

Donnez du goût à vos émotions de fin d'année



NOËL & NOUVEL AN

2016 - 2017



By *M*
MARCOTULLIO



C'est la fête...

Les Fêtes de fin d'année sont un "temps" de l'année que nous apprécions beaucoup car il nous replonge dans nos valeurs d'antan, nous oblige à retravailler, revisiter, moderniser les plats qui ont écrit l'histoire de notre maison.

Nous nous employons à élaborer le produit pour le produit, avec un grand respect des recettes de nos pairs et ce "grain de folie" qui nous anime tous.

Nous devons aussi, et de plus en plus, être responsables en travaillant au maximum la production locale, la pêche raisonnée, en combattant le gaspillage ! Cela est devenu notre crédo au sein de l'entreprise, tout simplement parce que nous y croyons. Le développement durable, c'est d'abord un état d'esprit.

Toutes nos équipes se sont mobilisées pour vous offrir, ensemble, le meilleur d'elles-mêmes. Je suis heureux et fier de vous faire découvrir et redécouvrir notre gamme festive, que nous produisons spécialement pour ces événements de fin d'année.

Commandez la carte des fêtes sur le site www.lecasierauxsaveurs.com.

avec des offres spéciales et des cadeaux...

Joyeux Noël à toutes et à tous, tous nos vœux durables pour cette nouvelle année, et, *donnons du goût à nos émotions !*

Apéritif

À LIVRE OUVERT

(le coffret de 60 pièces)

Le Food Book By M

Le livre "sandwichs"

Pour une histoire de goût...

Pain d'épices au foie gras, chutney exotique
Pain citron, mousseline d'orange et yuzu au saumon fumé
Pain tomate cecina et mascarpone à la truffe

→ 40.15 €

Le Food book est un carton recyclé
fabriqué en Lorraine réutilisable en boîte d'archive

HISTOIRE D'UN PAIN

(le coffret de 60 pièces)

Le pain d'artisan

fourné de sa mie reconstituée

Rectangle de jambon aux truffes
Beaufort d'hiver
Mayonnaise à la truffe

→ 36.00 €

Une véritable miche d'artisan
dont l'histoire vous est contée.

3

COMPOSITION

(Mini 4 pers)

Apéritif (4 pièces)

Fraîcheur d'une ratte farcie d'un crémeux potimarron, figue confite
Opéra de foie gras, épices et abricots
Pincette de chorizo ibérique, crème de cabillaud
Sablé de fenouil et homard aux herbes

→ 6.50 €

Apéritif (6 pièces)

Fraîcheur d'une ratte farcie d'un crémeux potimarron, figue confite
Opéra de foie gras, épices et abricots
Pincette de chorizo ibérique, crème de cabillaud
Sablé de fenouil et homard aux herbes

2 pièces à chauffer

Kouglof "Grand Est" d'escargots, beurre d'ail et persil à l'absinthe
Burger de canard aux pommes confites

→ 10.05 €

Les apéritifs sont dressés en Boit'A deux étages

Présentable sur table et recyclable

Les boit'A sont fabriquées en Lorraine à base de cartons recyclés.



≡ After ≡

LE PLUMIER

(De 6 macarons originaux)

Pommes granny Smith
Citron yuzu
Chocolat lait passion
Menthe fraîche
Marron glacé
Carambar®

→ 8.90 €

LA BOIT'A FRUITS EXOTIQUES

(environ 5/6 pers)

Les fruits exotiques, nouvelles stars des fêtes de Noël

Litchis
Kumquat
Ramboutan
Banane "petite naine"

"Dans le pot du bout de la pince"

Mangue en dés
Ananas Victoria
Papaye

→ 42 €

*En Boit'A, le concept Marcotullio des boîtes cocktail
Pinces bambou
Serviettes cocktail*



*Le cocktail dinatoire
spécial fêtes par excellence.*

*Constitué de petites pièces en
contenants et étudié pour que vous
puissiez présenter à vos invités
"pièce par pièce".*

Il se sert debout ou assis.

*Nous vous prévoyons un "menu"
explicatif pour étonner vos invités
de votre savoir gastronomique.*

*Nous mettons à votre disposition
un kit "serviettes cocktail et petites
cuillères et fourchettes jetables"
afin de penser à tout à votre place.*

*Pour la chauffe des pièces chaudes,
prévoyez un four doux 80 °;
une vingtaine de minutes
mais vérifier tout de même !*

*Et toujours notre cadeau
de fin d'année fraîcheur
qui fait toujours merveille
sur vos tables ainsi que
la brioche du partage
pour le lendemain matin.*



≡ Cocktail dînatoire ≡

POUR VOUS ACCOMPAGNER JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT★

(22 pièces - mini 10 pers.)

12 pièces froides

Velouté de butternut à l'orange, flacon et paille
Nougat de chèvre frais, crémeux de brocoli
Royale de foie gras, pomme Granny
Ris de veau confit, panais et noisette
L'œuf en coque, girolles et châtaignes
Sucette de Saint-Jacques truffée
Carpaccio de lotte, mangue et huile d'argan
Pouss pouss céleri et marinière de moules
Spoon de saumon en spirale de betterave
Cheese cake, avocat et crabe... parfum d'agrumes
P'ti suiss d'un magret façon tartare
"Tournedos Rossini"

5 pièces chaudes

Croûte d'épeautre d'une volaille de Bresse aux morilles
Mini plat d'une joue de bœuf confite longuement,
purée aux truffes
Vapeur de gambas, épices et légumes thaï
Velouté de châtaignes aux truffes "en bouteille"
Raviole de foie gras au poivre N°1 by M - émulsion de tonka

5 pièces sucrées

Symphonie de pomme verte
et cassis à la violette
Crème brûlée
vanille chantilly "caramelia"
et exaltation de brownies
Harmonie exotique,
coco banane passion
Saveurs d'agrumes
clémentine citron vert et yuzu
Finger aux poires noisette
et sirop d'érable

🎁 Notre Cadeau de Noël

Mandarines de Noël et papillotes
Kit serviette M et cuillères cocktail

→ 39.95 €

LES PRODUITS DE LA CARTE DE FÊTES SONT EN VENTE DU 21 DÉCEMBRE 2016 AU 5 JANVIER 2017.



≡ Buffet en fête ≡

UN BUFFET PRESTIGE SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ POUR VOTRE TABLE DE FÊTE...★

(mini 10 pers.)

Luge

De foie gras pressé au poivre N°1 By M
Pain d'épices moelleux

Langouste

En demi queue - rosace fleurie
Bouquet de crevettes
Sauce citron en légèreté

Conserve

D'œuf parfait, chantilly de caviar de harengs

Esquimau

De saumon fumé
en gelée émulsionnée de langoustines

Chaud Froid

Truffé de poulet jaune au foie gras

Artichaut

Farci panais et morilles

"Authentik"

La boîte à tiroirs de charcuteries festives
Pata négra, jambon aux truffes, saucisson et mortadelle

Tartinables

Dans les tiroirs : beurre de baratte, perles de tomates, cornichons en julienne, tomatade, poivronnade, carottes cumin

Cerf

Le dos en écailles de poire, confit d'airelles

Fromages

D'affineurs lorrains

Pains

Les pains tranchés d'artisan en panier

Débauche

De desserts de fêtes

🎁 Notre Cadeau de Noël

Mandarines de Noël et papillotes

→ 45.00 €

Option plat chaud (prix valable uniquement accompagné du buffet)

Jambon des Vosges cuit au foin
En croûte d'épis, champignons,
compotés aux oignons,
sauce Pinot noir de Toul
→ 8.50 €

Filet de bœuf Wellington
Foie gras et à glace de vieux porto
→ 11.50 €

🎁 Livraison offerte
à partir de 450 € d'achat
(hors remises)

"Pour votre santé, bougez plus"
www.mangerbouger.fr



Le buffet est travaillé pour vous offrir une prestation qui se déguste en premier lieu avec les yeux. Prévoyez une belle table nappée jusqu'au sol (2 m pour 10 pers.) agrémentée de quelques branches de sapin, quelques boules de Noël et un ou deux grands vases pour apporter de la hauteur.

Prévoyez également quelques rehausseurs (boîtes diverses) pour poser sous les plats pour ne pas uniformiser la hauteur des mets. Cela vous donnera une impression de relief.

Les plats que nous mettons à votre disposition sont un prêt que nous vous remercions de nous rapporter propres la semaine suivant la réception.

Deux plats chaud "spécial buffet" vous sont proposés en option sous forme de pièces entières à chauffer et à présenter et découper au buffet.



≡ Menu en fête ≡

MENU NOUGAT ★

(mini 4 pers.)

Nougat

De foie gras aux mendiants
Pic de guimauve "barbe à papa"
Amuse-bouche

Cannelloni

Saint-Jacques et homard
Gelée végétale de fleurs
"Confiture" de crustacés

Chapon

De ferme en ballotine truffé et ris de veau
Purée de topinambour à l'ail des ours
Pétales de tomates séchées
Crème de morilles

Bûches ou calendriers

De votre choix selon la carte
ou

Dessert excentrique

De votre choix selon la carte

🎁 Notre Cadeau de Noël

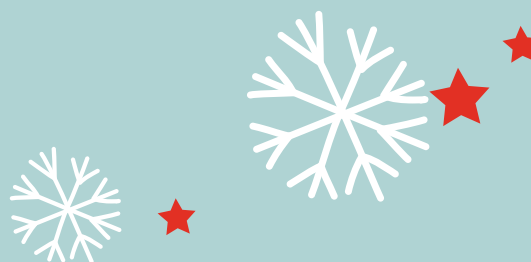
La boîte à papillote
Parce que c'est Noël...

→ 42.00 €

📖 À savoir

Les premières recettes de nougat blanc proviennent d'un livre arabe de Bagdad au 10^e siècle. Le nougat s'appelle alors "natif". L'une de ces recettes indique que le "natif" est originaire d'Harran, une ville située entre Urfa au sud de la Turquie et Alep en Syrie.

LES PRODUITS DE LA CARTE DE FÊTES SONT EN VENTE
DU 21 DÉCEMBRE 2016 AU 5 JANVIER 2017.



Fromage

Agrémentez votre menu
d'un fromage cuisiné ou d'un beau
plateau d'affineurs lorrains

Pour vos enfants

Un menu spécialement étudié à consulter...

🍷 Un vin ?

Nous vous les conseillons
en page 18





Le nougat est un foie gras fait maison travaillé aux fruits secs et emballé en papillote, servi avec une guimauve “saveur barbe à papa” maison.

Le cannelloni est un harmonieux mélange de farce fine et moelleuse de Saint-Jacques et de morceaux de homard enroulé d'une gelée végétale aux pétales de fleurs.

La “confiture” est un mini pot de sauce émulsionnée à base de crustacés.

Le chapon est entièrement désossé, farci de sa chair, de ris de veau frais, de foie gras et de truffes.

La garniture de légumes oubliés se marie merveilleusement bien.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.



≡ Menu en fête ≡

MENU MANDARINE ★

(mini 4 pers.)

La Boite à caviar

D'un crémeux pois vert et wasabi
Carpaccio de Saint-Jacques
et caviar d'Aquitaine
Amuse-bouche

Mandarine

De foie gras maison
Crémeux potiron
Gelée fine de truffes

Raviole

De langouste en navarin de petits légumes
Épinards frais et safran de Lorraine



📖 À savoir

La peau de la mandarine peut également être utilisée dans des préparations médicales, en particulier dans la médecine traditionnelle chinoise...

Veau filet

En "escargot truffé"
Purée maison de pommes de terre
"Cola sauce"
Jardin de légumes d'hiver

Bûches ou calendriers

De votre choix selon la carte
ou

Dessert excentrique

De votre choix selon la carte

📁 Notre Cadeau de Noël

La boîte à papillote
Parce que c'est Noël...

→ 52.00 €



Fromage

Agrémentez votre menu
d'un fromage cuisiné ou d'un beau
plateau d'affineurs lorrains

Pour vos enfants

Un menu spécialement étudié à consulter...

🍷 Un vin ?

Nous vous les conseillons
en page 18





La boîte à caviar en amuse-bouche sera le premier effet “waouh !” de votre repas de fêtes.

La mandarine est devenue un classique de la maison tant par la complexité de la recette que par le rendu du plat en trompe-l’œil.

La raviole est faite de deux couches de pasta italienne agrémentée d’un navarin de langouste, d’une chiffonnade d’épinards frais et de pistil de safran de chez nous.

“L’escargot” est la manière de travailler le filet de veau en l’ouvrant et en le roulant aux truffes.

La cola sauce se chauffe au bain-marie sans ôter le bouchon.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d’un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.



Menu en fête

MENU ENFANTS

“Les valeurs gastronomiques ne s'appriivoisent pas, elles s'apprennent”

Nounours de foie gras

Velours de chocolat et pain d'épices

Nuggets maison

De dinde aux marrons
“dans la boîte à burger”
Frites de polenta
Ketchup de France

Boule

De Noël
Vanille et Nutella®

→ 18.00 €

Boisson conseillée

Nectars de fruits
Alain Milliat (1L)

→ 9.30 €

À savoir

Le nounours est vraiment la réplique “foie gras” du nounours chocolat guimauve qui a bercé notre enfance...

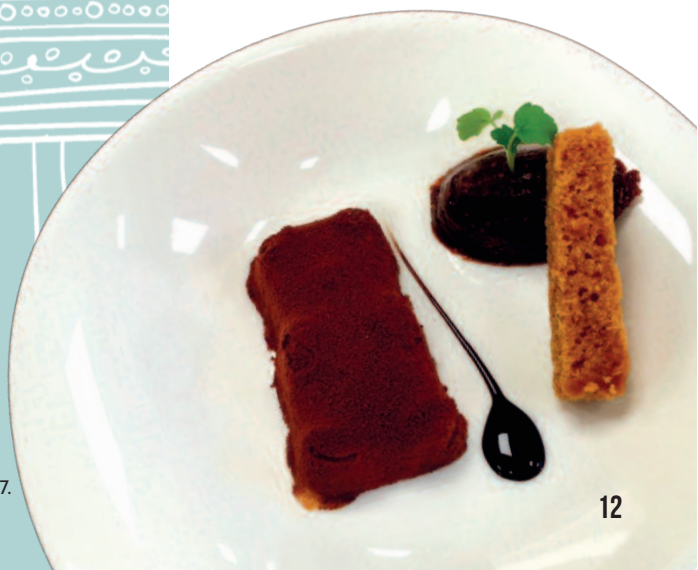


Toujours d'actualité avec sa dose d'originalité.

Les cocottes By M
“à partager”, à chauffer sur plaque
ou au four et à faire découvrir à vos
invités au centre de la table.

Cuisine mijotée, pleine de saveurs,
avec un esprit familial.
Utilisez des assiettes creuses
pour le service et ajoutez
une grosse cuillère au service

Prix pour
une cocotte de 5 pers



≡ Les cocottes ≡

SUR L'IDÉE DU PARTAGE, UNE COCOTTE GASTRONOMIQUE★

(la cocotte de 5 pers. environ)

Saveurs Marines

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de Saint Jacques sur un lit de poireaux. Chablis, crème fraîche, filaments de safran et... à part, des tartines grillées de rouille et un mini pot de crème fraîche.

→ 129.50 €

Terroirs Bressan

Du poulet de Bresse, un foie gras poché en lobe, des morilles et de gros légumes frais. Un vin du Jura pour un mélange harmonieux et haut de gamme et... à part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis et légumes à cru.

→ 149.60 €



Livraison offerte

à partir de 450 € d'achat
(hors remises)



À savoir

La recette du lièvre à la royale, dite d'Antonin Carême, apparaît pour la première fois en 1775, dans "Les Soupers de la cour" du cuisinier Menon.

Pièce du Boucher

Le morceau de choix du boucher : la joue de bœuf confite longuement et cuite en basse température, des escalopes de foie gras, un jus de vin de cuisson au girofle et laurier, des oignons gelots et des champignons de Paris entiers... à part, une cassolette individuelle de carottes de couleur au beurre de cumin.

→ 118.90 €

Lièvre à la Royale

Une des gloires de la gastronomie française mais en cocotte : le lièvre entier désossé et reconstitué de farce de porc et foie, de foie gras, de truffes et cuit très très longuement. Une couche d'oignons confits pour continuer à le compoter doucement. Des pommes fruits confites, une sauce au sang... à part, une tartine de foie gras au gros sel et poivre en mignonette.

→ 178.00 €



≡ À la carte ≡

LES FOIES GRAS

Mandarine

De foie gras maison
Crémeux potiron
Gelée fine de truffes

→ 19.00 €

Pressé

De foie gras au poivre N°1 By M
Pommes confites au pain d'épices
Gelée de cidre
Macaron chocolat foie gras

→ 18.00 €

Nougat

De foie gras aux mendiants
Pic de guimauve "barbe à papa"
Nounours en velours de chocolat

→ 16.50 €

LES ENTRÉES

Cannelloni

Saint Jacques et homard
Gelée végétale de fleurs
"Confiture" de crustacés

→ 18.00 €

Demi Langouste

Farcie de crabe aux fines herbes
Œuf parfait en cocotte
Chantilly de caviar de harengs
Mayonnaise Milliat

→ 23.50 €

Spoon

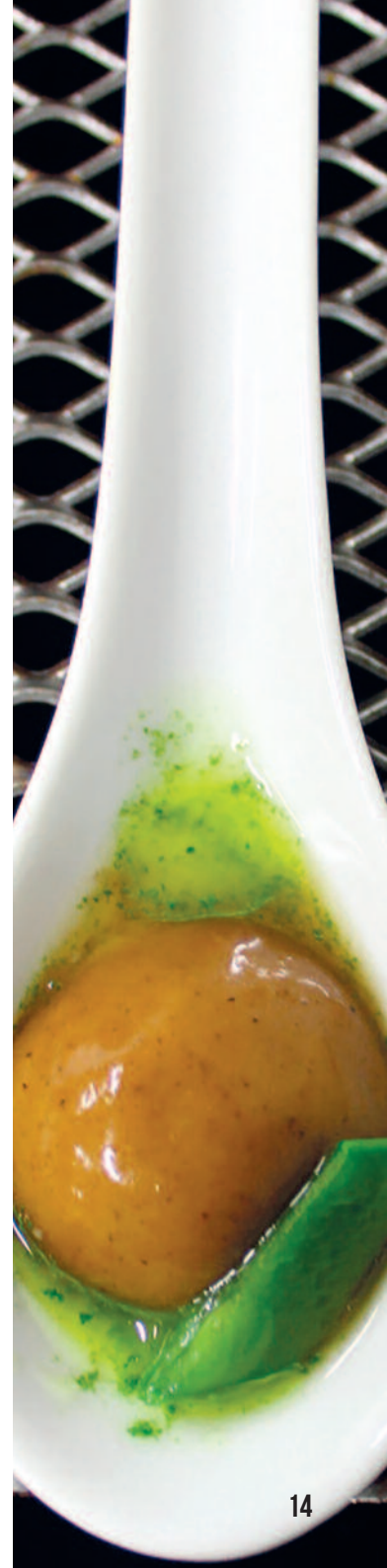
D'un kouglof de homard
Pince et perles noires
Sauce citron allégée

→ 18.90 €

📖 À savoir

Impliqués & Engagés dans une Démarche Durable

Réalisation chaque année du Bilan Carbone de l'Entreprise,
À l'origine de la signature à l'assemblée nationale du pacte contre le gaspillage alimentaire,
Préférence au circuit court et de production locale,
Travail en concertation avec des ESAT locaux,
(L'ESAT permet à une personne handicapée d'exercer une activité dans un milieu protégé),
Politique sociale par la diversité (signataire de la charte) et de la parité.



≡ À la carte ≡

LES POISSONS

Saint-Jacques

En risotto aux pépites de morilles
Kouglof d'escargot au beurre

→ 22.00 €

Langouste façon Vieux Chef

La demi queue à l'armoricaine
Sur un risotto moelleux à l'essence de truffes
Le grand classique By M

→ 26.00 €

Lotte

Rôtie en robe de pata négra
Jus de coquillages au safran
Gratin de poireaux et cèpes

→ 25.50 €

📖 À savoir

Impliqués & Engagés dans une Démarche Durable

*Respect de la saisonnalité,
(Et donc vous ne trouverez pas de fraises
sur nos tartes à Noël !).*

En démarche ISO 20121.

LES VIANDES

Chapon

De ferme en ballotine truffée et ris de veau
Purée de topinambour à l'ail des ours
Pétales de tomates séchées
Crème de morilles

→ 16.90 €

Veau filet

En "escargot truffé"
Purée maison de pomme de terre truffée
"Cola sauce"
Jardin de légumes d'hiver

→ 18.80 €

Bœuf

Le tournedos "Rossini" - foie gras poêlé
Échalote confite entière,
Soufflé de pommes de terre

→ 25.80 €

Chevreuil

Le filet lardé,
Millefeuille de betterave et carotte de couleur
Sauce poivrade et figue rôtie

→ 20.90 €

Lièvre à la royale

Farci de foie gras et truffes, gras de porc
Oignons confits et jus au sang
Pommes fruits au cognac

→ 28.50 €



≡ À la carte ≡

EN CROÛTE

Soupe de grenouilles au vert (individuel)

100 % grenouilles désossées et marinées au vin blanc et aux épices,
Un velouté de persil plat et légumes d'hiver
Lutée d'un couvercle feuilleté

→ 12.00 €

Croûte d'épeautre d'une volaille de Bresse

Ris et morilles (individuel)

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

→ 21.50 €

Coquille (individuel)

De Saint-Jacques en coquille et en croûte
Risotto au vieux comté
Un beurre blanc à la vanille servi à part

→ 16.50 €

Loup en croûte (mini 4 pers.)

Un loup en croûte au fenouil
Duxelles de champignons
Beurre blanc à l'anis

→ 14.00 €

À savoir

L'épeautre est l'ancêtre du blé, celui que consommaient les gaulois. On en retrouve jusqu'à 9000 ans avant JC. C'est un grain rustique qui demande peu d'eau et ne supporte le moindre engrais ...

LES FROMAGES

Les plateaux composés

Nos coffrets sont affinés, choisis et travaillés
par Philippe Marchand
Maître fromager affineur à Nancy

Coffret Lorrain (8 pers.)

→ 37.00 €

Coffret Gourmand (12/15 pers.)

→ 53.50 €

Coffret Découverte (12/15 pers.)

→ 67.90 €

Le fromage cuisiné

La Boite

"à chauffer" pour 2 pers.
D'un camembert affiné et fourré aux truffes
Un mesclun de salade servi à côté
"berlingot" de vinaigrette

→ 14.00 €

Besoin de pain ?

La Boite à pains tranchés

Pain aux noix / Pain multigrains aux céréales
Pain aux figues

→ 12.00 €



≡ À la carte ≡

LES BÛCHES DE NOËL

(mini 4 pers.) → 5.50 €/pers.

Pure Noisette “Kub”

Ganache montée noisette
Biscuit noisettes croustillantes
Marmelade fine de citron
Mousse légère chocolat lait

Rocher “Cylindre”

Biscuit viennois à la vanille
Crèmeux chocolat “biscuité”
Glaçage rocher

Pécan “Elliptique”

Moelleux amandes
Streusel noix de pécan
Marmelade de pommes
Mousse légère aux noix de pécan

Asie “Feuille”

Biscuit amandes
Compote d’ananas gingembre au poivre Jamaïque
Crèmeux Jivara grand cru
Mousse litchi

📖 À savoir

Nos bûches se déclinent en calendrier pour la nouvelle année.
Tous nos produits sont créés et faits maison.

LES DESSERTS EXCENTRIQUES

(individuel) → 9.90 €/pers.

Surprise en Forêt Noire

L'idée d'une Forêt noire cachée sous une fine feuille de chocolat “à casser” au maillet (le maillet est en chocolat !!!)

Mon idée du Snickers®

À découvrir ... mais ce qui est sûr, c'est qu'il y a du caramel, du chocolat et des cacahuètes grillées ...

Sphère

Ivoire et mangue passion
Une sauce chocolat banane
“à fondre” en cafetière

Tomate farcie

Ah bon ? ...oui une vraie tomate, du riz..
Le reste à vous de trouver mais ... OSEZ !!!

📖 À savoir

Nos desserts excentriques sont nés à l'occasion des dîners des “Jurés de la gastronomie”.
Ils sont osés et originaux pour le plus grand plaisir des gourmands !





≡ Des boissons ≡

Un choix de quelques vins aux meilleurs prix pour associer vos mets

Vins blancs

Pouilly fumé, Domaine Pabiot 2014	→ 23.40 €
Montagny, Domaine Faiveley 2013-14	→ 24.60 €
Pessac Leognan, Château Coquillas 2014	→ 26.15 €

Vins rouges

Mercury Vieilles Vignes, Domaine Faiveley 2014	→ 27.80 €
Pessac Leognan, Château Coquillas 2014	→ 25.65 €
Châteauneuf du Pâpe, Domaine de Nalys 2011	→ 34.80 €
Chassagne Montrachet, Domaine Bachelet 2014	→ 34.40 €

Champagne

Cuvée Traiteurs de France, Senez Carte Blanche	→ 22.00 €
--	-----------

Des nectars de qualité

Alain Milliat

Au choix :
Mandarine
Pêche de vigne
Raisin syrah

→ 9.30 €

 Livraison offerte
à partir de 450 € d'achat
(hors remises)

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



★ UN PLAISIR GOURMAND & RESPONSABLE

Le miel "by M" des Vosges

Issu de notre parrainage
"Un toit pour les abeilles"
qui participe à la sauvegarde
des abeilles.

*Idéal en accompagnement de votre
brioche du lendemain par exemple...*

Pot de 125 g. → 8.00 €

Conseils

Vous avez commandé nos produits. Merci d'avance de votre confiance. Voici quelques conseils de nos chefs. Mais, attention, les temps et températures indiqués dépendent de votre four et cela peut varier ! Surveillez bien vos produits en cours de chauffe.

PLATS FROIDS - BUFFETS - COCKTAILS

Mettez au maximum vos produits au frais. A défaut, une cave fraîche avec un linge humide et des glaçons peuvent faire l'affaire.

Attention nous livrons à 4° et notre responsabilité s'arrête une fois la livraison effectuée. Otez la protection (film transparent) au dernier moment pour garder le maximum de fraîcheur.

Location de containers isothermes > 12.00 € TTC + frais de prise selon secteur géographique

PLATS CHAUDS

Les décors que nous mettons sur les plats sont à retirer avant la chauffe.

Enlevez la protection film et selon les plats, couvrez d'aluminium. Ci-dessous les temps approximatifs des temps de chauffe :

Plats individuels :

four doux 80° - 40 minutes à vérifier.

Grosse cocotte de 5 pers :

sur plaque électrique avant frémissment ou four chaud - th. 6/7 > 200° pendant 1h puis th. 4 > 150° pendant 45'.

Plat en croûte :

four chaud th 6/7 > 200° pendant 30' puis th. 4 > 150° pendant 30' couvert d'aluminium.

Commandes

Vos commandes doivent être passées par l'intermédiaire de notre agence "Le Casier aux Saveurs" - 15 rue Stanislas à Nancy où Maud est à votre disposition pour vous guider et vous conseiller. Délai minimum de commande 72 h .

Facilitez vous la vie et commandez en ligne
www.lecasierauxsaveurs.com

La prise de commande par téléphone est désormais possible, toutefois nous exigeons le règlement intégral par paiement CB électronique et un bon de commande vous sera envoyé.

Sur place, votre commande est validée par un bon de commande. La prise en compte de votre commande n'est effective qu'après le règlement total.

Un bon de matériel vous est remis et celui ci doit être restitué dans les cinq jours suivant votre livraison (voir paragraphe livraison et retour de matériel). Nous travaillons des produits frais et ne pouvons être tenus responsables des problèmes d'approvisionnement. En cas de problèmes nous pourrions remplacer le produit manquant par une qualité et quantité équivalentes.

Cette carte est valable du 21 décembre 2016 au 5 janvier 2017.

Nos agences et laboratoires seront fermés les 25 décembre et 1^{er} janvier où nous n'assurerons aucune permanence.

LES TARIFS SONT EXPRIMÉS EN TTC

Retraits des commandes

Sur Nancy

À notre siège de Maxéville :

Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville.

Parking et facilités d'accès, où la coupe de l'amitié vous sera offerte.

Nous vous accueillerons de 11 heures à 18 h, les 24 & 31 décembre.

Sur Pont-à-Mousson

À l'Abbaye des Prémontrés : dans le réfectoire des Chanoines à partir de 12 heures et jusqu'à 17 h les 24 et 31 décembre.

Nous vous accueillerons avec la coupe de l'amitié.

Livraisons

Les livraisons des 24 et 31 décembre sont assurées jusqu'à 18 h maxi. Elles sont gérées par secteur géographique et pourront être effectuées à partir de 11 h.

Les frais de livraison sont calculés comme suit :

Zone A : Nancy et environs maxi 10 km > 12.00 €

Zone B : 11- 30 km de Nancy > 16.00 €

Zone C : 31 à 60 km de Nancy > 25.00 €

Zone D : 61 à 90 km de Nancy > 35.00 €

Au-delà de 90 km : > 0.65 € du km

Nous serons avec vous aussi le lendemain en vous offrant la brioche du partage pour le petit déjeuner ...

LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 450€ D'ACHATS (HORS REMISES)

Retour du matériel

Le matériel qui vous est confié doit nous être rendu propre dans les 5 jours suivants la prestation.

Clients de Nancy & environs

Une permanence "reprise de matériel" sera mise en place à nos laboratoires :

Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville

Le 26 & 27 décembre - de 9h à 16h

Les 2 & 3 janvier - de 9h à 16h

Clients de Metz & environs

Un camion de reprise sera présent sur le parking patinoire (face au stade Saint Symphorien)

Le 26 décembre - de 12h à 15h

Le 2 Janvier - de 12h à 15h

À l'Abbaye des Prémontrés

Le 26 & 27 décembre - de 9h à 15h

Le 2 & 3 janvier - de 9h à 15h

Si reprise de matériel à votre domicile par nos soins, des frais seront appliqués selon votre zone géographique (voir tarifs de livraison).



Donnez du goût à vos émotions de fin d'année

MARCOTULLIO

Traiteur haute goût
Nancy : 03 83 35 01 10
Metz : 03 54 60 03 26

marcotullio.fr

LE CASIER AUX SAVEURS

Réceptions à domicile
15 rue Stanislas 54000 Nancy
03 83 35 52 27

lecasierauxsaveurs.fr

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**

★ Ouverture exceptionnelle de la boutique ★

les samedis 10, 17 et 24 décembre 2016 de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
ainsi que les mercredis 14, 21 et 28 décembre 8 h à 13 h et de 14 h à 18 h.



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

