettes Couverts et des serviettes en papier

LE PLATEAU CHAUD

Spécial hiver

LE SHOW CHAUD - DUCK

Mousse fine de volaille,
éclats de champignons

Parmentier de canard
en chapelure d'épices

Crème prise à la vanille bourbon,
caramel au beurre salé

22.70 € HT

LE PLATEAU



LE SHOW CHAUD - FISH

Rillettes de thon
aux olives

Saumon confit aux légumes,
crème fine d'herbes au safran

Salade d'agrumes aux épices,
crumble pécan

22.70 € HT

LE PLATEAU



LE SHOW CHAUD

Souvenir d'enfance avec les bocaux à l'élastique orange...

L'entrée dans le bocal
Le plat chaud "bocal" à chauffer
Le dessert en contenant

INCLUS DANS LE COFFRET : PAIN, COUVERTS BAMBOU, SERVIETTE
ET VERRE EN VERRE.

EN CUISINE

CHAUFFER AU MICRO-ONDES
SANS LES CLIPS EN ACIER
2 À 5 MINUTES SELON LE PLAT
ET LA PUISSANCE DE VOTRE FOUR

LE CÔTÉ TIROIR

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, le pain et les accessoires.

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 ET VERRE SUR PIED, SAUCES...



CÔTÉ TIROIR - N° 1

Bûche de joue de bœuf,
confite aux légumes
Moutarde à l'ancienne

Pic de cailles aux baies
Purée fine de carotte à l'orange

Fromage de saison
et p'tit beurre

Chou chou craquant
et caramel

Pain d'un artisan boulanger lorrain
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts bambou
Serviette rafraîchissante

CÔTÉ TIROIR - N° 2

Comme une... "Caesar Salad"
Sucrine et poulet fumé

Filet de cabillaud
Salade de lentilles du puy
Sauce tartare

Fromage de saison
et p'tit beurre

Dôme craquant
Mousse chocolat blond "banane / passion"

Pain d'un artisan boulanger lorrain
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts bambou
Serviette rafraîchissante

NOUVEAU

**LE FROMAGE EST INCLUS DANS LE CÔTÉ TIROIR
(SAUF POUR LE PLATEAU VEGAN)**

ENGAGEMENT

CARTONNÉ, RECYCLABLE,
ET RECYCLÉ À BASE DE 80%
DE CARTONS USAGÉS

19.95 € HT
LE PLATEAU



19.95 € HT
LE PLATEAU

ÇA A FAIT UN CARTON
CE PRINTEMPS...
C'EST LE CAS DE LE DIRE !!!

CÔTÉ TIROIR - N° 3

Tarte fine de courgettes rôties
Crevettes roses et pomelos

Pintade en cuisson longue
Crumble de châtaignes
Tarte d'oignons et potimarron

Fromage de saison
et p'tit beurre

Rocher nougat
Praliné pistache, coulis de pêche

*Pain d'un artisan boulanger lorrain
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts bambou
Serviette rafraîchissante*

CÔTÉ TIROIR - N° 4

**Virgule de crevettes
sautées au whisky**
Caviar d'aubergine

Rôti de veau en fines tranches
Méli-melo de légumes oubliés

Fromage de saison
et p'tit beurre

Tarte sablée
Mandarine & vanille

*Pain d'un artisan boulanger lorrain
Moutarde "Alain Milliat"
Pochette de couverts bambou
Serviette rafraîchissante*

CÔTÉ TIROIR - N° 5 LE TOUT POISSON

Fleur de saumon fumé
Blinis à la crème de yuzu

**Dorade grise cuite
au bouillon de citronnelle**
Chou vert et citron confit

Fromage de saison
et p'tit beurre

Tatin de mangue caramélisée
Quenelle de mascarpone vanille

*Pain d'un artisan boulanger lorrain
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts bambou
Serviette rafraîchissante*

NOUVEAU

**LE FROMAGE EST INCLUS DANS LE CÔTÉ TIROIR
(SAUF POUR LE PLATEAU VEGAN)**

SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

LE CÔTÉ TIROIR

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.

LE PLATEAU "SANS GLUTEN"
(PAIN TRANCHÉ "SANS GLUTEN" POUR ÉVITER
TOUT RISQUE CROISÉ)

CÔTÉ TIROIR - N° 6 LE VÉGÉTARIEN

Crème de haricots blancs

Coriandre et citron

Fleurette de chou fleur et romanesco

Poivron farci de Sarrazin

Tofu et olives

Fromage de saison

et p'tit beurre

Blanc manger coco

Pain d'un artisan boulanger lorrain

Ketchup de France "Alain Milliat"

Pochette de couverts bambou

Serviette rafraîchissante

CÔTÉ TIROIR - N° 7 LE VÉGAN

Salade " thaï " à la mangue

Taboulé de chou fleur

Riz au lait pomme cannelle

Sirop d'érable

Pain d'un artisan boulanger lorrain

Ketchup de France "Alain Milliat"

Pochette de couverts bambou

Serviette rafraîchissante

CÔTÉ TIROIR - N° 8 LE GLUTEN FREE

Lotus d'artichaut en persillade

Œuf poché

Colin cuit au bouillon de crustacés

Riz sauvage et concassé de tomate

Fromage de saison

et p'tit beurre

Poire pochée "vanille-gingembre"

Copeaux de chocolat

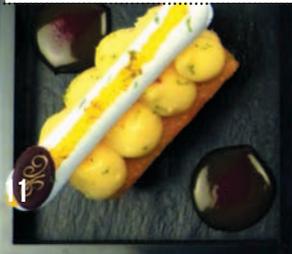
Pain sans gluten

d'un artisan boulanger lorrain

Ketchup de France "Alain Milliat"

Pochette de couverts bambou

Serviette rafraîchissante



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.

Œuf moelleux

Crème de champignons des bois
Viande de grison

Saumon aux agrumes

Smoothies de carottes
Tagliatelles de légumes

Brioche fourrée

D'un Langres fermier
Salade d'herbes

"Savarin"

Cocktail d'agrumes

MESO' SPHÈRE

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

"Crevettes"

Vinaigrette de mangue
Salade croquante aux piquillos

"L'idée d'un burger"

Mais de canard
Foie gras et pommes fruits

Brioche fourrée

d'une crème de brie
Éclats de mendiants
Quelques feuilles

Piña Colada

"à la cuillère"

22,80 € HT
LE PLATEAU

ENGAGEMENT

SUR DEMANDE
LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

GASTRO' SPHÈRE

Le plateau "Boules"

4 sphères transparentes
Composées de produits
"quali & gourmands" ...
...pour vous plonger "hors atmosphère"

INCLUS DANS LE COFFRET : PAIN, COUVERTS INOX, SERVIETTE ET
VERRE EN VERRE

URO
Sphère

Sphère





LA VALISETTE

Le coffret repas qui a la classe

Le plateau phare de Marcoburo.
Pratique à transporter,
il est isotherme 1 h.

INCLUS DANS LA VALISETTE : COUVERTS EN INOX - VERRE EN VERRE
SERVIETTE HUMIDE - PAIN INDIVIDUEL - SAN PELLEGRINO 33 CL

25.80 € HT
LA VALISETTE

↓
PRIX EN BAISSÉ

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.

"Ourson"

De foie gras
Brochette de guimauve
À la barbe à papa et poire rôtie

Dos de cabillaud épais

Lentilles vertes aux deux façons
Vinaigrette de piquillos

Trilogie de fromages affinés

Pince de pousses d'hiver
Beurre de baratte

Finger croustillant

Praliné et chocolat lait

"Le chocolat" By M

Mayonnaise de France Milliat
Ketchup de France Milliat
Couverts inox
Verre "verre"
Serviette rafraîchissante

ENGAGEMENT

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 !

COULEURS DU MONDE

Pour découvrir le monde gastronomiquement et en valisette

Gaufre

De pomme de terre
Trilogie de poissons fumés
Crème ciboule

Tournedos de bœuf "filet"

Rectiligne de haricots verts
Châtaignes et truffes

Trilogie de fromages affinés

Pince de pousses d'hiver
Beurre de baratte

Pécan pie

Chantilly au sirop d'érable

"Le chocolat" By M

Mayonnaise de France Milliat
Moutarde à l'ancienne Milliat
Couverts inox
Verre "verre"
Serviette rafraîchissante



NOUVEAU

CHAQUE VALISETTE
CONTIENT UNE
SAN PELLEGRINO 33 CL



→ Le coffret de 60 pièces mini sandwichs
8 à 10 personnes

KB TERROIR / 60 PIÈCES

Klub lorrain au lardons
Pain de campagne rillettes de porc à la mirabelle
Pain bretzel crème de brie de Meuse

KB MER / 60 PIÈCES

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

KB TRADITION / 60 PIÈCES

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

KB VÉGÉTARIEN / 60 PIÈCES

Pain tomate - caviar de poivrons
Pain polaire - tomates et coriandre
Pain vert - artichaut et tapenade

37 € HT

LE KLUBOOK

ENGAGEMENT

UN PRODUIT ENTIÈREMENT RESPONSABLE
DANS LE CADRE DE NOS ACTIONS
EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
ET DE NOTRE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

KLUB BOOK

Le "Klub Book" est une présentation
originale de 60 mini sandwichs variés

Idéal pour l'apéritif ou un repas "club"

LA BOITE EST FABRIQUÉE EN LORRAINE À L'AIDE DE 80% DE CARTONS
RECYCLÉS. CONSERVEZ CETTE BOITE ET RANGEZ-Y VOS PLUS BEAUX
SOUVENIRS, VOS PLUS BELLES PHOTOGRAPHIES OU REVUES



LA BOITA

Nouveau !

Différents coffrets malins axés sur le partage
Testez avec nous ce nouveau mode de
consommation.

LABOITA

- EST PRÉVUE SELON LES APPÉTITS ENTRE 4 ET 6 PERSONNES
- PEUT ÊTRE MIXÉE AVEC D'AUTRES POUR EN FAIRE UN REPAS COMPLET
- PEUT ÊTRE UN COMPLÉMENT D'UN COCKTAIL OU D'UN LUNCH
- PEUT SERVIR DE PLATEAU TV
- DE TOUT ... POUR TOUS...





26.50 € HT
LA BOITA



35 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ

LA BOITA "PTI DÉJ" AVEC BOISSONS

Le partage du matin

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

Thermos* café chaud - 1 L
Jus d'orange Milliat - 1 L

*Les serviettes rafraichissantes By M
5 Couteaux et 5 cuillères bambous
5 tasses jetables / sucre*

LA BOITA "GOÛTER"

→ 42 pièces sucrées

Une pause sucrée

Cannelés
Macarons
Moelleux
Madelinettes

La boita "bonbons"

*Serviettes rafraichissantes By M
2 pinces bambou*

NOUVEAU

*** LA BOUTEILLE THERMOS
DANS LA BOITA "PTI DÉJ" EST OFFERTE.
ELLE EST À CONSERVER,
CAR ELLE EST RÉUTILISABLE**



24 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ



38 € HT
LA BOITA



38 € HT
LA BOITA

LA BOITA “LÉGUMES” 🍴🍴🍴🍴🍴

Végétarien

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 bambou
Serviettes rafraichissantes By M
Pincés bambou

LA BOITA 🍴🍴🍴🍴🍴

“CHARCUTERIE LORRAINE”

Un moment convivial

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 bambous
2 fourchettes bambous
Serviettes rafraichissantes By M
2 pincés bambou

LA BOITA 🍴🍴🍴🍴🍴

“VIANDES FROIDES”

Le partage du midil

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 bambous
2 fourchettes bambous
Serviettes rafraichissantes By M
2 pincés bambou



55 € HT
LA BOITA



49.90 € HT
LA BOITA



47.90 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ

LA BOITA "POISSONS" 🍴🍴🍴🍴🍴

Le partage de la mer

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

Rillettes aux deux saumons
Tarama au crabe
Mayonnaise Milliat

Blinis parfumés et ficelle
au citron citron vert
Beurre de baratte aux algues

Couverts bambous
Pinces bambou
Serviettes rafraichissantes By M

LA BOITA "FROMAGES" 🍴🍴🍴🍴🍴

Quand même bon...

Un assortiment de fromages affinés
et choisis par la maison Marchand
"maître affineur" à Nancy.

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

5 couteaux bambous
Serviettes rafraichissantes by M
2 pinces bambou

LA BOITA 🍴🍴🍴🍴🍴

"COCKTAIL TOUT SALÉ"

→ 42 pièces salées

Gamme cocktail

- Crackers d'un chutney de figues à 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



47.90 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ



39.90 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ



39.90 € HT
LA BOITA

↓
PRIX EN BAISSÉ

LA BOITA

“COCKTAIL TOUT SUCRÉ”

→ 42 pièces sucrées

Gamme cocktail

- 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

LA BOITA

“LUNCH TOUT SALÉ”

→ 30 pièces salées

Gamme Lunch

- 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

LA BOITA

“LUNCH TOUT SUCRÉ”

→ 30 pièces sucrées

Gamme Lunch

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



CHAMPAGNE

Champagne Senez
Sélection Traiteurs de France
19.95 € HT

VINS BLANCS

Auxerrois Domaine Régina Toul
Sélection Lorraine
9.90 € HT

ICP OC 6^{ème} Sens
Gérard Bertrand 2014
8.60 € HT

VINS ROSÉS

Château de Vaux Moselle les Boserés
Sélection Lorraine
11.50 € HT

Aix-en-Provence - Soleil Enfer Rose
Château Pigoudet
11.50 € HT

VINS ROUGES

Pinot Noir Domaine Régina Toul
Sélection Lorraine
9.90 € HT

Château de Vaux Haut de Bassière
Sélection Lorraine
13.50 € HT

ICP OC 6^{ème} Sens
Gérard Bertrand 2014
8.60 € HT

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.

LA CAVE

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

LES SOFTS

Vittel 100 cl
3 € HT PRIX EN BAISSÉ

Vittel 50 cl
2.50 € HT PRIX EN BAISSÉ

Perrier Fines Bulles 100 cl
3 € HT PRIX EN BAISSÉ

San Pellegrino 50 cl
2.50 € HT PRIX EN BAISSÉ

Jus de Pommes Lorrain 100 cl
4.50 € HT

Coca-Cola ou Coca Zéro 150 cl
4.50 € HT

Nectar Alain Milliat Raisin Syrah
8.50 € HT

Nectar Alain Milliat Pêche de vigne
8.50 € HT

Jus de tomates Alain Milliat France
8.50 € HT

LES ACCESSOIRES

Ouvre bouteilles
3 € HT

Sac isotherme
Offert à partir de 6 plateaux

CONDITIONS DE VENTE

INFORMATIONS PRODUITS

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer), sauf le plateau chaud qui supporte le micro-ondes pour le plat principal. Les plateaux "Retour du marché" commandés le matin même ne sont livrés qu'à partir de 12h30. 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 deçà 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.

TAUX 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.

SUIVEZ NOS PROMOTIONS EN VOUS INSCRIVANT À NOTRE NEWSLETTER OU EN NOUS SUIVANT SUR FACEBOOK



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



Membre de l'Association des **Traiteurs de France**

Traiteur agréé **Qualitrateur** (norme de service)

Ecotraiteur respectant
la charte du développement durable

Signataire du **pacte national**
contre le **gaspillage alimentaire**

MARCOTULLIO

Traiteur haute goût

Nancy : 03 83 35 01 10

Metz : 03 54 60 03 26

Luxembourg : (+352) 27 17 75 35

marcotullio.fr

LE CASIER AUX SAVEURS

Réceptions à domicile

Rue Stanislas 54000 Nancy

03 83 35 52 27

lecasierauxsaveurs.fr

LE CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHE

Lieu de réceptions

1 rue des frères Mariannistes

54512 Art-sur-Meurthe

03 83 35 01 10

chateau-artsurmeurthe.com



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

