MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

Donnez du goût à vos émotions

MARCOTULLIO
Traiteur haute goûture

SIÈGE SOCIAL MARCOTULLIO
BUREAU COMMERCIAL MARCOSAVEURS
15 rue Stanislas - 54000 Nancy
03 83 35 52 27

CUISINES & CRÉATIVITÉS GASTRONOMIQUES
SERVICES ADMINISTRATIFS & COMMERCIAUX
6 route de Moince - 57420 Louvigny
03 83 35 01 10 - 03 87 63 61 75

ADRESSE POSTALE
BP 50049 - 57151 Marly Cedex
marcotullio.fr
contact@marcotullio.fr

MARCOBURO
Livraison de coffrets repas
03 83 35 93 88
marcoburo.fr

CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHE
Lieu de réceptions exclusif
03 83 35 01 10
chateau-artsurmeurthe.com

CHÂTEAU ART SUR MEURTHE
TOUT UN ART !

Membre de l'Association des Traiteurs de France - Traiteur certifié ISO 20121

TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM

Collection

Automne-Hiver

2018-2019

MARCOBURO
VITE FAIT, BIEN FRAIS !

LA COMMANDE

Retrouvez notre gamme en ligne et commandez en un clic sur **marcoburo.fr**
Votre conseillère Christelle est à votre écoute au **03 83 35 93 88**
du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h.

Délai pour passer vos commandes :

48h ouvrées : boqos (p12), black box cocktails et buffets (p18)
La veille avant 17h : tiroirs (p4), valisettes (p10), bowls (p16), plateau hebdo (p9)
Le jour-même avant 10h : plateau "retour du marché" (p9)

LA LIVRAISON

Les livraisons des produits de ce catalogue s'effectuent du lundi au vendredi de 10h à 13h en sac isotherme pour garantir la conservation des produits à la bonne température. Ils sont consignés : 2 possibilités s'offrent à vous, ils sont récupérés lors d'une prochaine commande ou facturés 5 € HT.

Nous ne pouvons assurer un horaire précis pour les livraisons et proposons un créneau en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic. Un montant minimum de 100 € HT est requis pour être livré, le cas échéant vous pouvez récupérer votre commande directement dans nos locaux situés à Louvigny.

Zone 1 / 0 à 40 km	GRATUIT
Zone 2 / 40,1 à 50 km	22 € HT
Zone 3 / 50,1 à 60 km	32 € HT
Zone 4 / 60,1 à 90 km	40 € HT
Zone 5 / Luxembourg	50 € HT
Zone 6 / Au-delà de 90 km	SUR DEVIS

LE RÈGLEMENT

1- Le paiement intégral de la commande devra être effectué en ligne sur notre site par virement ou carte bancaire.
2- Par virement après création du compte client, le délais de règlement maximum est de 30 jours, à partir de la date de livraison. Tout retard de paiement est susceptible de porter intérêt à taux égal au taux appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente, majoré de 10 points de pourcentage. Pas d'escompte en cas de paiement participé (art.L441-3 et suivant du code du commerce).

PHOTOS & ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

Le débiteur professionnel en situation de retard de paiement est redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € (art D441-5 du code du commerce) Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification (art L441-6 du code de commerce).

Taux Applicables

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

DES COFFRETS DURABLES, POURQUOI ?

La marque Marcoburo respecte des engagements responsables en terme de RSE (Responsabilités sociales des entreprises) et de Développement durable.

1- Nos cartons sont travaillés localement et issus du recyclage. Leur pliage et la confection sont réalisés par l' ESAT CAT d'Heillecourt dont le but est de favoriser l'inclusion de la Personne Handicapée Mentale dans son environnement social et professionnel.
2- Nous privilégions dans nos plateaux-repas des couverts en bambou plutôt qu'en plastique. En effet le bambou est la matière naturelle par excellence, écologique car biodégradable et compostable.
3- Nos emballages sont étudiés pour avoir une deuxième vie :
Côté tiroirs : boite à couture, boite à Lego®, boite à crayons de couleurs, en carton elles sont solides et peuvent contenir bon nombre d'affaires
Valisettes : pour les enfants, au foot, à la danse, pour les écoles, centre aéré, et pour les grands : elles sont isothermes et seront parfaites en lunchbox.
BoQo : pourquoi ne pas vous lancer dans la confection de confitures ou de sauces maison ?

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE EN DERNIÈRE PAGE DE CETTE BROCHURE

Côté tiroir

COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H

L'EMBALLAGE DE CE COFFRET À DEUX ÉTAGES RESSEMBLE À UNE COMMODE À TIROIR, CE QUI LUI A VALU SON NOM DE "CÔTÉ TIROIR". DÉCOUVREZ LES COFFRETS QUI NOUS PARLENT D'AUTOMNE, D'HIVER ET D'AUTHENTICITÉ...

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES TIROIRS

un plateau malin propre à la marque Marcoburo, recyclable, issu de nos cartons

N°1 FIGUE ... 19,98€HT 1x

Crackers au parmesan, confit de figues et ricotta aux herbes
Pavé de rumsteck au poivre, cuisson en basse température, légumes oubliés en vinaigrette
Le fromage du moment, p'ti beurre
Chouquette vanille et praliné coco, comme un yoyo
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, moutarde

N°2 AUTOMNAL ... 19,98€HT 1x

Savarin d'une mousse fine de choux fleur, "rose" de saumon
Escargot de poulet en rosace de viande de grisons, potiron confit aux fruits secs
Le fromage du moment, p'ti beurre
Tartelettes agrumes, ganache à l'orange
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, mayonnaise

N°3 "CASSE NOISETTE" ... 19,98€HT 1x

Tarte paysanne - Confit d'oignons et crémeux de lardons
Paupiette de sole à la dieppoise, boulgour de fruits de mer
Le fromage du moment, p'ti beurre
Casse noisette chocolat et praliné
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, mayonnaise

N°4 MONT BLANC ... 19,98€HT 1x

Œuf parfait, mousseline de fèves, salade d'herbes
Pavé de saumon confit à l'huile d'agrumes, purée de céleri, pop-corn curry & rubans de carottes
Le fromage du moment, p'ti beurre
Mont Blanc au parfum de mandarine
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, mayonnaise

COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H

PHOTOS D'ILLUSTRATION, NON CONTRACTUELLES

LES TIROIRS

un coffret à deux étages à recycler...

N°5 COUP DE CŒUR "EN LORRAINE" ... ——— 19,98€HT 1x

Pâté en croûte de tradition, gelée à l'eau de vie de mirabelles, "dentifrice" de mirabelles
Râble de lapereau de pays, farce de rognons et foies blonds, tarte de choux, chips de lard Vosgien
Le fromage du moment, p'ti beurre
Pavé de la Place®, mirabelle et bergamote
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, moutarde

N°6 VÉGAN ... ——— 19,98€HT 1x

Quinoa rouge "façon taboulé" aux légumes confits, herbes fraîches
Houmous de haricot coco, coriandre et citron,
fleurettes de choux pochées dans un bouillon végétal à la citronnelle, salade verte et mendiants
Poire pochée vanille, gingembre confit et copeaux de chocolat
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, vinaigrette BCR

N°7 VÉGÉTARIEN ... ——— 19,98€HT 1x

Makis végétariens au potiron rôti, salade de wakamé, mousseline wasabi
Tatin de fenouil confit, tuile de parmesan, dôme d'une mousse de betterave rouge
Le fromage du moment, p'ti beurre
Charlotte mandarine et chocolat grand cru
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts en bambou, verre, vinaigrette BCR

N°8 LE GLUTEN FREE ... ——— 19,98€HT 1x

Panais à l'huile de sésame torréfiée, légumes glacés en vinaigrette
Magret de canard en marinade "aigre douce", purée de topinambour, champignons caramélisés
Le fromage du moment, p'ti beurre
Carpaccio d'ananas, marinade exotique
Pain sans gluten (industriel), sel et poivre, pochette de couverts bambous, verre, moutarde

PHOTOS À TITRE D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

Retour du marché

COMMANDÉ
AVANT 10H...
...LIVRÉ
DÈS 13H

Découvrez la composition de ce plateau chaque matin…
en appelant Christelle au 03 83 35 93 88

LA SOLUTION DE DERNIÈRE MINUTE ——— 18,60 €HT 1x

Entrée, plat, fromage, dessert, condiments et sauces selon les menus…
Pain maison fabriqué dans notre boulangerie

Plateau hebdo

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H

Toutes les semaines, découvrez notre plateau hebdo

En fonction des produits de saison, notre chef travaille un plateau qui contient : entrée, plat, fromage, dessert, condiments et sauces selon les menus… Pain maison fabriqué dans notre boulangerie

L'avantage de ce plateau ?
Des saveurs différentes
à découvrir toutes les semaines !

HEBDO ——— 19,00 €HT 1x

Valisettes

COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H

UN PRODUIT “HAUT DE GAMME”, PROPOSÉ POUR LE PREMIER “FANTASTIC ART” À GÉRARDMER
À EMPORTER PARTOUT AVEC VOUS... ET À RECYCLER !

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES VALISETTES

pour vos déplacements, pensez valisettes. Elles sont isothermes 1h.

VALISETTE VERS L'ASIE — 26,00€HT 1x

Tataki de thon rouge au ponzu (sauce japonaise), julienne de légumes thaï
Tournedos d'un filet de bœuf au cœur de morilles, duxelle de cèpes, châtaignes et légumes oubliés
Parfum de truffe
Trilogie de fromages affinés, beurre, mesclun
Forêt noire “moderne”, tuiles de chocolat
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts inox, verre, vinaigrette BCR, moutarde, Push UP by M, eau minérale 50 cl, Ecrin By M

VALISETTE VERS L'ÉCOSSE — 26,00€HT 1x

Foie gras de canard mi-cuit, artichaut, gelée de scotch écossais, croustillant de pain noir
Filet d'agneau rôti, croûte d'herbes, girolles et parisienne de légumes
Trilogie de fromages affinés, beurre, mesclun
Millefeuille gourmand, cacahuètes “gianduja”
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts inox, verre, vinaigrette BCR, moutarde, Push UP by M, eau minérale 50 cl, Ecrin By M

VALISETTE VERS L'ANDALOUSIE — 26,00€HT 1x

Épaule de Pata Negra Bellota en fines tranches, tartine grillée d'un pain tigré
Fromage frais, truffe et ail noir, perles de tomates
Lotte et langoustine rôties au beurre de crustacés, coulis de chorizo, ravioles de butternut ricotta
Trilogie de fromages affinés, beurre, mesclun
“Comme un twix” passion et praliné
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts inox, verre, vinaigrette BCR, moutarde, Push UP by M, eau minérale 50 cl, Ecrin By M

Boqos

Découvrez les Menus BoQos
Chauds et froids

COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BOQOS

Chauffe au micro-ondes 2 à 5 minutes selon le plat et la puissance de votre four

BOQO "D'ICI" — 20,40€HT 1x

Terrine de campagne, mirabelles confites, tartine grillée de pain maison tigré
"Comme un Parmentier", joue de bœuf confite et polenta moelleuse
Crème prise à la vanille, caramel au beurre salé
Pain fait maison, couverts inox, serviette et verre, sel et poivre

BOQO "D'AILLEURS" — 20,40€HT 1x

Rillettes de saumon aneth et citron vert, tartine maison grillée
Nage de poissons aux coquillages, jus de coquillages au safran, légumes du pot
Mousse chocolat "grand-mère", crumble cacao
Pain fait maison, couverts inox, serviette et verre, sel et poivre

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

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

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

Boqos

Le coin des soupes

COMMANDE SOUS 48H OUVRÉES

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BOQOS

Chauffe au micro-ondes 2 à 5 minutes selon le plat et la puissance de votre four

BUTTERNUT — 14,80€HT 1x

Velouté de butternut, crème fraîche
Garniture à votre guise, châtaignes et lardons de canard grillés
Clafoutis poire et caramel
Pain fait maison, couverts inox, serviette et verre, sel et poivre

DUBARRY — 14,80€HT 1x

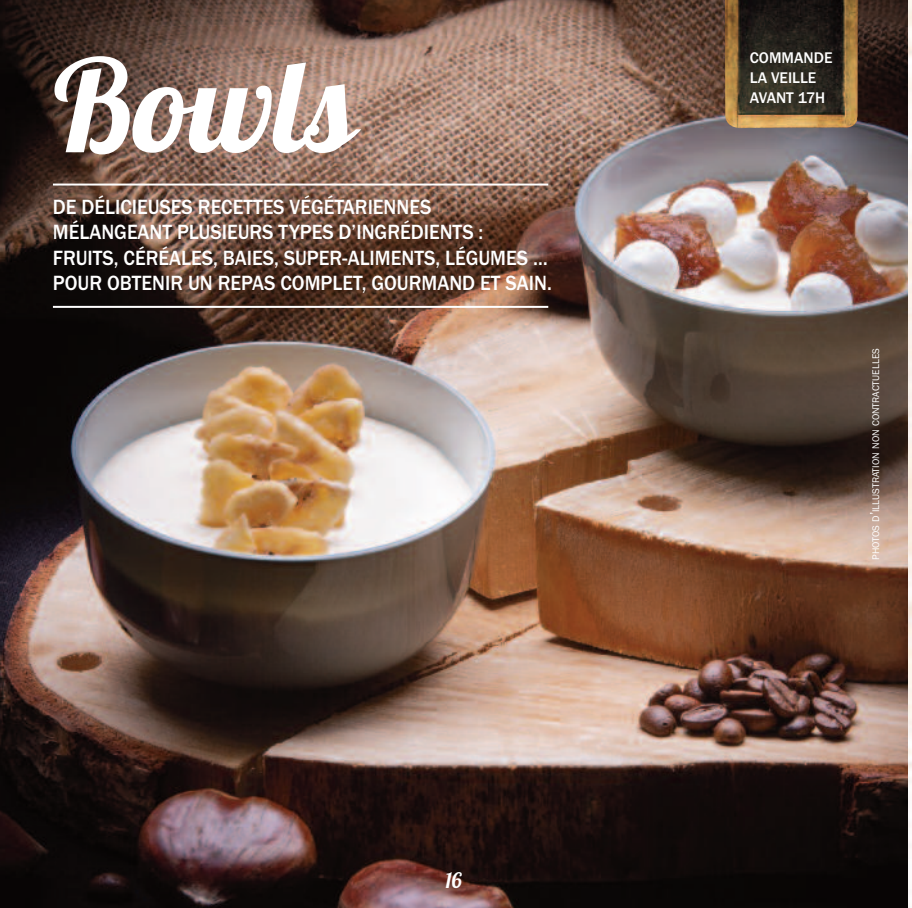
Velouté dubarry, parfum de curry
Garniture à votre guise, vieux comté râpé, brunoise de jambon poêlé
Moelleux au chocolat noir, ganache montée
Pain fait maison, couverts inox, serviette et verre, sel et poivre

RECYCLEZ, RÉUTILISEZ, PROFITEZ...

Eco Responsable, la plupart des contenants de cette carte peuvent avoir un deuxième emploi au bureau, à la maison, à l'école de vos enfants, à la salle de gym …

Quelques exemples (mais vous pouvez également innover !) :

- Côté tiroirs (boîte à couture, boîte à Lego®, boîte à crayons de couleurs…)
- Valisettes (pour les enfants, au foot, à la danse, pour les écoles, au centre aéré…)
- BoQo (tout simplement pour vos confitures…)
- Verres (pour vos verrines à la maison…)
- Couverts (pour le pique-nique…)



Bowls

COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H

DE DÉLICIEUSES RECETTES VÉGÉTARIENNES MÉLANGEANT PLUSIEURS TYPES D'INGRÉDIENTS : FRUITS, CÉRÉALES, BAIES, SUPER-ALIMENTS, LÉGUMES ... POUR OBTENIR UN REPAS COMPLET, GOURMAND ET SAIN.

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BUDDHA BOWLS

VÉGÉ — 12,00€HT 1x

Quinoa, carotte, avocat, pois chiche, betterave rouge, œuf parfait, cacahuètes, coriandre

MARINE — 12,00€HT 1x

Boulgour, thon rouge, soja, avocat, tomates cerises, concombre, sauce asiatique, alfalfa

LES SWEET HEALTHY

MARRONS/MERINGUE — 3,00€HT 1x

Yaourt à la grecque, crème de marrons, muesli, meringuette

BANANE /SPÉCULOOS© — 3,00€HT 1x

Yaourt à la grecque, compote de bananes, éclats de spéculoos©

LES PAINS SANTÉ

PAIN FAIT MAISON AU CHARBON VÉGÉTAL — 1,00€HT 1x

PAIN FAIT MAISON À LA SPIRULINE — 1,00€HT 1x

PAIN FAIT MAISON AUX CÉRÉALES — 1,00€HT 1x

EGALEMENT VENDU EN MENU — 15,90€HT 1x

1 bowl au choix, 1 sweet au choix, 1 pain céréales, 1 pochette couverts bio, 1 verre, 1 sauce

Black Box

COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

UN COFFRET MALIN NOIR LAQUÉ
À FOURREAU DE COULEUR
QUI DISTINGUE :
LE BUFFET, LE COCKTAIL, LE LUNCH, LE PAIN

LES BLACK BOX CLUB

C'est l'histoire d'une boite A ...
Tout ce qu'on veut !

LA BB - MINI CLUBS "FESTIF" ——— 38,00€HT 6/8x

Pain tomate, tartare de tomates confites, jambon de Parme Bedoni
Pain maïs violet, crabe yuzu, tarama truffes
Pain de mie nature, jambon aux truffes, beaufort d'hiver
Pain jaune, foie gras nature, chutney de figues
Pain vert épinard, mascarpone citron, truite fumée et oignons mauves
Pain noir, corail d'oursin en tarama, effeuillé de gambas
Coffret de 60 mini sandwichs - Fourreau blanc

LA BB VÉGÉ - MINI CLUBS "VÉGÉTARIEN" —— 36,50€HT 6/8x

Pain tomate, caviar de poivrons
Pain polaire, tomates et coriandre
Pain vert, artichaut et tapenade
Pain viennois, tartare de légumes
Coffret de 60 mini sandwichs - Fourreau blanc

LA BB CLASS'IK - MINI CLUBS "SIGNATURE" - 36,50€HT 6/8x

Pain aux noix maison, jambon des Vosges, emmental, mayonnaise aux truffes
Pain d'épeautre maison, saumon fumé, mascarpone basilic et citron vert
Pain céréales maison, mousse fine de foies de volailles aux champignons…
Coffret de 60 mini sandwichs - Fourreau blanc

COMMANDE SOUS 48H OUVRÉES

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BLACK BOX COCKTAIL

LA BB - COCKTAIL SALÉ ——— **67,20€HT** 6/8x

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

56 pièces cocktail salées - Fourreau rouge

LA BB - COCKTAIL SUCRÉ ——— **67,20€HT** 6/8x

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

56 pièces cocktail sucrées - Fourreau rouge

LES BLACK BOX LUNCH

LA BB - LUNCH SALÉ ——— **49,60€HT** 6/8x

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

36 pièces lunch salées - Fourreau jaune

LA BB - LUNCH SUCRÉ ——— **49,60€HT** 6/8x

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

36 pièces lunch sucrées - Fourreau jaune

COMMANDE SOUS 48H OUVRÉES

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BLACK BOX BUFFET

LA BB - BUFFET VIANDES FROIDES ——— 75,90€HT 10/12x

Un assortiment de viandes froides pour un buffet "juste à poser"

Rumsteck aux baies, rôti de porc au poivre, magret de canard, poudre de dragées, cornichons en julienne, Gelée au porto, tomates cerises / "le coffret 3 sauces"

Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,2 kg environ) - Fourreau orange

LA BB - BUFFET CHARCUTERIE ——— 55,90€HT 10/12x

Un assortiment de charcuteries pour un buffet "juste à poser"

Saucisson lorrain, jambon des Vosges en rouleau, chorizo du pays Haut, Jésus lorrain, terrine de campagne maison, cornichons en julienne, rose de beurre, tête de moine / "le coffret 3 sauces"

Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,2 kg environ) - Fourreau orange

LA BB - BUFFET LÉGUMES ——— 36,70€HT 10/12x

Un assortiment de légumes crus à tremper pour un buffet "juste à poser"

Sauce fromage frais et crumble végétal

Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,2 kg environ) - Fourreau orange

LA BB - BUFFET POISSONS ——— 91,58€HT 10/12x

Un assortiment de poissons froids pour un buffet "juste à poser"

Saumon fumé en chiffonnade, saumon frais aux épices, cabillaud à l'ail des ours, blinis tarama rose, tomates cerises, salicornes marines en salade / "le coffret 3 sauces"

Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,3 kg environ) - Fourreau orange

LES BLACK BOX BUFFET

COMMANDE SOUS 48H OUVRÉES

LA BB - BUFFET FROMAGES — 65,00€HT 10/12x

Un assortiment de fromages pour un buffet "juste à poser"

Un assortiment de fromages affinés et fermiers, fruits secs et mendiants, rose de beurre

Assortiment pour 10/12 personnes environ (1 kg environ) - Fourreau orange

LA BB - BUFFET PAINS — 9,00€HT 5/6x

Un pain "maison" travaillé dans notre laboratoire boulangerie

avec des farines lorraines, dont les blés sont choisis pour offrir au pain,
une qualité exceptionnelle doublée du "coup de patte" du boulanger - 3 pains tranchés : campagne, céréales, noix…

Assortiment pour 5/6 personnes environ - Fourreau orange

LA BB - BUFFET TARTES — 54,00€HT 8/10x

Un assortiment de tartes pour un buffet "juste à poser"

Tartes Baby du moment et de saison - 6 sortes

36 pièces - Assortiment pour 8/10 personnes environ - Fourreau orange

LA BB - BUFFET VERRINES — 68,90€HT 8/10x

Un assortiment de verrines pour un buffet "juste à poser"

Panacotta aux fruits de saison, riz au lait, caramel au beurre salé,
mousse chocolat maison, crème brûlée
Suprêmes de fruits en compotée

30 pièces - Assortiment pour 8/10 personnes environ - Fourreau orange

LA BLACK BOX DEJ

COMMANDE SOUS 48H OUVRÉES

LA BB - "PTI DEJ" — 65,00€HT 8x

Un petit déjeuner complet

8 mini croissants au beurre - 8 mini pains chocolat - 8 mini escargots - 8 mini pains maison
4 mini pots de confiture - 4 mini pots de miel de nos abeilles - 4 beurres de baratte
Kit 8 sachets de thé - 15 sucres - 10 gobelets baroques - 8 pochettes couverts BIO
1 thermos café chaud, 1 L - 1 jus d'orange, 1 L - 1 jus de pommes de Lorraine, 1 L

Assortiment pour 8 personnes - Fourreau blanc

SUPPLÉMENTS

LE KIT VAISSELLE JETABLE — 35,80€HT 12x

15 gobelets jetables luxe - 15 verres à pieds jetables luxe - 20 petites assiettes maïs
24 grandes assiettes maïs - 12 jeux de couverts (fourchette, couteau, cuillère)

Assortiment pour 12 personnes

LE KIT VAISSELLE JETABLE — À LA CARTE

Pochette couverts BIO ---------- 1,50 €HT
Flute de champagne par 8 ---------- 3,50 €HT

Divers

Pain supplémentaire	1,00 €HT
Limonadier	3,00 €HT
Sac Isotherme	5,00 €HT
Sac de glaçons / 5 kg	6,80 €HT
Sac de glace pilée / 10 kg	16,61 €HT

LA CAVE

Champagne

Champagne Sélection Traiteurs de France Senez	20,80 €HT

Vins Blancs

Auxerrois - Domaine Régina Toul - Lorraine	10,50 €HT
IGP OC 6ème Sens - Gérard Bertrand 2014 - Languedoc	12,00 €HT

Vins rosés

IGP OC 6ème Sens - Gérard Bertrand - Languedoc	12,00 €HT

Vins rouges

Pinot noir - Domaine Régina Toul - Lorraine	10,50 €HT
Côtes de Thongues - St Georges d'Ibry - Languedoc	12,00 €HT

softs

Vittel 100 cl / Perrier Fines Bulles 100 cl	3,00 €HT
Jus de pommes 100 cl / Jus de rhubarbe Lorrain 100 cl	4,50 €HT
Nectar de mirabelles Lorrain 100 cl	4,50 €HT
Coca-Cola / Coca Zéro 150 cl	4,50 €HT
Vittel 50 cl / San Pellegrino 50 cl	2,50 €HT
Orangina 33 cl / May Tea Menthe 33 cl	2,50 €HT
Coca light 33 cl	2,50 €HT

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

Informations produits

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides. 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 la 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 **Marco'buro** sont en vente en ligne sur www.marcoburo.fr. Ils peuvent être aussi commandés par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h. Le plateau retour du marché, commande possible le jour même jusqu'à 10h pour une livraison à partir de 13h.
Une commande minimum de 100 € HT est requise pour la livraison de plateaux-repas.
Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations reportées sur la pro-forma concernant sa commande. **Marco'buro** ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. À partir de 50 plateaux commandés **Marco'buro** se réserve la possibilité de demander au client un chèque d'acompte correspondant à 50% du montant TTC de la prestation.

Délais de commande

48 h "ouvrées"pour les boqos, les coffrets cocktails et buffets.
La veille avant 17h sur la gamme coffret repas, valisettes et le plateau de la semaine.
Le jour même avant 10h pour le retour du marché.

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 selon la commande en vigueur.

Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par **Marco'buro**, 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 **Marco'buro**, 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. Nous ne pouvons assurer un horaire précis pour les livraisons et proposons un créneau en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic. Les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu 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…

Modalités de paiement

Le paiement intégral de la commande devra être effectué en ligne sur notre site, ou par virement après création du compte client
- délais de règlement maximum 30 jours, date de livraison. Tout retard de paiement est susceptible de porter intérêt à taux égal au taux appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente, majoré de 10 points de pourcentage. Pas d'escompte en cas de paiement anticipé (art.L441-3 et suivant du code du commerce).
Le débiteur professionnel en situation de retard de paiement est redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € (art D441-5 du code du commerce). Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification (art L441-6 du code de commerce).

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

Taux Applicables

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

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. L'impression est faite à partir d'une encre végétale.