COLLECTION

2019

BAPTÊMES ET COMMUNIONS

LE CASIER SAVEURS
By Marcotullio

COLLECTION BAPTÊMES ET COMMUNIONS

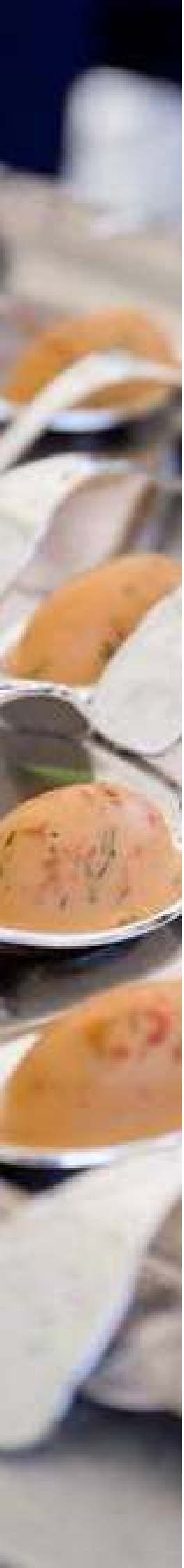
Nous sommes heureux de vous présenter notre collection dédiée aux baptêmes et communions.

À domicile, au château d'Art-sur-Meurthe ou dans la salle de réception de votre choix, profitez d'un service de livraison et bénéficiez si vous le souhaitez de prestations d'une équipe de service et d'un chef.

LE CASIER SAVEURS
By Marcotullio

VOTRE CONTACT

Maud JARDIN
03.83.35.52.27
maud@marcotullio.fr
15, rue Stanislas
54000 NANCY



CÔTÉ APÉRO

Min 4 pers

4 pièces - 5,72€ TTC

Collection Pic et Pic

Gambas rôties aux agrumes, toast de patates douces
Cœur de saumon au jus de betterave
Roulade de courgettes, tomates séchées et basilic
Pipette melon et jambon cru

6 pièces - 8,58€ TTC

Collection Pic et Pic

Gambas rôties aux agrumes, toast de patates douces
Cœur de saumon au jus de betterave
Roulade de courgettes, tomates séchées et basilic
Pipette melon et jambon cru

Collection du bout des doigts 'chaud'

Croquille parmesan et stracciatella de tomates
Yakitori poulet thaï

Le tarif TTC est mentionné par personne

CÔTÉ APÉRO

La Black Box - 42,02€ TTC

Pain tomate, mascarpone de tomates confites, Pata Negra
Pain maïs violet, confit de citron et Saint-Jacques
Pain blanc, pâte de sésame grillée, thon rouge fumé
Pain jaune, chutney ananas curry, foie gras
Pain vert, tarama wasabi, gambas en effeuillé
Pain noir, fromage frais à l'ail noir, jambon aux truffes

La Black Box comporte 60 pièces.

CÔTÉ REPAS

Menu Calice - 38,50€ TTC

Min 4 pers

Opéra

Opéra de foie gras, cendres de morilles
Chutney d'oignons, grenadine en dôme
'Pomme d'Amour' chocolat-foie gras
Spoon morilles

Croûte d'Épeautre

Dans un pain d'épeautre vidé, comme un pain surprise, de la volaille de Bresse en morceaux, du ris de veau et des champignons du moment
Une 'bouchée à la reine' revisitée et de luxe

Calice

Coque chocolat, disque nougatine
Mascarpone de fruits rouges
Fruits frais
'Dôme nuage'

Le tarif TTC est mentionné par personne

CÔTÉ REPAS

Menu Cierge - 44€ TTC

Min 4 pers

Œuf

Doré, Crémeux homard
Homard médaillon, mouillettes au charbon

Roudoudou

Un gros coquillage rappelant le célèbre bonbon
Macédoine de légumes maison
Langouste et mayo truffes
'Crevettes', pousses et perles noires

Burger

De veau de lait
Pain de polenta et pommes Anna
Duxelles de champignons au foie gras
"Cola' Sauce

Cierge

Tube chocolat 'Michel Cluzel'
Mousseline vanille, minestrone de fraises
Jus de basilic et flamme chocolat

Le tarif TTC est mentionné par personne

OPTION FROMAGES

En supplément avec les menus Calice et Cierge

Boîte à Fromages - 5,50€ TTC

Composée de trois fromages affinés de saison,
Accompagnée d'un mesclun d'huile d'olive
et vieux balsamique

Plateau de fromages affinés du moment - 8,25 € TTC

Préparé par un grand Fromager Affineur Lorrain
Buffet des pains d'artisans

CÔTÉ REPAS

Buffet Consécration - 44€ TTC

Min 10 pers

Foie Gras

Foie gras marbré
Chutney de mirabelles
Gelée claire 'liqueur de poires'

Roudoudou

Un gros coquillage, macédoine de légumes maison
Langouste et mayo truffe
'Crevette', pousses et perles noires

Pâté en croûte

Ris de veau et foie gras
Tonnelets de concombre, confiture d'oignon 'grenadine'

Authenti'K

La boîte à tiroirs de charcuterie festive
Épaule de pata negra, saucissons aux truffes, mortadelles truffées...

Les tartinables

Beurre de baratte, perles de poivrons de couleurs, julienne de cornichons, confit de carrottes cumin, figues..

Ballotine de Volaille

Mousse fine de volaille aux morilles
Tonnelets de patates douces

Condiments & accompagnements

Fromages

En buffet des Frères Marchand
Fruits secs

Mesclun

de jeunes pousses

Nos pains

En 'miche' de notre chef Boulanger

Débauche

Gourmande de saison
8 sortes

Le tarif TTC est mentionné par personne

OPTION PLAT CHAUD AU BUFFET

Min 10 pers

Filet de Bœuf Wellington -11,99€ TTC

Filet de Boeuf Wellington, foie gras et jus à glace de vieux Porto

Une pièce pour 10 personnes
Chauffe au four à 150° pendant 40 minutes
La sauce au bain marie ou micro-ondes

Koulibiac brioché -10,45€ TTC

Koulibiac brioché, saumon et épinards
Farce fine de saumon
Beurre blanc

Une pièce pour 10 personnes
Chauffe au four à 150° pendant 40 minutes
La sauce au bain marie ou micro-ondes

Le coin des cocottes - 6,38€ TTC

Au choix :
Volaille de ferme aux pleurotes
Nage de pétoncles au safran
Riz crémeux blanc et noir

Servi dans une cocotte en fonte

Le tarif TTC est mentionné par personne

LES PIÈCES MONTÉES

Min 12 pers

La pièce montée croquante aux choux - 7,80€ TTC

Réalisée selon votre thématique et vos préférences

La pièce montée aux macarons - 6,90€ TTC

Réalisée avec 3 sortes de macarons, parfums à la demande

Le livre 'ouvert' - 6,90€ TTC

Comme un fraisier
Parfums selon la saison

Le tarif TTC est mentionné par personne

LIEUX

Le Château d'Art-sur-Meurthe

Une journée organisée pour votre événement

Privatisations

Les Salons Vatel - 825€ TTC/journée
80 pers max

Le Salon des Arts - 594€ TTC/journée
32 pers max

Salon des enfants à disposition
Offert

Location selon disponibilités

Contact : Maud@marcotullio.fr

LE PERSONNEL

Au Château d'Art-sur-Meurthe

1 Maître d'Hôtel pour 15 pers - 275€ TTC

→ heures de service après 16h - 41,80€ TTC/heure

1 Cuisiner pour la prestation - 165€ TTC

→ Au delà de 30 pers, nous prévoyons deux chefs

À domicile

1 serveur pour 12 pers - 192,50€ TTC

10h sur place - 15h fin
→ *heures de service au-delà - 41,80€ TTC/heure*

1 chef maxi 15 pers - 165€ TTC

11h sur place - 15h fin
→ *heures de service au-delà - 41,80€ TTC/heure*

ART DE LA TABLE

Au Château d'Art-sur-Meurthe

Vaisselle Château - Forfait 2,59€ TTC

À domicile

Forfait spécifique -
Si prestation de service,
le tarif est à 6,49€ TTC.
Si uniquement livraison,
le tarif pratiqué est à 7,08 € TTC.

Nappage tissus - serviettes tissus
Assiettes - verres - couverts
Étudié en fonction du menu choisi

BOISSONS

Au Château d'Art-sur-Meurthe

Forfait Softs - 2,42€ TTC

Jus de fruits lorrains
Eaux plates et gazeuses
Café expresso - Thés

Forfait Vins - 10,50€ TTC

Moselle Septentrion Blanc
Château de Vaux
Base 1/5

Cotes de Thongues Excellence rouge
St George d'Ibry
Base 1/3

Champagne Sélection Traiteurs de France
À la consommation - 26,40€ TTC la bouteille

BOISSONS

À domicile

Les Softs

Jus de pommes de lorraine - 4,75€ TTC
Jus de Rhubarbe lorrain - 4,75€ TTC
Vittel litre verre - 3,16 € TTC
San Pellegrino litre verre - 3,16€ TTC

Les Vins

Moselle Septentrion Blanc - 15,38€ TTC
Cotes de Gascogne Blanc - 9,07 € TTC
Macon-Villages Domaine Luquet Blanc - 10,76€ TTC

Cotes de Thongues Ibry Rouge - 9,46€ TTC
Crozes Hermitage les Palais Rouge - 12,54€ TTC
Moselle Haut de Bassieres Rouge - 13,89€ TTC

LIVRAISONS

Les frais de livraisons sont calculés comme suit :

Départ de nos laboratoires de Louvigny

Zone A - 20€ TTC

0-40 km de nos bases

Zone B - 35€ TTC

40,1 - 60km de nos bases

Zone C - 42€ TTC

60,1 à 80 km de nos bases

Luxembourg - 55€ TTC

La livraison est offerte lorsque celle-ci est accompagnée du personnel de service

LE BON DE COMMANDE

Le présent devis est valable 6 mois à compter de sa date d'émission.
Tarifs révisables en fonction de l'évolution des coûts.

Conditions de confirmation

- Signature et accompte de 70% du total TTC perçu à la confirmation ;
- Paiement du solde dans les 30 jours qui suivent l'événement

Confirmation du nombre de personnes

- Première variation du nombre d'invités ;
15 jours avant l'événement, confirmation téléphonique ou par mail du nombre quasi définitif

- **Nombre définitif de participants (base de facturation)**
7 jours ouvrables avant la manifestation, suivie d'une confirmation par mail ou fax.
Toute modification de nombre passées ce délais, ***le devis se voit majoré de 15%***

Nom du signataire :

Date : _ _ / _ _ / _ _ _ _

- Reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente du dit devis et en accepte les conditions.

Bon de commande valant pour acceptation du dossier accompagné de l'acompte signifié dans les conditions générales.

Tampon et signature de l'entité signataire :

LE CASIER SAVEURS
By Marcotullio

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

La totalité de nos conditions générales de vente est déposée et consultable sur demande à notre cabinet d'avocat sis à Nancy.

Règlement
En cas de retard de paiement seront exigibles, conformément à l'art. L 441-3 du Code du Commerce, une indemnité calculée sur la base de sept fois le taux de l'intérêt légal en vigueur. Pour les débiteur Professionnel une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ sera ajoutée Art. L 441-5 du Code du Commerce. Une indemnité complémentaire sur justification peut également être ajoutée art. L.441-6 alinéa 12 du Code du
Commerce

Prestations donnant lieu à la facturation de suppléments

Prestations de restauration supplémentaires avec signature de votre part d'un budget établi au préalable dépassement des forfaits cave et ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation ;
Maintien du personnel au-delà des horaires indiqués lié à un changement dans le déroulement de votre opération ou à la présence des invités à l'heure de départ définie. L'heure supplémentaire de jour est facturée 38.00 € HT, par personnel restant.
Perte et casse du matériel constatées à l'issue de votre réception (facturées au coût de remplacement) ;
Prise en charges des besoins électriques suivant nos besoins, pris en charge par vos soins (matériel de remise en température, matériel destiné aux animations culinaires, machines à café, éclairage des buffets…)

Marcotullio Traiteur ne sera pas tenue de fournir les prestations demandées par le client si celui-ci ne lui en paie pas le prix dans les conditions et selon les modalités indiquées.
Marcotullio Traiteur ne saurait être tenu responsable des retards de livraison dû à des cas de force majeure, tels que panne, accident, grève et intempéries
Les frais de déplacements sont mentionnés dans la rubrique "logistique et transport" de votre devis.

Annulation. En cas d'annulation intervenant moins de soixante-douze heures avant la date de la prestation, Marcotullio Traiteur est en droit de réclamer le paiement de l'intégralité de la prestation commandée.
En cas d'annulation à moins de 5 jours pleins, Marcotullio Traiteur se réserve le droit de facturer 30% du montant total en raison des commandes de matières premières et du travail d'organisation.
Les prix sont établis hors taxes (tva en vigueur) et restent valables six mois après la date d'envoi du présent devis.
Le nombre de personnes qui fait l'objet de la commande est le nombre de personnes facturé

Responsabilité. Hygiène et sécurité
Tout produit non consommé dans le délai prévu devra être détruit. En cas de non respect de l'une de ces quelconques directives, la responsabilité de Marcotullio Traiteur ne pourra être recherchée en aucune façon et le client en supportera les conséquences, y compris en cas d'intoxication alimentaire ou de sanction, par les administrations compétentes.

Signataire du Pacte Anti gaspillage, nous sommes en mesure avec votre accord et en respectant les normes en vigueur de donner les produits non consommés à des associations nécessiteuses.

Les frais de remise en état résultant de dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition du client seront à la charge de ces derniers.

La responsabilité de Marcotullio Traiteur n'est engagée qu'en ce qui concerne les prestations annexes facturées par elle-même et incluses dans la prestation définitive
.
Dans le cas de prestations facturées directement par les fournisseurs de prestations annexes à celles de Marcotullio Traiteur, cette dernière, agissant en qualité d'intermédiaire, dégage totalement sa responsabilité vis à vis du client à cet égard.

En ce cas, le client ne pourra en aucune façon engager la responsabilité de Marcotullio Traiteur dans l'hypothèse d'irrégularités constatées quant aux prestations desdits fournisseurs.

Défaut d'exécution
Toute inexécution par le client ou tout retard dans l'une quelconque de ses obligations entraîne la résolution de plein droit de toute la commande après simple mise en demeure et sans préjudice de tous dommages et intérêts.

Attribution de juridiction
Toute contestation ou litige relatifs à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales ou à l'exécution de la commande seront de la compétence du Tribunal de Commerce de NANCY.

Toute commande implique l'acceptation dans son intégralité, sans restriction ni réserve, des présentes conditions générales de vente.