



LES
COFFRETS
REPAS
AUTOMNE
HIVER
2017 -18

MARC  BURO
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 début 2018, nous avons décidé d'appliquer dès à présent, des frais de livraison calculés en fonction de ce futur lieu de départ.

La gamme Automne-Hiver 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-deçà, 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 - SOUVENIRS DE MA GRAND-MÈRE...

Truite blanche fumée
Houmous à la coriandre fraîche

Pot au feu de bœuf confit en maki
Légumes du pot, sauce gribiche

Fromage du moment
Fruits confits

Tartelette gianduja
Tuile pistache et noisettes

*Pain d'artisan boulanger
Sel et poivre
Pochette de couverts en bambou
Push Up By M
Nougat mirabelle*

19,95 € HT
LE PLATEAU

ENGAGEMENT

**NOUS SOMMES TRÈS FIER
DE PARTICIPER
À L'ÉCONOMIE LOCALE
EN PRODUISANT CE PLATEAU**

PLATEAU CRÉÉ PAR UN ARCHITECTE LORRAIN, FABRIQUÉ EN LORRAINE ET
CONFECTIONNÉ PAR UN ESAT LORRAIN (LE CAT AEIM DE HEILLECOURT)

N° 2 - D'AILLEURS...

Mousseline de chou-fleur
Fleurettes pochées et pétoncles
Vinaigrette yuzu

Brochette orientale agneau kefta
Semoule de légumes aux épices
Herbes fines

Fromage du moment
Fruits confits

Carrément citron meringue

*Pain d'artisan boulanger
Sauce pimentée
Pochette de couverts en bambou
Push up by M
Nougat mirabelle*

N° 3 - AURORE BORÉALE

Bûche de saumon fumé
Strate de mozzarella et pesto

**Poulet fermier
rôti au sel fou de l'artisan épicier**
Tarte de patate douce,
moutarde violette

Fromage du moment
Fruits confits

"Pécan Pie"
Chantilly au sirop d'érable

*Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Push up by M
Nougat mirabelle*





N° 4 - TRAVIATA

Antipasti à l'italienne
Charcuterie et légumes

L'idée d'une saltimbocca
Jambon et crème de Comté
Chapelure d'herbes
Fusillia à la calbraise

Fromage du moment
Fruits confits

Tirami "Chou"

*Pain d'artisan boulanger
Mayonnaise "Alain Milliat"
Pochette de couverts en bambou
Push up by M
Nougat mirabelle*

N° 5 - AU NORD, C'ÉTAIT LES CORONS

Snacking d'endives au roquefort
Noix torréfiées et pommes fruit

Râble de lapin farci et lardé
Méli mélo de giroles et châtaignes

Fromage du moment
Fruits confits

Saphir de pommes fondantes
Crumble spéculoos

*Pain d'artisan boulanger
Moutarde "Alain Milliat" - Vinaigrette
Pochette de couverts en bambou
Push up by M
Nougat mirabelle*

N° 6 - LE VEGAN

Spaghettis de carottes
Quinoa et figues séchées

Poivrons farcis Sarrazin
Tofu et olives

Salade verte et mendiants

Panna cotta au lait de coco
Crème végétale
Coulis exotique

*Pain d'artisan boulanger
Ketchup "Alain Milliat" - Vinaigrette
Pochette de couverts en bambou
Push up by M
Nougat mirabelle*

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.

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



N° 7 -

LE VÉGÉTARIEN

(ŒUF ET LACTOSE TOLÉRÉS)

Nouilles de riz

Épinards et œufs mollets

Pressé de légumes anciens

Panais, potimarron, navet boule d'or
Coulis de tomates à l'huile de sésame

Fromage du moment

Fruits confits

Ananas rôti au gingembre

Biscuit "pain de gènes"

Pain d'artisan boulanger

Vinaigrette BCR

Pochette de couverts en bambou

Push up by M

Nougat mirabelle



N° 8

LE GLUTEN FREE

Polenizza reine,

la polenta s'invente pizza

Coulis de chorizo

Sole en escargot aux épinards

Écrasé de pommes de terre à

l'huile de Marrakech

Poivrons farcis d'une rilette de thon

Fromage du moment

Fruits confits

Carpaccio de mangue aux épices

Pain sans gluten (emballé séparément)

Vinaigrette BCR

Pochette de couverts en bambou

Push up by M

Nougat mirabelle



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

Fruits confits

Baba Stanislas

Éclats de bergamote et crémeux citron

Pain d'artisan boulanger

Moutarde "Alain Milliat" - Vinaigrette

Pochette de couverts en bambou

Push up by M

Nougat mirabelle

NOUVEAU

MARCO'BOQO



Une nouvelle marque
Pour un nouveau concept

**Découvrez les Menus BoQo
Chauds et froids
Dans un concept malin et transportable**

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

L'histoire du BoQo

Nous avons lancé les premiers bocaux il y a 14 ans pour le Moselle Open.

Cette année-là, l'affiche du tournoi montrait un bocal rempli de balles de tennis.

Nous avons eu l'idée de décliner le côté gastronomique du tournoi en présentant une cuisine "dans le bocal".

*Aujourd'hui, nous créons la marque Marco BoQo
Un concept original qui s'inscrit parfaitement dans notre stratégie de développement durable et RSE.*

Bonne découverte





23,65€ HT
LE PLATEAU

BOQO "CHO POISSON"

Terrine de campagne dans le bocal
Mirabelles confites

Nage de poissons aux coquillages
Jus de coquillage safran
Légumes du pot

Mousse chocolat "grand-mère"
Crumble cacao

*Pain d'artisan boulanger
Pochette de couverts en inox
Verre en verre
Sablier set & poivre
Biscuits sucrés
Push up by M
Écrin By M*



23,65€ HT
LE PLATEAU

BOQO "CHO BŒUF"

Rilette de saumon
Aneth et citron vert

"Comme un Parmentier"
Joue de bœuf confite
et polenta moelleuse

Crème prise à la vanille
Caramel au beurre salé

*Pain d'artisan boulanger
Pochette de couverts en inox
Verre en verre
Sablier set & poivre
Biscuits sucrés
Push up by M
Écrin By M*



18,50€ HT
LE PLATEAU

BOQO "SOUPE"

Velouté de potiron de saison

Les accompagnements
Crème double
Croûtons aillés
Emmenthal râpé
Lardons de canard fumés

Crème brûlée à la vanille

*Pain d'artisan boulanger
Cuillère en inox
Verre en verre
Sablier set & poivre
Biscuits sucrés
Push up by M*

ASTUCE

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

CUISINE

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

GASTRO' SPHÈRE

Le plateau "Boules"

4 sphères transparentes
composées de produits gourmands...
pour vous plonger "hors atmosphère"

INCLUS DANS LE COFFRET : PAIN D'ARTISAN BOULANGER,
COUVERTS INOX, SERVIETTE, VERRE EN VERRE, SALIÈRE "SABLIÈRE"

23,10 € HT
LE PLATEAU



L'histoire de la sphère

L'idée de la sphère nous est venue d'un bar à salade que nous avons mis en place pour nos réceptions en utilisant ces sphères comme un shaker. 4 sphères et le tour est joué !

Il fallait trouver un nom :
La sphère, gastro'sphère, méso'sphère, strato'sphère...

Et pour le produit, il se devait d'être en phase avec le côté astral.

Voici donc le
plateau créatif par excellence ...



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.

Grosses gambas

Tapioca safran
Mousseline de brocolis

Crosmesquis d'un canard à l'orange

Purée fine de patate douce
Lardons de magret

Rocamadour

Confiture de poivrons
Piment d'Espelette

Harmonie aux trois chocolats

Craquant de fruits secs

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.

"Salmorejo" comme un gaspacho pris

Julienne de jambon ibérique
Œuf juste - Piquillos

Dos de cabillaud cuit en basse température

Lomo et poireaux
Algues Wakamé

Langres affiné

Pousses en vinaigrette
Cassis à l'eau de vie

Dôme des Iles

Chocolat blanc
Fruits exotiques

Écrin chocolat by M
Petit pain céréales



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

L'histoire de la valisette

C'est le produit phare de Marco'buro, celui que nous avons proposé pour notre premier "Fantastic art" à Gérardmer et qui était destiné aux VIP qui prenaient le train de Paris.

26,00 € HT
LA VALISETTE



ALHAMBRA

Voyage au cœur de l'Andalousie

Foie gras

En lobe confit
Chutney d'agrumes au miel
Chips de brioche

Tournedos

Lotte et chorizo
Courge d'hiver en deux façons
Crème de piquillo

Trilogie de fromages affinés

Pousses d'hiver
Vinaigrette BCR
Beurre demi sel

Poire

Fondante au dulcey
Chouchou noix de cajou

"Le chocolat" By M

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

ENGAGEMENT

SUR DEMANDE
LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

ATLANTIQUE NORD

Un tour du monde à la voile

Voile

De crustacés
Pressé de crabe et avocat

Strates

Cailles et foie gras
Tarte sablée de légumes oubliés

Trilogie de fromages affinés

Pousses d'hiver
Vinaigrette BCR
Beurre demi sel

Jivara

Croustillant
Noisettes et chantilly pralinée

"Le chocolat" By M

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

INCLUS

CHAQUE VALISSETTE 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 VALISSETTE DOIT TROUVER
UN DEUXIÈME EMPLOI AU SEIN
DU BUREAU, DE LA MAISON,
DE L'ÉCOLE DE VOS ENFANTS,
DE LA SALLE DE GYM ... RECYCLEZ !





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...



L'histoire de la Boita

C'est l'histoire d'une boîte à...tout ce que l'on veut !

L'idée est de transformer le packaging du coffret repas en boîte à petit-déjeuner, cocktail, lunch, viande, poisson, fromage... La Boita est née !



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 en bambou
5 tasses jetables / sucre
Thés en sachets

NOUVEAU

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



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 en 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 en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
Pinces en bambou

LA BOITA "CHARCUTERIE"

Un moment de partage

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

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

2 couteaux en bambou
2 fourchettes en bambou
Serviettes rafraîchissantes By M
2 pinces en 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 en bambou
2 fourchettes en bambou
Serviettes rafraichissantes By M
2 pinces en 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 en bambou
Pincés en 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 en bambou
Serviettes rafraichissantes by M
2 pinces en 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

> 42 PIÈCES

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

> 42 PIÈCES

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

> 42 PIÈCES



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*

> 30 PIÈCES

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*

> 30 PIÈCES

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*

> 30 PIÈCES

→ 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

VIN ROSÉ

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

Beaujolais nouveau
(à partir du 16 novembre)
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



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



*Le traiteur haute gastronomie
de vos événements
dans le Grand Est*

NANCY
03 83 35 01 10

METZ
03 54 60 03 26

LUXEMBOURG
(+352) 26 44 17 50



marcotullio.fr





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

