



LES  
COFFRETS  
REPAS  
AUTOMNE  
HIVER  
2017 -18

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 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 gênes"

*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<sup>€ HT</sup>  
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<sup>€ HT</sup>  
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<sup>€ HT</sup>  
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*

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

### 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

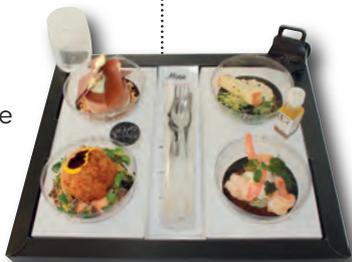
### Rocamadour

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

Rillettes 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 rafraîchissantes 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 rafraîchissantes 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 rafraîchissantes 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<sup>ème</sup> 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](http://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](mailto: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](http://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](http://marcotullio.fr)

## LE CASIER AUX SAVEURS

*Réceptions à domicile*

Rue Stanislas 54000 Nancy

03 83 35 52 27

[lecasierauxsaveurs.fr](http://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](http://chateau-artsurmeurthe.com)



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR [BLOG-MARCOTULLIO.COM](http://BLOG-MARCOTULLIO.COM) ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

