



DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

MARCOTULLIO

Traiteur haute gastronomie

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

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



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

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 !

COLLECTION

PRINTEMPS-ÉTÉ 2019



MARCOBURO
VITE FAIT, BIEN FRAIS !

LA COMMANDE

Retrouvez notre gamme en ligne et commandez en un clic sur marcoburo.fr

Notre service est à votre écoute au **03 83 35 93 88** du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h ou par mail à l'adresse contact@marcoburo.fr

Délai pour passer vos commandes :

La veille avant 17h : tiroirs, valisettes, burgers, bowls, plateau hebdo.

Le jour-même avant 10h : plateau "retour du marché".

48h ouvrées : boqos et black box.



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 de 2h en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic. Une commande minimum de 100 € HT est requise pour déclencher la livraison de nos coffrets, le cas échéant, vous pouvez récupérer votre commande directement dans nos locaux situés à Louvigny - 6 route de Moince.



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 délai 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 participatif (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).

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.

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

SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

DES COFFRETS DURABLES, POURQUOI ?

La marque Marcoburo respecte des engagements responsables en terme de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et de Développement Durable.

Nos emballages sont confectionnés localement, issus du recyclage et étudiés pour leur donner une seconde vie (boîte à couture, boîte à crayons de couleur...). Leur réalisation est confiée à l'ESAT CAT d'Heillecourt dont le but est de favoriser l'insertion de la Personne Handicapée Mentale dans son environnement social et professionnel. Ils sont accompagnés de couverts en bambou, la matière naturelle par excellence ou de couverts bio en amidon de maïs entièrement biodégradables et compostables. Par ailleurs, certains de nos packagings ont été totalement repensés pour être plus respectueux de l'environnement et tendre au maximum vers le zéro déchet. Nos coffrets-repas comprennent moins d'emballages pour faciliter une meilleure gestion du tri des déchets, quant au plastique, celui-ci a en partie été remplacé par des contenants en pulpe de canne à sucre entièrement recyclables.



CÔTÉ TIROIR

L'EMBALLAGE DE CE COFFRET À DEUX ÉTAGES RESSEMBLE À UNE COMMODE À TIROIRS, CE QUI LUI A VALU SON NOM. DÉCOUVREZ LES COFFRETS QUI NOUS PARLENT DE SOLEIL ET D'EXOTISME, AINSI QU'UN MENU LOCAVORE "SPÉCIAL LORRAINE"...

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES TIROIRS

Un plateau malin propre à Marcoburo, recyclable, issu de nos cartons

19,98 € HT

1x*

N°1 OLÉ Un petit air d'Espagne pour nous rappeler le soleil

Piquillos à l'espagnole, œufs brouillés au chorizo
Joue de bœuf confite, purée fine de pois vert et menthe, sifflets de légumes au bouillon clair
Le fromage du moment, p'ti beurre
Cake citron, yuzu et framboise
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre

N°2 AVÉ L'Italie et son empereur

Ravioles de saumon fumé, purée d'avocat, légumes croquants
Caesar Avé, poulet, œuf parfait, parmesan
Le fromage du moment, p'ti beurre
Madeleine pistache, abricots rôtis, mousse fine de nougat
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre

N°3 TIGRÉ L'idée de tigrer le pain en mixant le végétal (charbon) et le curry

Pain tigré en tartine, rillettes de poulet, pickles de légumes
Tournedos de dindonneau, perles de pâtes à la calabraise
Le fromage du moment, p'ti beurre
Moelleux banane, ganache montée "bahibé"
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre

N°4 THAÏ Les saveurs thaï, grâce au fameux curry mouillé au lait de coco

Quiche froide de légumes, vinaigrette de choux-fleurs
Porc confit au curry vert, lait de coco et légumes rôtis
Le fromage du moment, p'ti beurre
Fondant chocolat, l'idée d'un Snickers®
Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre

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



COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H

LES TIROIRS

Un coffret à deux étages à recycler...

19,98 € HT

1x*

N°5 COUP DE CŒUR "EN LORRAINE"



Produits locaux et de saison, moins de 60 km entre le producteur et nos laboratoires

Pâté en croûte de tradition, gelée à l'eau de vie de mirabelles, "dentifrice" de mirabelles
Roulade de sandre au chou, crème fine de bergamotes, légumes façon potée, mais d'été
Le fromage du moment, p'ti beurre
Le Nancy Metz mirabelles praliné

Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre

N°6 VÉGÉTAL



La rencontre des chefs des Traiteurs de France sur une thématique végétale s'est déroulée à Nancy les 1^{er} et 2 avril 2019

Clafoutis aux asperges, lait de soja et tofu, pousses d'été à l'huile vierge
Aubergine farcie, riz basmati, saveur orientale
Salade verte et mendians
Fraises de saison, crème végétale, pesto basilic

Pain fait maison aux céréales, sel et poivre, pochette de couverts bio, verre, vinaigrette BCR

N°7 LE GLUTEN FREE



Un plateau qui répond aux contraintes des régimes alimentaires "sans gluten"

Fleur de melon, velouté miel et gingembre, crispy de jambon sec
Tortilla chorizo et gambas, mini poivrons de couleur
Le fromage du moment
Mousse fromage blanc, confit de cerises d'été, fruits rouges

Pain sans gluten (industriel), sel et poivre, pochette de couverts bio, verre



PAIN
SUPPLÉMENTAIRE
1,00 € HT



PHOTOS D'ILLUSTRATION CONTRACTUELLES

RETOUR DU MARCHÉ

Découvrez la composition de ce plateau chaque matin...
en nous appelant au **03 83 35 93 88**

LA SOLUTION DE
DERNIÈRE MINUTE

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

18,60 € HT

1x*

COMMANDE
AVANT 10H...
LIVRÉ DÈS 13H

PLATEAU HEBDO

Toutes les semaines,
découvrez notre plateau hebdo

En fonction des produits de saison, notre chef travaille un plateau
qui contient : **entrée, plat, 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 !

17,00 € HT

1x*

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H

VALISETTES

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

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES VALISETTES

Pour vos déplacements, pensez valisettes.

26,00 € CHT

1x*

VALISETTE VOYAGE AU SUD-OUEST

Foie gras tradition au torchon, croûtons de pain d'épices, fruits frais pochés au Monbazillac
Dorade "basse température", légumes d'été en aioli safran
Écrasé de pommes de terre à l'huile grand cru
Trilogie de fromages affinés, jeunes pousses, beurre demi-sel
Tartelette Tira, crème de café blanc
*Pain fait maison aux céréales, sel et poivre,
pochette de couverts bambou DD, verre,
mayonnaise, eau minérale 50 cl, chocolat By M*

VALISETTE VOYAGE EN ASIE

Maki de saumons en duo cuit et fumé, wakamé et chantilly douce de wasabi
Tataki de bœuf, ponzu et sésame, légumes asiatiques
Trilogie de fromages affinés, jeunes pousses, beurre demi-sel
Éclair maison, pêche et romarin
*Pain fait maison aux céréales, sel et poivre,
pochette de couverts bambou DD, verre,
moutarde, eau minérale 50 cl, chocolat By M*

VALISETTE ISOTHERME
PENDANT 1 HEURE

INCLUS
1 BOUTEILLE
D'EAU 50 CL
DANS CHAQUE
VALISETTE

BOQOS

DÉCOUVREZ LES MENUS BOQOS CHAUDS ET FROIDS
DANS UN CONCEPT MALIN ET TRANSPORTABLE.
"CONSERVEZ" LES BOCAUX POUR VOS "CONSERVES",
UNE BELLE ACTION EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE !

COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES BOQOS

Chauffer 2 à 5 minutes selon le plat et la puissance de votre micro-ondes

20,40 €HT

1x*

MENU BOQO MER

Rillettes de saumon aneth et citron vert, tartine grillée de pain maison
Nage de poissons aux coquillages, jus de coquillage au safran, légumes du pot
Mousse chocolat "grand-mère", crumble cacao
Pain d'artisan boulanger, pochette de couverts bio, verre, sel et poivre

MENU BOQO "D'ICI"

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 d'artisan boulanger, pochette de couverts bio, verre, sel et poivre

MENU BOQO "VÉGÉTAL"



Légumes croquants, boulgour, vinaigrette de pommes, fleurs d'ici
Purée maison de pommes de terre de Moselle, boules de légumes, coulis de persil
Mousse chocolat Maison grand cru, éclats de pain d'épices
Pain d'artisan boulanger, pochette de couverts bio, verre, sel et poivre

RECYCLEZ, RÉUTILISEZ,
PROFITEZ DES BOQOS

Ils sont en verre, un matériau naturel, sain, sûr et totalement écologique
car c'est le seul matériau d'emballage recyclable à 100% !

UNE BONNE IDÉE
DURABLE ET RSE !



BURGERS

LES PETITS NOUVEAUX : LES BURGERS FROIDS

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H

NEW



LES BURGERS

LE BURGER FROID ALSACE LORRAINE

Pain bretzel, volaille grillée
Lard lorrain, sauce mimosa
Papier journal - serviette, sac kraft

6,15 €HT
1x*

LE BURGER FROID CORSE

Pain burger maison, jambon cuit, jambon cru
Salade de figes, fromage corse
Papier journal - serviette, sac kraft

6,50 €HT
1x*

LE FOURREAU 3 SAUCES ALAIN MILLIAT 6,00 €HT

Ketchup français - Moutarde à l'ancienne - Mayonnaise française

QUELQUES EXEMPLES DE

RÉUTILISATION DE NOS CONTENANTS

(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...)
- BoQos (tout simplement pour vos confitures...)
- Verres (pour vos verrines à la maison...)
- Couverts (gardez-les, ils pourront vous servir en pique-nique)



BOWLS

TOUT DROIT VENUE DES ÉTATS-UNIS, LA TENDANCE DES POWER BOWLS S'EST BEL ET BIEN INSTALLÉE DANS NOS HABITUDES ALIMENTAIRES. LE PRINCIPE : MÉLANGER PLUSIEURS TYPES D'INGRÉDIENTS : FRUITS, CÉRÉALES, BAIES, SUPER-ALIMENTS, LÉGUMES, ETC. POUR AINSI OBTENIR UN REPAS COMPLET, GOURMAND ET SURTOUT SAIN.

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 17H



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLE

LES BUDDHA BOWLS

MENU BOWL “VÉGÉ”



Le Bowl végété

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

Mousse chocolat

Crispy caramel et fleur de sel, noisettes torréfiées

Pochette couverts bio, verre, sauce, pain santé

16,00 € HT
1x✶

MENU BOWL “MARINE”

Le Bowl saumon

Riz, saumon mariné, carottes julienne, dés d'avocat, wakamé, germes de soja, chou rouge

Banane/Spéculoos®

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

Pochette couverts bio, verre, sauce, pain santé

18,00 € HT
1x✶

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✶

BLACK BOX

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

COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

Un petit-déjeuner, une pause gourmande l'après-midi, un afterwork entre collègues... pour toutes les occasions et à tout moment de la journée

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOS COCKTAILS

ET BUFFETS À PARTAGER...

LES BLACK BOX CLUB

Pour vos apéritifs ou cocktails,
un joli coffret de petits sandwichs "maison" à partager

LA BB - MINI CLUBS "FESTIF"

Base Klub, tartare de tomates confites, jambon de Parme

Base Klub, crabe yuzu, tarama

Base Klub, jambon au foin, beaufort

Base Klub, foie gras nature, chutney de figues

Base Klub, mascarpone citron, truite fumée et oignons mauves

Base Klub, tarama rose, effeuillé de gambas

Coffret de 60 mini sandwichs - Fourreau blanc

38,00 € HT
12/15x*

LA BB VÉGÉ - MINI CLUBS "VÉGÉTARIEN"

Base Klub, caviar de poivrons

Base Klub, tomates et coriandre

Base Klub, artichaut et tapenade

Base Klub, tartare de légumes

Coffret de 60 mini sandwichs - Fourreau blanc

36,50 € HT
12/15x*



COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES

LES BLACK BOX COCKTAIL

Pour vos apéritifs, cocktails, ou afterworks,
des pièces cocktails salées ou sucrées à partager

LA BB - COCKTAIL SALÉ

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

67,20^{CHT}
10/12x★

LA BB - COCKTAIL SUCRÉ

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails “réception”
qui font la réputation de Marcotullio Traiteur
48 pièces cocktail sucrées - Fourreau rouge

57,80^{CHT}
10/12x★

LES BLACK BOX LUNCH

Pour vos apéritifs, cocktails, ou afterworks,
des pièces lunch salées à partager

LA BB - LUNCH SALÉ

Les pièces lunch sont travaillées en fonction de la saison et des lunches “réception”
qui font la réputation de Marcotullio Traiteur.
36 pièces lunch salées - Fourreau jaune

49,60^{CHT}
10/12x★

COMMANDE
SOUS 48H
OUVRÉES



LES BLACK BOX BUFFET

Pour vos buffets,
des assortiments spécifiques selon vos envies, à partager

LA BB - BUFFET VIANDES FROIDES

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, tomates cerises / "le coffret 3 sauces"
Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,2 kg environ*) - Fourreau orange

75,90^{CHT}
10/12x*

LA BB - BUFFET CHARCUTERIE

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

55,90^{CHT}
10/12x*

LA BB - BUFFET LÉGUMES

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

Carotte, carotte jaune, concombre, choux fleurs, radis blanc, radis
sauce aioli, tarama, tomatade
Assortiment pour 10/12 personnes environ (1,2 kg environ*) - Fourreau orange

36,70^{CHT}
10/12x*

LA BB - BUFFET POISSONS

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,
pétoncles marinés aux agrumes, 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

91,58^{CHT}
10/12x*

* POIDS ET PRODUITS INDICATIFS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

LES BLACK BOX BUFFET

Pour vos buffets,
des assortiments spécifiques selon vos envies, à partager

LA BB - BUFFET FROMAGES

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

Un assortiment de fromages affinés et fermiers, fruits secs et mendiants, beurre frais
Assortiment pour 10/14 personnes environ (1 kg environ) - Fourreau orange

65,00 € HT
10/14x★

LA BB - BUFFET PAINS

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" (ou pâte !) du boulanger
3 pains tranchés : campagne, céréales, noix...

Assortiment pour 8/10 personnes environ - Fourreau orange

9,00 € HT
8/10x★

LA BB - BUFFET TARTES

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

Tartes Baby du moment et de saison - 6 sortes

36 pièces - Assortiment pour 10/14 personnes environ - Fourreau orange

54,00 € HT
10/14x★

LA BB - BUFFET VERRINES

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

Pana cotta aux fruits de saison, riz au lait, caramel au beurre salé,
mousse chocolat maison, crème brûlée,
suprême de fruits frais

30 pièces - Assortiment pour 10/14 personnes environ - Fourreau orange

68,90 € HT
10/14x★

LA BLACK BOX DEJ

Pour vos petits-déjeuners et pauses gourmandes,
un assortiment de pains et viennoiseries "maison" à partager

LA BB - "PTI DEJ"

Un petit déjeuner complet

8 mini croissants au beurre - 8 mini pains chocolat - 8 mini pains maison
4 mini pots de confiture - 4 mini pots de miel de nos abeilles - 8 beurres
Kit 8 sachets de thé - 15 sucres - 16 gobelets baroques - 8 pochettes couverts bio
1 thermos café chaud, 1 L - 1 jus de pommes de Lorraine, 1 L

Assortiment pour 8/10 personnes - Fourreau blanc

69,00 € HT
8/10x★

SUPLÉMENTS

LE KIT VAISSELLE JETABLE

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

Assortiment pour 12 personnes

35,80 € HT
12x★

À LA CARTE

Pochette couverts bio	1,50 € HT 1x★
Flûte de champagne par 8	3,50 € HT 8x★
Limonadier	3,00 € HT

POUR GARDER BIEN FRAIS !

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 ... 22,00 €HT

Vins Blancs

Auxerrois - Domaine Régina Toul - Lorraine ... 11,00 €HT

Pays d'OC - Mas de la Source - Languedoc ... 12,00 €HT

Côtes de Thongues - St Georges d'Ibry - Languedoc ... 16,20 €HT

Vins rosés

Pays d'OC - Mas de la Source - Languedoc ... 12,00 €HT

Coteaux d'Aix-en-Provence - Soleil d'enfer - Provence ... 14,16 €HT

Vins rouges

Pinot noir - Domaine Régina Toul - Lorraine ... 11,00 €HT

Côtes de Thongues - St Georges d'Ibry - Languedoc ... 16,20 €HT

Pays d'OC - Mas de la Source - Languedoc ... 12,00 €HT

Softs "grandes bouteilles"

Vittel 100 cl / Perrier fines bulles 100 cl ... 3,00 €HT

Jus de pommes ou jus de rhubarbe Lorrains 100 cl ... 4,50 €HT

Nectar de mirabelles Lorrain 100 cl ... 4,50 €HT

Coca-Cola / Coca Zéro 150 cl ... 4,50 €HT

Softs "individuels"

Vittel 50 cl / San Pellegrino 50 cl ... 2,50 €HT

Informations produits

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer, à l'exception de la gamme "Boqos"). 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.marcooburo.fr
L'ensemble des produits proposés par **Marcooburo** sont en vente en ligne sur www.marcooburo.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 proforma concernant sa commande. **Marcooburo** ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. À partir de 50 plateaux commandés **Marcooburo** se réserve la possibilité de demander au client un chèque d'acompte correspondant à 50% du montant TTC de la prestation.

Délais de commande

- La veille avant 17h : tiroirs, valisettes, burgers, bowls, plateau hebdo.

- Le jour-même avant 10h : plateau "retour du marché".
- 48h ouvrées : boqos et black box.

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 **Marcooburo**, 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 imputé à **Marcooburo**, en cas d'informations erronées ou incomplètes. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. Nous ne pouvons assurer un horaire précis pour les livraisons et proposons un créneau de 2h en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic.

Les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieures 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 MARCOOBURO, 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

- délai 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.