

*Évadez-vous du bureau
le temps d'une pause gourmande...*



LES
COFFRETS
REPAS
PRINTEMPS
ÉTÉ
2017

MARCOBURO
VITE FAIT BIEN FRAIS !

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 10H 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

Dans le cadre du déménagement de notre outil de production prévu fin décembre 2017, nous avons décidé d'appliquer dès à présent, des frais de livraison calculés en fonction de ce futur lieu de départ.

La gamme Printemps-Été se voit ainsi offrir les frais de livraison sur Nancy et Metz intramuros.

Nos frais de livraison pour d'autres lieux sont calculés directement sur notre site en ligne.

Nancy et Metz "intramuros",
Pont à Mousson, Lesmenils, Custines, Pompey :

Livraison offerte

Zone Nancy Sud, Metz Nord : **15 € HT**

Zone Thionville, Jarny, Briey, St Avold : **25 € HT**

Autres destinations : **0.60 €** du Km.

Une commande minimum de 92,50€ HT est requise pour la livraison de plateaux-repas. Au-delà, supplément de 20€ de frais de livraison supplémentaire.

SOMMAIRE

Le Retour du Marché / P.3
Les cotés tiroirs / P.4
Les Marco'Bocos / P.8
Les sphères / P.10
Les valisettes / P.12
Sandwich & Salade / P.14
Les Boita / P.16
Les Box / P.22
Les Klub Book / P.24
La cave / P.25
Les CGV / P.26

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...

OUPS !

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

18.50 € HT
LE PLATEAU



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, SET, VERRE SUR PIED, SAUCES, SEL ET POIVRE, RINCE-DOIGTS



N° 1 - L'ITALIE ET LE "SOL E MIO"

Carpaccio de tomates
"cœur de bœuf"
Mozzarella burrata à l'huile d'olive
"mère goutte"

Roulade de veau
"façon Vittello tonnato"
Perles de pâtes à la calabraise

Fromage du moment
et p'tit beurre

Panna cotta à la vanille gousse
Coulis de fruits rouges

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Moutarde "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

N° 2 - L'ESPAGNE ET LE TAPAS

Millefeuille de Ceccina
Fromage frais à l'huile,
gelée de gaspacho andalous

**Dans l'idée d'une paëlla
de fruits de mer**
Petits pois et chorizo

Fromage du moment
et p'tit beurre

Crème catalane "olé olé"

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

N° 3 - LA GRÈCE ET L'ANTIQUE...

Concombre et houmous
à la menthe fraîche
Dès de féta et olives grecques

Agneau rôti au thym
Bûchette d'aubergines
et légumes pressés

Fromage du moment
et p'tit beurre

Yaourt revu à la grecque
financier pistache
Pêche rôtie

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Moutarde "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

19.95 € HT
LE PLATEAU

MAIS
TROP BOULOT...
MARCOBURO

ENGAGEMENT

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

UN SET DE TABLE EST INCLUS
DANS LE CÔTÉ TIROIR

POUR CETTE SAISON, DÉCOUVREZ QUELQUES
SPÉCIALITÉS EUROPÉENNES MÉRIDIONALES AINSI
QU'UN MENU LOCAVORE "SPÉCIAL LORRAINE"



N° 4 - LE PORTUGAL ET L'ALGARVE

Pressé de morue persillée
Oignons confits et chorizo "coulis"

**Poivron rôti,
filoche de porcelet**
Voile de Porto

Fromage du moment
et p'tit beurre

Pasteis de nata
ou le flan portugais au citron

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

NOUVEAU

N° 5 - LE VÉGÉTARIEN "TOLÉRANCE POISSON"

Maki végétal de légumes
Ricotta et coriandre

Paupiette de saumon frais
Chou chinois,
purée de pois vert et menthe

Fromage du moment
et p'tit beurre

**Cheese cake "yuzu"
et framboise fraîche**

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Moutarde "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*



N° 6 - LE VÉGÉTARIEN "TOUT LÉGUME"

**Carpaccio de melon de saison
en "fleur"**
Velouté miel gingembre

Pressé de légumes confits
Émulsion basilic,
bouquet de salade en pince à linge

Fromage du moment
et p'tit beurre

**Fraises et mascarpone vanille,
citron vert**

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Sauce pesto
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

LE CÔTÉ TIROIR

19.95 € HT
LE PLATEAU

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.



N° 7 - LE VEGAN

Carpaccio de melon de saison en "fleur"
Velouté miel gingembre

Colombo de légumes aux épices
Quinoa ... "la graine sacrée des incas"

Salade verte et mendiants

Végan tarte aux fruits rouges

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Ketchup français "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*

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



N° 8 LE GLUTEN FREE

Belle Niçoise
Haricots verts, thon et tomates, œuf dur

Coco de Paimpol au pistou
Filet de rouget en croûte de tapenade d'olives noires

Fromage du moment
et p'tit beurre

Coulant chocolat "sans gluten",
coulis d'abricots au miel

*Pain sans gluten (emballé séparément)
Vinaigrette berlingot
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*



N° 9 - "LOCAVORE" OU LA LORRAINE À L'HONNEUR

Quiche lorraine déstructurée
Crème de lardons et chips de pain
Salade frisée

Tarte de chou et légumes comme une potée
Joue de porc confite au jus

Fromage du moment
et p'tit beurre

Baba Stanislas
Éclats de bergamote et crémeux citron

*Pain d'artisan boulanger
Vinaigrette berlingot
Moutarde "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Serviette rafraîchissante*



NOUVEAU

MARCO'BOCO



Une nouvelle marque
Pour un nouveau concept

Découvrez les Marco'Bocos
Chauds et froids
Dans un concept malin et transportable

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



ASTUCE

"CONSERVEZ" LES BOCAUX
POUR VOS CONSERVES
ÇA C'EST DU DD !

23.63 € HT
LE PLATEAU

LES ENTRÉES MARCO'BOCO

EN BOCAUX WECK

- 1 - Rillettes de thon aux olives
- 2 - Mousse fine de volaille, éclats de champignons
- 3 - Terrine de lapin au serpolet
- 4 - Rillette de saumon aux câpres

LES PLATS MARCO'BOCO

EN BOCAUX WECK

- 1 - Saumon confit aux légumes, crème fine d'herbes au safran
- 2 - Parmentier de canard en chapelure d'épices
- 3 - Tagliatelles de poulet thaï, citronnelle et éclats de cacahuètes
- 4 - Jarret de veau confit, polenta au beurre

LES DESSERTS MARCO'BOCO

EN BOCAUX WECK

- 1 - Riz au lait et caramel
- 2 - Salade de fruits rouges aux épices, crumble pécan
- 3 - Crème prise à la vanille bourbon, caramel au beurre salé
- 4 - Mousse au chocolat maison

Inclus dans le coffret

Cornichons en julienne
Moutarde "Alain Milliat"
Mayonnaise "Alain Milliat"
En fonction de votre choix d'entrée

Pain d'artisan boulanger
Couverts en inox
Verre en verre
Serviette rafraîchissante
Sel et poivre sablier
Petits biscuits sucrés secs d'accompagnement

CUISINE

CHAUFFE AU MICRO-ONDES SANS
LES CLIPS ACIER – 2 À 5 MINUTES
SELON LE PLAT ET LA PUISSANCE.

4 ENTRÉES, 4 PLATS CHAUDS, 4 DESSERTS, AU CHOIX
À VOUS DE JOUER !





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.

Cannelé d'avocat crevettes

Salade de pomelos
Points de mangue et épices

Dos de bar rôti

Ratatouille d'été
Mousseline fine de courgettes

Perles de mozzarella

Coulis de basilic
Cake salé

Meringue et crémeux vanille bourbon

Fraises fraîches

Écrin chocolat by M
Petit pain céréales

MESO' SPHÈRE

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

Crémeux d'asperges vertes au cresson

Cœur de saumon fumé menthe fraîche

Sot l'y laisse de poulet fermier

Tagliatelles à la crème de truffes
Salade d'herbe

Petit chèvre au wasabi

Feuille de sucrine
Palet parmesan

Perles framboises et passion

Sablé breton"

Écrin chocolat by M
Petit pain céréales

22.72 € HT
LE PLATEAU

MARCOBURU
Le Grand O sphère

OUBLIE LE RESTO
COMMANDE
MARCOURU

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,
VERRE EN VERRE, SALIÈRE "SABLIÈRE"





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 - BOUTEILLE D'EAU 25 CL

25,80 € HT
LA VALISETTE



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.

Lingot de foie gras

Chutney de framboises à l'estragon

Rubiskub

De saumon et cabillaud

Carpaccio de courgettes de couleurs
Aux agrumes

Trilogie de fromages affinés

Mesclun d'été
Crackers au parmesan
Beurre de baratte

Choux

Craquelin Pistaches et abricot

"Le chocolat" By M

Pain aux céréales
Mayonnaise de France Milliat
Push up rafraîchissant
Ecrin chocolat by M
Couverts inox
Verre "verre"
Serviette rafraîchissante

COULEURS DU MONDE

Pour découvrir le monde gastronomiquement et en valisette

Savarin de homard

Œuf parfait
Salade de jeunes pousses

Veau en escargot truffé

Duxelles de champignons frais
Tarte de polenta

Trilogie de fromages affinés

Mesclun d'été
Crackers au parmesan
Beurre de baratte

Rectiligne

En strates vanille
et citron fruits rouges

"Le chocolat" By M

Pain aux céréales
Moutarde de France Milliat
Push up rafraîchissant
Ecrin chocolat by M
Couverts inox
Verre "verre"
Serviette rafraîchissante



INCLUS

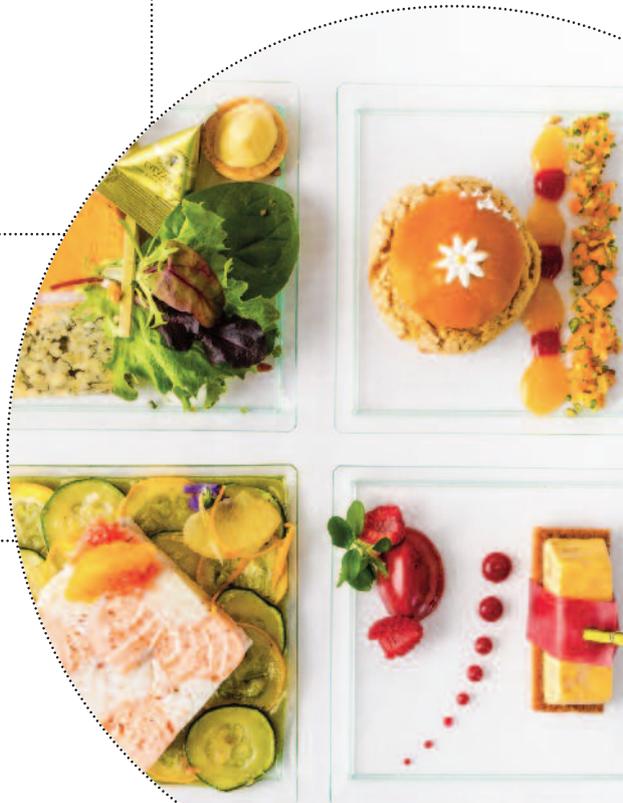
CHAQUE VALISETTE CONTIENT UNE
BOUTEILLE D'EAU 25 CL

NOUS VOUS
REMERCIONS !

- CUMULEZ DES POINTS DE FIDÉLITÉ BY M À CONVERTIR EN CADEAUX (LISTE DISPONIBLE EN LIGNE)
- RECOMMANDEZ LE SITE MARCOBURO.FR À VOS CONTACTS ET RECEVEZ 5% SUR VOTRE PROCHAINE COMMANDE

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 !



NOUVEAU

COFFRET



“SANDWICH SALADE”

- Un sandwich au choix
- Une salade au choix
- Un dessert au choix
- Une boisson au choix

Nouveau

INCLUS DANS LE COFFRET :
POCHETTE COUVERTS, VERRE, RINCE-DOIGTS

ENGAGEMENT

LES PLATS “FAIT MAISON”
SONT ÉLABORÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

14€ HT
LE COFFRET

CHOISISSEZ VOTRE SANDWICH, VOTRE SALADE, VOTRE DESSERT, VOTRE BOISSON ET HOP !

LES SANDWICHS

15 CM

Pain frais aux céréales

1 - Caesar

Salade croquante, poulet fumé, sauce caesar, tomates confites, copeaux de parmesan

2 - Thon

Rondelles de concombre, thon mayonnaise, œufs durs

LES SALADES

En bol individuel

1 - Italienne

Salade de pâtes au pesto, légumes confits, éclats d'olives

2 - Grecque

Riz, tomates, féta, olives, maïs

LES DESSERTS

1 - Fruits rouges

En salade

2 - Muffin

Chocolat caramel

LES BOISSONS

1 - Eau 50 cl

2 - San Pellegrino 50 cl

3 - Coca Cola Light 33 cl

4 - Nestea 33 cl

Inclus dans le coffret

Serviette papier

Pochette couverts

Vinaigrette

Haribo® Bonbons...

UNE PAUSE
S'IMPOSE !
MARGOBURO



MALIN

UN REPAS SIMPLE, EFFICACE
ET TRANSPORTABLE
À PETIT PRIX !

LA BOITA

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

Idéal

Entre amis de 4 et 6 personnes

- Du petit déjeuner au cocktail
- En plateau TV
- Pour une réunion, un rendez vous entre copains
- Pour un pot de clôture
- Pour tous avec de tout...





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 rafraîchissantes By M
5 couteaux et 5 cuillères bambous
5 tasses jetables / sucre
Thés en sachets*

NOUVEAU

26.50 € HT
LA BOITA

LA BOITA "FRUITS"

→ 42 pièces sucrées



Côté fruits

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

*Serviettes rafraîchissantes By M
6 pinces bambou*

24 € HT
LA BOITA

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

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE NOS PLATEAUX
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE LECASIERAUXSAVEURS.FR



35€ HT
LA BOITA



24€ HT
LA BOITA



35€ HT
LA BOITA

LA BOITA "GOÛTER"

→ 42 pièces sucrées

Une pause sucrée

Cannelés
Macarons
Moelleux
Madelinettes

La boita "bonbons"

Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces bambou

LA BOITA "LÉGUMES"

Côté 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 rafraîchissantes By M
Pinces bambou

LA BOITA "CHARCUTERIE"

Un moment de partage

Jambon au foin des Vosges
de chez Pierrat
Jambon cru en chiffonnade
Saucisson lorrain

Rillettes de porc à la mirabelle
Terrine de campagne aux bleuets
Saucissons boule
Beurre de baratte
Cornichons
Pain d'artisan

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



35€ HT
LA BOITA



49.90€ HT
LA BOITA



49.90€ HT
LA BOITA

LA BOITA "VIANDES FROIDES"

Ou le buffet boitA

Filet de poulet de ferme
rôti aux épices
Filets de caille aux baies
Rumsteck de bœuf
en fines tranches

Mayonnaise Milliat
Moutarde à l'ancienne Milliat
Les cornichons en julienne
Les tomates cerises
Pain d'artisan

2 couteaux bambous
2 fourchettes bambous
Serviettes rafraichissantes By M
2 pincés bambou

LA BOITA "POISSONS"

Côté mer

Kub d'espadon aux agrumes
Truite de mer fumée

Rillettes aux deux saumons
Tarama au crabe
Mayonnaise Milliat

Blinis parfumés
Et ficelle au citron
Quartiers citrons verts
Beurre de baratte aux algues

Couverts bambous
Pincés bambou
Serviettes rafraichissantes By M

LA BOITA "FROMAGES"

Parce que c'est bon

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

Pain d'artisan
Beurre de baratte
Raisins et fruits secs
Confiture de figue

5 couteaux bambous
Serviettes rafraichissantes by M
2 pincés bambou



45€ HT
LA BOITA



45€ HT
LA BOITA



45€ HT
LA BOITA

LA BOITA "COCKTAIL SALÉ"

→ 42 pièces salées

Gamme cocktail

6 sortes de saison
7 pièces de chaque

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

LA BOITA "COCKTAIL SUCRÉ"

→ 42 pièces sucrées

Gamme cocktail

6 sortes de saison
7 pièces de chaque

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

LA BOITA "COCKTAIL MIXTE"

→ 21 pièces salées
→ 21 pièces sucrées

Gamme cocktail

2 x 3 sortes de saison
7 pièces de chaque

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur



39,90^{€ HT}
LA BOITA



39,90^{€ HT}
LA BOITA



39,90^{€ HT}
LA BOITA

LA BOITA "LUNCH SALÉ"

→ 30 pièces salées

Gamme Lunch

6 sortes de saison
5 pièces de chaque

*Les pièces lunch sont travaillées
en fonction de la saison
et des déjeuners
"lunch réception"
qui font la réputation
de Marcotullio Traiteur*

LA BOITA "LUNCH SUCRÉ"

→ 30 pièces sucrées

Gamme Lunch

6 sortes de saison
5 pièces de chaque

*Les pièces lunch sont travaillées
en fonction de la saison
et des déjeuners
"lunch réception"
qui font la réputation
de Marcotullio Traiteur*

LA BOITA "LUNCH MIXTE"

→ 15 pièces salées
→ 15 pièces sucrées

Gamme cocktail

2 x 3 sortes de saison
5 pièces de chaque

*Les pièces lunch sont travaillées
en fonction de la saison
et des déjeuners
"lunch réception"
qui font la réputation
de Marcotullio Traiteur*

LES BOX



un coffret pour 10 personnes à 5 tiroirs

Malin sur un salon, un stand, une réunion

Deux propositions

La box Lunch

La box Brunch

198[€] HT
LA BOX



LES BOX

pour 10 personnes...

BOX LUNCH

LA BOX' CHARCUTERIE / ASSORTIMENT 4 SORTES

Charcuterie tranchée corse, italienne et ibérique

+

LA BOX' LUNCH / 34 PIÈCES

Les pièces "lunch" sont travaillées en fonction de la saison et des déjeuner lunch "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

+

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

Les pièces "lunch" sont travaillées en fonction de la saison et des déjeuner lunch "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

.....
Kit couverts - serviettes - verres pour 10 personnes

BOX BRUNCH

LA BOX' VIENNOISERIES

10 pains au lait, 10 croissants, 10 pains individue

+

LA BOX' CHARCUTERIE - FROMAGE

Assortiment de charcuterie tranchée, crue et cuite
Fromages en bâtonnet à déguster

+

LA BOX' CONFITURES ET BEURRE

Beurre, miel, confitures, cornichons en julienne

+

LA BOX' FRUITS

10 brochettes de fruits

+

LA BOX' KIT CAFÉ

2 thermos de café

1 litre de jus d'orange Milliat

1,5 l d'eau de Vittel

Thés en sachets

Lait - sucre

.....
Gobelets à café

Verres jetables

Couverts en bambou

Serviettes jetables - assiette "maïs"

→ 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, rillette 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
moderne et revisitée du "pain surprise"

Idéal pour un apéritif convivial
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 CAVE

CHAMPAGNE

Champagne Senez
Sélection Traiteurs de France
19.95 € HT

VINS BLANCS

Auxerrois Domaine Régina Toul
Sélection Lorraine
10 € HT

IGP OC 6^{ème} Sens
Gérard Bertrand 2014
10 € HT

VINS ROSÉS

Château de Vaux Moselle les Boserés
Sélection Lorraine
12 € HT

Aix-en-Provence - Soleil Enfer Rose
Château Pigoudet
12 € HT

VINS ROUGES

Pinot Noir Domaine Régina Toul
Sélection Lorraine
10 € HT

Château de Vaux Haut de Bassière
Sélection Lorraine
15 € HT

IGP OC 6^{ème} Sens
Gérard Bertrand 2014
10 € HT

→ Vous pouvez agrémenter votre commande de boissons adaptées. Nous avons volontairement rajouté des canettes 33 cl pour proposer à chacun de vos invités une boisson de leur choix.

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

QUAND L'APPÉTIT
VIENT AU BUREAU,
MARGOBURO

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.

LES SOFTS / BOUTEILLE

Vittel 100 cl
3 € HT

Perrier Fines Bulles 100 cl
3 € HT

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 SOFTS / INDIVIDUEL

Vittel 50 cl
2.50 € HT

San Pellegrino 50 cl
2.50 € HT

Nestea 33 cl
2.50 € HT

Coca-Cola & Coca-Cola light 33 cl
2.50 € HT

Orangina 33 cl
2.50 € 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 92,50 € HT est requise pour la livraison de plateaux-repas. Au-delà supplément de 20 € 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 12h30 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 20 €, 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

Donnez du goût à vos émotions

in

Nous vous recevons au Château d'Art sur Meurthe pour tous vos événements privés : anniversaires, baptêmes, mariages... et pour les fêtes : Pâques, fête des mères...

Un décor prestigieux pour vos événements

chateau-artsurmeurthe.com

out

Invitez-nous chez vous et votre événement ne sera à nul autre identique.

Nous ferons de chacune de vos occasions un événement gastronomique inoubliable.

Le Casier aux Saveurs, votre traiteur à domicile by marcotullio

lecasierauxsaveurs.com

By MC

MARCOTULLIO



03 83 35 52 27



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) 26 44 17 50

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

