

Collection

AUTOMNE - HIVER

2019-2020



MARC  BURO

VITE FAIT, BIEN FRAIS !

La commande

Comment commander

Retrouvez notre gamme en ligne et commandez d'un clic sur www.marcooburo.fr
Maud, est votre conseillère, au 03 83 35 93 88.
Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 16h.
Profitez de ses conseils et explications sur nos gammes, livraisons, boissons ...

Délais de commande

> La veille avant 16 h sur la gamme coffret repas, valisettes et BB
> Le jour même avant 10 h pour le Retour du marché uniquement.



La livraison

Comment être livré

Les livraisons de nos coffrets repas s'effectuent du lundi au vendredi de 10h à 13h en sac isotherme pour permettre une souplesse dans les heures de livraison. Ces sacs peuvent être repris lors d'une prochaine commande.

Nous ne pouvons assurer un horaire précis pour les livraisons et proposons un créneau en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic.

Le montant minimum requis pour déclencher une livraison est de 100 € HT, le cas échéant, vous pouvez récupérer votre commande directement dans nos laboratoires de Louvigny (entre la gare TGV Lorraine et l'Aéroport Metz Nancy Lorraine).

Le règlement

Comment régler

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).

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.



Frais de livraison

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

Des coffrets durables

Pourquoi ?

Par notre engagement responsable RSE ET DD

La gamme coté tiroir devient : La gamme "Natte"

Considérée comme "coffret 0 déchet" par sa natte extérieure qui sert de set de table. Elle peut être réutilisée à la maison comme tel ou pourquoi pas, pour fabriquer vous-même vos makis japonais.

Les emballages sont fait de cartons recyclés et donc recyclables.

Les couvercles sont fabriqués à base de couvercles de bouteilles d'eau recyclées.

Les couverts sont fait de pulpe de maïs, le verre est en carton recyclé.

Recyclez C' est le moyen écologique de diminuer les gaz à effet de serre de la planète

La Gamme "BoQo"

La gamme BoQo est entièrement éco-conçue : le carton issu de notre filière "recyclage" est travaillé par un ESAT Lorrain dont le but est de créer les conditions pour que les personnes déficientes intellectuelles puissent exprimer au mieux leurs potentialités et favoriser l'inclusion de la Personne Handicapée Mentale dans son environnement social et professionnel.

Les couverts sont en bambou. Le verre du bocal est recyclable ou réutilisable à la maison.

La Gamme "Valisette"

Fabriqué dans une valisette isotherme 1h, ce coffret se réutilise.

Les couverts sont en inox, le verre est en verre. Ne le jetez pas !

Il s'utilise pour vos enfants, se donne dans les écoles, où il est bien certain qu'une seconde vie lui sera proposée.

Tous nos emballages sont étudiés pour leur donner une seconde vie !

Nattes



Le coffret 0 déchets (1x†)

L'emballage de ce nouveau coffret
est fait d'une natte à sushi
Cette natte vous sert de "set de table"
qui est recyclable à souhait
Gardez-la ...
Soyez éco-malins ...

Commandez responsable !

19.98 € HT



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

Les nattes

Le saviez-vous ?

Ce changement de couleurs automnal est un vrai miracle de la nature.

Au printemps et en été, les feuilles, largement nourries par le fonctionnement intense de la plante, sont bourrées de chlorophylle qui leur donne cette couleur verte classique.

Lorsque les températures baissent et les jours diminuent, l'activité de la plante ralentit, les feuilles ne sont plus autant alimentées et la chlorophylle cède progressivement la place à la production d'autres pigments qui colorent les feuilles en jaune ou en rouge.

C'est le thème choisi de notre collection Automne-Hiver de nos coffrets repas Marcoburo.

**SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS**

1 - Jaune

*Chrysanthème des jardins (fleur),
Cognassier du Japon "Cido" (fruit),
Sternbergia (fleur),
Ginkgo (feuille),
Arbre au caramel (feuille)...*

Œuf poché

Mousseline de brocolis
Crispy de jambon

Saumon "escalope"

Rigatoni tomates et épices
Olives noires, huile vierge

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Moelleux châtaignes

Suprême d'orange

*Pain fait maison aux céréales
Sel et poivre
Pochette de couverts BIO
Verre "carton recyclé"*

2 - Orange

*Pyracantha (fruit),
Sumac de Virginie (feuille),
Chrysanthème des jardins (fleur),
Nyssa (feuille),
Cotinus...*

Salade de céréales, potiron rôti

Fromage frais, pain grillé
aux écorces d'oranges

Suprême de poulet au sel fou "artisan épicier"

Cèpes ail et persil
en vinaigrette

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Cheese cake

Copeaux de chocolat
Coulis de mandarine

*Pain fait maison aux céréales
Sel et poivre
Pochette de couverts BIO
Verre "carton recyclé"*

PAIN SUPPLÉMENTAIRE 1.00 € HT



NOUVEAU

Nattes

Pour cette saison,
découvrez les coffrets "Natte"
qui nous parlent de saisonnalité
et de produits locaux
Toujours notre menu
"Coup de cœur en Lorraine"
Mais aussi ...
La Natte Végétale
La Natte Gluten Free

3 - Rouge

Fusain ailé (feuille),
Pommier d'ornement "Crimson
Brilliant" ou "Nicoline" (fruits),
Skimmia du Japon (baies),
Nandina (baies),
Cornouiller sanguin (feuille) ...

Crevettes Thai

Julienne de légumes
à la mangue
Sauce thai

Porchetta, coulis d'herbes

Polenta moelleuse
Éclats de noisettes

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Brioche perdue

Pommes fondantes

Pain fait maison aux céréales

Sel et poivre

Pochette de couverts BIO

Verre "carton recyclé"

**SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS**

4 - Pourpre noir

Leucothoe (feuille),
Vigne de Coignet (feuille),
Leycesteria (fleur et fruit),
Sumac de Virginie (fruit),
Cornouiller sanguin (fruit) ...

Rillettes de cabillaud

Épices
Gelée de betteraves

Robe lardée d'un filet de lapereau

Purée de châtaignes,
cubes de maïs

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Collection des macarons

Mangue passion,
cassis sésame, yuzu

Pain fait maison aux céréales

Sel et poivre

Pochette de couverts BIO

Verre "carton recyclé"

5 - Blanc argent

Herbe de la pampa (épi),
Miscanthus (épi),
Symphorine (fruit),
Arbousier (fleur),
Aster (fleur),
Colchique (fleur),

Roulade "wraps"

Poulet Caesar
Sauce blanche
Légumes à l'huile

Tournedos de cabillaud, cuit basse température

Flan de poireaux
Crème de poireaux

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Blanc mangé coco,

confit exotique

Pain fait maison aux céréales

Sel et poivre

Pochette de couverts BIO

Verre "carton recyclé"

6 - Bleu violet

*Caryoptéris (fleur),
Pérovskia (fleur),
Cérostigma (fleur),
Vitex (fleur),
Laurier-tin, Ampelopsis quinquefolia
(fruit)...*

Salade de pâtes aux crevettes

Légumes minestrone
Piment d'Espelette
et salade d'herbes

Tagliate de bœuf à l'italienne

Roquette parmesan
Sauce "tigre qui pleure"

Le fromage du moment Rosace "butter"

Mi-cuit chocolat

Caramel coulant, fleur de sel

*Pain fait maison aux céréales
Sel et poivre
Pochette de couverts BIO
Verre "carton recyclé"*

7 - Coup de cœur en Lorraine



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

Pâté lorrain, mais en gelée comme une tourte

Salade aux lardons
Vinaigrette

Potée lorraine revisitée

Roulade de choux,
purée de pommes de terre
Jambonneau confit
en tournedos

Le fromage du moment Rosace "butter"

Pavé de la place

Mirabelle - Bergamote

*Pain fait maison aux céréales
Sel et poivre
Pochette de couverts BIO
Verre "carton recyclé"*

8 - Végétal



La rencontre des chefs Traiteurs
de France sur une thématique
végétale a permis ce travail
sur le légume et le fruit

Velouté "pris" de potiron, en gelée végétale

Oignons crispy,
Légumes à glace

Curry de légumes

Riz basmati en vinaigrette
Raisins de Corinthe

Salade verte et mendians

Poire pochée à la vanille

Gingembre, copeaux de
chocolat

*Pain fait maison aux céréales
Sel et poivre*

*Pochette de couverts BIO
Verre "carton recyclé"
Vinaigrette BCR*

9 - Le Gluten free ... Rose



Aster (fleur),
Anémone du Japon (fleur),
Chrysanthème des jardins (fleur),
Colchique (fleur),
Cyclamen de Naples (fleur),
Symphorine (fruit)...

Crevette Thaï,

Julienne de légumes
à la mangue,
Sauce Thaï

Tournedos de cabillaud, cuit basse température

Flan de poireaux
Crème de poireaux

Le fromage du moment

Rosace "butter"

Ananas rôti

Jus de cuisson
Caramel citron

Pain "Sans Gluten" (industriel)

Sel et poivre

Pochette de couverts BIO

Verre "carton recyclé"

RECYCLEZ, RÉUTILISEZ, PROFITEZ...

Éco-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 de réutilisation de nos contenants

(mais vous pouvez également innover !)

• Nattes

En sets de table, pour réaliser
vos sushis et makis

• Valisettes

Pour les enfants, au foot, à la danse,
pour les écoles, au centre aéré...

• BoQos

Tout simplement pour
vos confitures, vos sauces...

• Verres

Pour vos verrines à la maison...

• Couverts

Gardez-les, ils pourront
vous servir en pique-nique...



Valisettes



Le coffret repas qui à la classe 10

Valisette à prix unique, isotherme 1 heure
Avec une bouteille d'eau incluse

26.50 € HT

Éco-responsable, chaque valisette doit
trouver un deuxième emploi au sein
du bureau, de la maison, de l'école
de vos enfants, de la salle de gym ...

Recyclez !



PHOTOS D'ILLUSTRATION: PASCAL

1 - Voyage en Bretagne

Millefeuille foie gras - artichaut breton

Tapenade artichaut truffée

Brochette de noix de Saint-Jacques

Purée de panais,
méli-mélo de légumes
chips de lomo

Trilogie de fromages affinés

Beurre demi-sel

Palet Gianduja

Mendiants et tuile de fruits secs

Pain fait maison aux céréales

Sel et poivre

Pochette de couverts bambou DD

Verre "verre"

Mayonnaise

50 cl eau minérale

Chocolat by M

2 - Voyage Gourmand

Gâteau d'avocat aux épices

Rosace de crevettes papillon
au piment d'Espelette
Crème de langoustines

"Faux" burger

Pommes Anna et foie gras de canard
Filet de bœuf
Caramel de figues

Trilogie de fromages affinés

Beurre demi-sel

Comme un café gourmand

3 petits desserts d'hiver

Pain fait maison aux céréales

Sel et poivre

Pochette de couverts bambou DD

Verre "verre"

Moutarde

50 cl eau minérale

Chocolat by M

POUR VOS
DÉPLACEMENTS,
PENSEZ
VALISETTES.

SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS

BoQos

Découvrez les menus BoQo 10

Chauds et froids
Dans un concept malin et transportable

19.90 € HT

Conservez les bocaux pour vos "conserves"
Ça c'est du DD!

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 16H



1 - BoQo mer

Rilette de saumon
aneth et citron vert
Tartine maison grillée

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

Mousse chocolat Grand Cru

Pain maison
Pochette couvert "maïs"
Gobelet en carton recyclé

2 - BoQo d'ici

Terrine de campagne
Mirabelles confites
Tartine tigrée maison grillée

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

Crème prise à la vanille
Caramel au beurre salé

Pain maison
Pochette couvert "maïs"
Gobelet en carton recyclé

INCLUS DANS LE COFFRET TRILOGIE

PAIN MAISON , COUVERTS BIO , SERVIETTE, SEL ET POIVRE

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



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

BoQos

Les soupes d'hiver | 

13.15 € HT

Conservez les bocaux
pour vos "conserves"
Ça c'est du DD !

NOUVEAU

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 16H

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

1 - Châtaignes

Arrangez à votre goût ...

Velouté de châtaignes

Plat principal

Châtaignes éclatées

Crème double

Garniture

Mousse au chocolat Grand Cru

Dessert

Pain maison

Pochette couvert "maïs"

Gobelet en carton recyclé

2 - Potiron

Arrangez à votre goût ...

Velouté de potiron

Plat principal

Champignons poêlés

Crème double

Garniture

Crème caramel maison

Dessert

Pain maison

Pochette couvert "maïs"

Gobelet en carton recyclé

INCLUS DANS LE COFFRET TRILOGIE

PAIN MAISON , COUVERTS BIO , SERVIETTE, SEL ET POIVRE

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



LE CASIER  SAVEURS
By Marcotullio

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

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

Le Casier aux Saveurs, votre traiteur à domicile by marcotullio

Pour faire de chacune de vos occasions

un événement gastronomique inoubliable.

lecasierauxsaveurs.com

Quiches

Les tartes froides,
ou en bon Lorrain, les “quiches” 16

Le nom dériverait du francique “Küche” ou “Kieche”,
pluriel de “Kuche” (tarte).

On retrouve pour la première fois l'utilisation du mot quiche
dans les comptes de l'hôpital Saint-Julien de Nancy en mars 1605.
Auparavant, on parlait de tarte, de fouace ou d'eschaudez.

Alors gardons le nom de nos origines et déclinons...



Coffret Quiche Lorraine

10.50 € HT

Le Bowl

Salade endives - cresson
Noix pilées

Quiche Lorraine

Lardons - "migaine"

Vinaigrette

Pochette couvert "maïs"

Emballage sac kraft

Coffret Quiche Saumon

12.00 € HT

Le Bowl

Salade endives - cresson
Noix pilées

Quiche Saumon

Saumon - ciboulette
"migaine"

Vinaigrette

Pochette couvert "maïs"

Emballage sac kraft

Coffret Quiche Savojarde

11.90 € HT

Le Bowl

Salade endives - cresson
Noix pilées

Quiche Savojarde

Jambon - emmenthal
"migaine"

Vinaigrette

Pochette couvert "maïs"

Emballage sac kraft



Black Box

C'est l'histoire d'une boîte...

Un coffret malin "noir laqué" à fourreau de couleur qui distingue :
le buffet, le cocktail, le lunch, le pain...

COMMANDE
LA VIEILLE
AVANT 16H



Box Brunch

10 🍴

199.50 € HT

Un brunch sympa au bureau ...

Assortiment pour 10 personnes

Fourreau blanc

10 mini croissants au beurre

10 mini pains chocolat

5 mini pots de confiture

5 mini pots de miel

de nos abeilles

10 beurres de baratte

1 BB charcuterie

1 BB fromages d'affineur

1 BB pain tranché

10 bowls de fruits de saison
coupés (80 gr)

Kit

8 Thé sachets

10 Sucres

20 gobelets baroques

10 pochettes couverts BIO

1 thermos café chaud 1 L

2 jus d'orange BIO - 0,75 L

Box Petit déj

8/10 🍴

62.37 € HT

Un petit déjeuner complet ...

Assortiment pour 8/10 personnes

Fourreau blanc

8 mini croissants au beurre

8 mini pains chocolat

8 pain "gala" maison

4 mini pots de confiture

4 mini pots de miel

de nos abeilles

4 beurres de baratte

Kit

6 Thé sachets

10 Sucres

16 gobelets baroques

8 pochette couverts BIO

1 Thermos café chaud 1 L

2 jus d'orange BIO - 0,75 L

BB Lunch salé

6/8 🍴

49.60 € HT

36 pièces lunch salées

Fourreau jaune

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

Comptez 6 pièces mini par personne et agrémentez de coffrets buffets adaptés ...

**SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES
ÉVENTUELLEMENT CONTENUS**

**POUR TOUTES
LES OCCASIONS
ET À TOUT MOMENT
DE LA JOURNÉE**



A close-up photograph of a black tray filled with various appetizers. The items include strawberries, cream, and pink gelatin. The background is blurred, focusing attention on the food.

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 16H

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

BBC Festive

6/8 🍴

38.00 € HT

Un joli coffret de 60 petits sandwichs maison
Fourreau blanc

Base Klub, tartare de tomates confites,
jambon de Parme

Base Klub, crabe yuzu, mayo

Base Klub, jambon au foin, beaufort

Base Klub, foie gras nature, chutney de figues

Base Klub, mascarpone citron, saumon fumé

Base Klub, tarama rose

BB Cocktail Salé

6/8 🍴

67.20 € HT

56 pièces cocktail salées
Fourreau rouge

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur. Comptez 8 pièces pour un petit cocktail d'une heure...

BBC Végé

6/8 🍴

36.50 € HT

Un joli coffret de 60 petits sandwichs végétariens maison
Fourreau blanc

Base Klub, caviar de poivrons

Base Klub, tomates et coriandre

Base Klub, artichaut et tapenade

Base Klub, tartare de légumes

BB Cocktail Sucré

6/8 🍴

57.80 € HT

48 pièces cocktail sucrées
Fourreau rouge

Les pièces cocktail sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails "réception" qui font la réputation de Marcotullio Traiteur. En général, comptez 3 pièces par personne ...

COMMANDE
LA VEILLE
AVANT 16H



PHOTOS © M. CASTRUCI / MONSIEUR PASTICCERIE

BB Buffet Charcuterie

10/12 ⓘ

49.80 € HT

*Un assortiment de charcuteries
pour un buffet "juste à poser" (± 1,2 kg)*

Fourreau orange

Rosette

Jambon des Vosges au foin

Fromage de tête persillé

Terrine de campagne maison

Cornichons / Tête de moine

BB Buffet Viandes froides

10/12 ⓘ

69.50 € HT

*Un assortiment de viandes froides
pour un buffet "juste à poser" (± 1,2 kg)*

Fourreau orange

Rumsteck aux baies

Roti de porc au poivre

Suprême de poulet au sel fou

Filet de veau juste rosé

Tomates cerises / Condiments / Coffret 3 sauces

BB Buffet Légumes

10/12 ⓘ

36.70 € HT

*Un assortiment de légumes cru à tremper
pour un buffet "juste à poser" (± 1,2 kg)*

Fourreau orange

Carotte / Carotte jaune / Concombre

Choux-fleurs / Radis blanc / Radis

Sur une base de mascarpone

Terreau végétal

BB Poissons 10/12 ⓘ

78.50 € HT

*Un assortiment de poissons froids
pour un buffet "juste à poser" (± 1,3 kg)*

Fourreau orange

Saumon mariné à la betterave

Scampi "mode Thaï"

Cabillaud à l'ail des ours

Tarama rose - Blinis

Tomates cerises

Beurre citron, oignons mauves

POIDS ET PRODUITS INDICATIVES
EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

BB Buffet Fromages

10/12 ⓘ

65.00 € HT

*Un assortiment de fromages
pour un buffet "juste à poser" (± 1,2 kg)
Fourreau orange*

"À la coupe" - Un assortiment de fromages
affinés et fermiers
Fruits secs et mendiants
Beurre frais

BB Buffet Verrines

8/10 ⓘ

68.90 € HT

*Un assortiment de verrines
pour un buffet "juste à poser"
30 pièces
Fourreau orange*

Panacotta fruits de saison
Riz au lait, caramel au beurre salé
Mousse chocolat maison
Crème brûlée
Crèmeux marrons "glacés"

BB Buffet Pains 8/10 ⓘ

9.00 € HT

*Un assortiment de pains maison
Fourreau orange*

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
...

BB Buffet Tartes 8/10 ⓘ

54.00 € HT

*Un assortiment de tartes
pour un buffet "juste à poser"
36 pièces
Fourreau orange*

Tartes Baby du moment et de saison
6 sortes

COMMANDÉ
AVANT 10H
LIVRÉ DÈS
13H

Dernière Minute ?

Le Retour du Marché

Réalisé selon les produits en fabrication du jour,
présentés sur les réceptions de Marcotullio Traiteur.*

18.70 € HT

Entrée + plat + fromage + dessert
Pain Maison fabriqué dans notre boulangerie

* Différents tous les jours,
ils ne peuvent être confectionnés
"sur-mesure".

Supplements

Le kit vaisselle jetable
assortiment pour 12 personnes
35,80 € HT

15 gobelets jetables luxe
15 verres à pieds jetables luxe
20 petites assiettes maïs
24 grandes assiettes maïs
12 jeux de couverts
(fourchettes, couteaux, cuillères)

Le kit vaisselle jetable
à la carte

Pochette couverts BIO : 1,50 € HT
Flûte champagne x 8 : 3,50 € HT

Divers

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

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.

La Cave

Champagne

Senez - Sélection Traiteurs de France 22,00 € HT

Vins Blancs

Auxerrois - Domaine Régina Toul - Lorraine 11,00 € HT
Pays d'OC - Mas de la Source - Languedoc 12,00 € HT
Marennon Grande Toque - Luberon 9,90 € HT

Vin rosé

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

Vins rouges

Auxerrois - Domaine Régina Toul - Lorraine 11,00 € HT
Pays d'OC - Mas de la Source - Languedoc 12,00 € HT
Marennon Grande Toque - Luberon 9,90 € HT

Les Softs

Vittel 1 l 3,00 € HT
Perrier Fines Bulles - 100 cl 3,00 € HT
Jus de Pommes Lorrain - 100 cl 4,50 € HT
Coca Cola ou Coca Zéro - 150 cl 4,50 € HT
Jus de Rhubarbe de Lorraine - 100 cl 4,50 € HT
Nectar de Mirabelles de Lorraine - 100 cl 4,50 € HT
Jus d'orange Bio - 75 cl 5,50 € HT
Vittel - 50 cl 2,50 € HT
San Pellegrino - 50 cl 2,50 € HT

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



Informations produits

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer). 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 marcoburo.fr. L'ensemble des produits proposés par Marcoburo sont en vente en ligne sur www.marcoburo.fr. Ils peuvent être aussi commandés par téléphone du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00. Le plateau retour du marché, à 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 profoma concernant sa commande. Marcoburo ne pourra être tenue 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.

Délais de commande

La veille avant 16h sur toute la gamme. Le jour même avant 10 h 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 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 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 Marcoburo, ne se font qu'en semaine, 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.



DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

MARCOTULLIO

Traiteur haute gastronomie

SIÈGE SOCIAL MARCOTULLIO
BUREAU COMMERCIAL MARCOSEAVEURS
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

MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES
TRAITEURS DE FRANCE

ECOTRAITEUR RESPECTANT
LA CHARTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

TRAITEUR **CERTIFIÉ ISO 20121**



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