

Pour toutes vos réceptions à domicile et au bureau...

Un dîner d'amoureux, un anniversaire entre amis, un cocktail au bureau, un déjeuner de travail, ou simplement un plat convivial à réchauffer ...



De 2 à 50 personnes,
Le Casier aux Saveurs vous accueille pour imaginer, concevoir et finaliser tous les détails d'une réception "comme à la maison".





Apéritif

LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE



'Le Klub Book ' est une présentation originale de 60 mini sandwiches variés.

Idéal pour l'apéritif ou un repas « club »

La boîte est fabriquée en lorraine à l'aide de 80% de cartons recyclés et se conserve par exemple en 'range magazine' à la maison

Un produit entièrement responsable dans le cadre de nos actions envers le Développement Durable et le gaspillage.

40,70 € TTC

A livre ouvert

*
Le coffret de 60 pièces mini sandwiches / 8 à 10 personnes

*

K7 Terroir – 60 pièces

Klub lorrain aux lardons
Pain de campagne rillettes de porc à la mirabelle
Pain bretzel crème de brie de Meuse

K7 Mer – 60 pièces

Polaire de saumon fumé , crème de persil
Brioche fourrée, mascarpone de crabe et citron
Pain de mie citron, rilette de thon et olive verte

K7 tradition – 60 pièces

Pain noir confit de tomates et jambon Ibérique
Pain blanc jambon blanc et fromages aux épices
Pain polaire à l'ail des ours – saumon mi cuit

K7 Végétarien – 60 pièces

Pain tomate – caviar de poivrons
Pain polaire – tomates et coriandre
Pain Vert – artichaut et tapenade

Nouvelles
saveurs !

Apéritif

Pour un apéritif convivial
avant un dîner à la maison...

Mini 4 pers

Nouveau

L'Arlette Bento

*Dans un bento, des arlettes feuilletées
Aux différents parfums
(lard, herbes, épices ...)*

*La boîte à partager
4/5 pers*

17,05 € TTC la boîte

Formule 3 Pièces

3,80 € TTC par personne

- Pincette tartiflette de viande de grison, reblochon
 - Sablé aux noix, crème prise de morilles et persil plat
 - Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
- *

Formule 4 Pièces

5,05€ TTC par personne

- Pincette tartiflette de viande de grison, reblochon
 - Sablé aux noix, crème prise de morilles et persil plat
 - Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
 - Moelleux paysan de poireaux et lard fumé
- *

Formule 6 Pièces

7,60 € TTC par personne

- Pincette tartiflette de viande de grison, reblochon
- Sablé aux noix, crème prise de morilles et persil plat
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
 - Moelleux paysan de poireaux et lard fumé

A chauffer

- Krok chèvre et bacon fumé
 - Nem végétarien ...



Box Lunch

La boîte pour 10 pers environ
217,80 € TTC la boîte



Livraison en boîtes noires, le tout en coffret portable
L'idéal « classe » du box repas



Box' Charcuterie



Box' Pièces lunch



Box' Fromages



Box' Pains



Box' Desserts

Par coffret

OFFRE SPECIALE AUTOMNE-HIVER
Chaque Box Lunch est livrée avec 5 bouteilles
de 50 cl de Perrier fines bulles

• **La Box' Charcuterie** - assortiment 4 sortes
Charcuterie tranchée corse, italienne et ibérique

• **La Box' Lunch – 34 pièces**
Nouveau 14 pièces de plus

Pièces variées en fonction du marché

Exemple de pièces

Pain polaire, « jambon beurre »

Brioche au crabe et ciboulette

« Comme un club » sandre fumé et beurre d'algues

Viennois « comme une Caesar »

• **La Box' Fromages** – assortiment 4 sortes
De fromager affineur lorrain

• **La Box' Pains** – assortiment 3 sortes
Pains tranchés d'un artisan lorrain

• **La Box' Desserts – 30 pièces**
Nouveau 10 pièces de plus

Pièces variées en fonction du marché

Exemple de pièces

Crumble moelleux forêt noire

Rustik pêche 'verveine menthe'

Chouchou mangue passion

Nouveau

Découvrez en ligne - **LABOITA -**

Différents coffrets malins axés sur le partage

Le partage prend ainsi tout son sens...

Alors testez avec nous ce nouveau mode de consommation ...

LABOITA - Est prévue selon les appétits entre 4 et 6 pers.

LABOITA - peut être mixée avec d'autres pour en faire un repas complet

LABOITA - peut être un complément d'un cocktail ou d'un lunch

LABOITA - peut servir de plateau TV devant un match de foot

LABOITA - de tout ... pour tous...





Le partage du matin

LABOITA
« Pti déj » avec les boissons

Nouveauté

5 pers – 29,15 € TTC

Mini croissants au beurre

Mini pain chocolat

Un petit pain frais

La confiture pot

Le miel By M

Le beurre de baratte

Les serviettes rafraichissantes By M

5 Couteaux et 5 cuillères bambous

5 tasses jetables / sucre

Thermos café chaud 1 L

Jus d'orange Milliat – 1 L

Une pause sucrée

LABOITA **« Goûter »**

4 à 6 pers – 38,50 TTC

42 pièces sucrées

Cannelés
Macarons
Moelleux
Madelinettes

La boita 'bonbons'
Serviettes rafraichissantes By M
2 pinces bambou



Végétarien

LABOITA **« Légumes »**

4 à 6 pers – 26,40 € TTC

Un assortiment de légumes à cru en croque
au sel du moment

En fonction de la saison

Fromage blanc ciboule
Yaourt citron vert
Tapenade de carotte cumin
Aïoli

Cuillères bambou
Serviettes rafraichissantes By M
Pincés bambou





Un moment convivial

LABOITA « Charcuterie lorraine »

4 à 6 pers – 41,80 € TTC

Jambon au foin des Vosges de chez Pierrat

Andouille du Val d'Ajol

Mignon de porc fumé lorrain

*

Rillettes de porc à la mirabelle

Terrine de campagne aux bleuets

Beurre de baratte

Cornichons

Ficelle aux noix

2 couteaux bambous

2 fourchettes bambous

Serviettes rafraichissantes By M

2 pinces bambou

Le partage du midi

LABOITA « Viandes Froides »

4 à 6 pers – 41,80 € TTC

Filet de poulet de ferme rôti aux épices

Rôti de veau piqué à l'ail

Rumsteck de bœuf en fines tranches

Mayonnaise Milliat

Moutarde à l'ancienne Milliat

Les cornichons en julienne

Les tomates cerises

Pain ficelle aux noix

2 Fourchettes bambous

2 Couteaux bambous

Serviettes rafraichissantes by M

2 Pinces bambou



Le partage de la mer

LABOITA **« Poissons »**

4 à 6 pers – 60,50 € TTC

Kub d'espardon aux agrumes
Saumon fumé d'Écosse en chiffonnade

Rillettes aux deux saumons
Tarama au crabe
Mayonnaise Milliat

Blinis parfumé et ficelle au citron
Citron vert
Beurre de baratte aux algues

Couverts bambous
Pinces bambou
Serviettes rafraichissantes By M

Quand même bon...

LABOITA **« Fromages »**

4 à 6 pers – 54,90 € TTC

Un assortiment de fromages affinés et choisis
par la maison Marchand 'maitre affineur' à
Nancy.

Ficelle au noix
Beurre de baratte
Raisins et fruits secs
Confiture de figue

5 couteaux bambous
Serviettes rafraichissantes by M
2 pinces bambou

Gamme cocktail

LABOITA « Cocktail Tout Salé »

42 pièces – 52,70 € TTC



- Crackers d'un chutney de figues la fleur de tête de moine
- Pincette cana dé lomo crème de morille et persil plat
- Sablé aux noisettes crème de roquefort poires au miel
- Moelleux au saumon chantilly ciboule
- Façon maki d'un piquillos de gambas au curry
- Bonbon chocolat foie gras gelée de mangue

LABOITA « Cocktail Tout Sucré »

42 pièces – 52,70 € TTC



- Dôme orange sanguine
- Choux craquelin a la poire crème cannelle
- Cookies chocolat blanc et fruits rouges
- Bouchée fromage blanc ananas et coco
- Pompon passion banane relief de crème noisette
- Planète arabica chocolat lait

Gamme Lunch

LABOITA « Lunch Tout Salé »



30 pièces – 43,90 € TTC

- Bagels thon rémoulade alfalfa
- Klub de saumon fumé et chèvre frais
- Burger de poulet façon Caesar
- Sucette wraps pizza
- Crêpe crème de sardine et piquillos
- Crackers cannelloni de bœuf et haricot vert

LABOITA « Lunch Tout Sucré »



30 pièces – 43,90 € TTC

- Finger façon snickers
- Dacquoise pistache cerise
- Tarte baby passion framboise
- Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon
- Eclair acidulé
- Bostock pomme carambar

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

Minimum 10 personnes

Dressés en plats à usage unique



Cocktail 6 pièces

7,25 € TTC

*

En une bouchée / 4 p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau

Finger Food Sucré / 2p

- Dôme orange sanguine
- Financier noisette cassis

Cocktail 8 pièces

9,65 € TTC

*

En une bouchée / 6p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

Finger Food Sucré / 2p

- Dôme orange sanguine
- Financier noisette cassis

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

Minimum 10 personnes

Dressés en plats à usage unique



Cocktail 10 Pièces

12,20 € TTC

*

En une bouchée / 6p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

Les Contenants Gourmands / 1p

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare

Finger Food Sucré / 3p

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

Cocktail 12 Pièces

14,50 € TTC

*

En une bouchée / 6p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

Les Contenants Gourmands / 1p

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare

Les Show Chauds / 2p

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas

Finger Food Sucré / 3p

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

Minimum 10 personnes

Dressés en plats à usage unique



Cocktail 15 Pièces

18,15 € TTC

*

En une bouchée / 8p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
- Bouchée d'un biscuit carotte , thon fumé et crème d'épices
- Muffins de tomates confites et camembert

Les Contenants Gourmands / 2p

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare
- « Pouss pouss » gaspacho pris, poivrons tomate concombre...

Les Show Chauds /2p

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas

Finger Food Sucré /3p

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

Minimum 10 personnes



Cocktail dinatoire 20 pièces

24,20 € TTC

*

En une bouchée /11 p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
- Bouchée d'un biscuit de cresson ,gelée de champignon
- Bouchée d'un mignon de bœuf façon Rossini
- Muffins de tomates confites et camembert
- Façon maki d'un palet de risotto a la mimolette et noix de St jacques
- 'Trident' d'une brandade de cabillaud et chorizo

Les Contenants Gourmands /2p

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare
- « Pouss pouss » gaspacho pris, poivrons tomate concombre...

Cocktail dinatoire 20 pièces

Suite ...

*

Finger food Chauds /2p

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas

*

Les plats chauds /1p

- Raviole de homard au bouillon thaï

Finger Food Sucré /4p

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco
- Moelleux de butternut croustillant pistache et chocolat lait

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée

Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

Minimum 10 personnes



Kit Jetable

2,35 € TTC par personne

*Couverts bambou
(cuillères et fourchettes cocktail - verres plastique)
Serviettes jetables papier*

*

Kit Cocktail

4,55 € TTC par personne

*Matériel à rendre sale,
dans les caisses prévues à cet effet
Selon une check-list que notre service
banqueting organise
(Sans nappage – nappage sur demande en sus)*

*

Location Rolls Isotherme

10 € TTC par Rolls

Matériel à rapporter au maximum dans les 48h. Attention matériel fragile et encombrant

Sur devis

*Cocktail dînatoire
Cocktail dînatoire avec ateliers
« Show Cooking »
Cocktail thématique*

*

Consultez nous

Les « **lunchs** » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Minimum 10 personnes

Dressés en plats à usage unique



Lunch 10 pièces finger Food

13,75 € TTC

*

A base de pain / 6p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

Finger food / 2p

- « *Pêches prosciutto* »
- *Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais*

Desserts / 2 p

- *Finger façon "snickers "*
- *Choux chocolat framboise*

Lunch 13 pièces finger Food

18,15 € TTC

*

A base de pain / 6p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

Finger food / 2p

- « *Pêches prosciutto* »
- *L'idée d'un poireau vinaigrette*

Contenants Gourmands / 2 p

- *Tiramisu de cabillaud et tomates*
- *Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon*

Desserts / 3p

- *Finger façon "snickers "*
- *Choux chocolat framboise*
- *Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*

Les « **lunchs** » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Minimum 10 personnes

Dressés en plats à usage unique



Lunch 15 pièces finger Food

22,15 € TTC

*

A base de pain / 6 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

Finger food / 2 p

- *L'idée d'un poireau vinaigrette*
- *Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais*

Contenants Gourmands / 2p

- *Tiramisu de cabillaud et tomates*
- *Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon*

Lunch 15 pièces finger Food

Suite

*

Les finger food chaud / 1 p

- *Krok St Jacques et truffes*

Les minis plats chaud / 1 p

- *Mini quenelles basilic et pesto, coulis de tomate*

Desserts / 3 p

- *Choux chocolat framboise*
- *Pavlova - ananas papaye*
- *Finger cassis noisette*

Les « lunchs » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Minimum 10 personnes



Lunch partage

17,50 € TTC

*

Finger food / 4 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Bun's au piment d'Espelette, jambon cru et ricotta*
- *Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth*

A partager / valeur 6 p

- Terrine de foies blond maison
- Plancha de charcuterie du moment
- Rillettes aux deux saumons
- Les condiments d'accompagnement
- Les fromages d'affineurs / 3 sortes
- Le pain d'artisan

Desserts / 2 p

- *Choux chocolat framboise*
- *Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*

Lunch Tart'in

21,45 € TTC

*

Finger food / 4 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Bun's au piment d'Espelette, jambon cru et ricotta*
- *Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth*

Les tartines / 3 p

- *Tart'in de montagne façon tartiflette*
- *Tart'in Calabraise d'un pain tartiné de tomates et de jambon de parme*
- *Tart'in lorraine ...*

Le fromage d'affineurs / 3p

La boîte à pain ...

Desserts / 3p

- *Choux chocolat framboise*
- *Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*
- *Pavlova - ananas papaye*

Les « lunchs » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes
Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Minimum 10 personnes



Lunch Végétarien/ valeur 15 pièces

24,10 € TTC

*

Finger food / 6 p

- Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth
- Éclair de thon menthe et coriandre
- L'idée d'un poireau vinaigrette
- Cornet 'wraps carotte' au jus d'orange et raisins
- Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais
- Tatin d'une ratatouille d'été

Les salades / 1 p

- Verrine rémoulade, cèleri, pomme et œuf poche

Les contenants / 2 p

- Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon
- Crumble de courgette a la mimolette

Lunch Végétarien/ valeur 15 pièces

Suite...

*

Les mini plats chaud / 1 p

- Dans le bocal – gratin de crozets au beaufort

Les « bocaux » de légumes / valeur 2 p

- Un assortiment de légumes à cru, croque en sel en bocaux
- fromage blanc et sauce tartare aux herbes – dentifrice de pesto..
- Pinces bambou

Desserts / 3 p

- Choux chocolat framboise
- Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon
- Pavlova - ananas papaye

*Nos buffets livrés sont prévus sans
pain*

*Ils sont accompagnés de condiments
et sauces variées*

*Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers
pour présenter votre buffet*

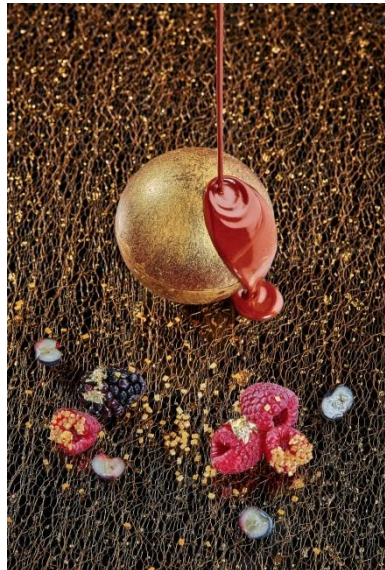
*Le matériel de dressage reste notre
propriété et sera à restituer.*

*Nous proposons des plats chauds
spécifiques et adaptés en option*

*Nous pouvons prévoir aussi votre
Buffet sur Mesure*

(consultez nous)

Minimum 10 personnes



Rustik – 24,75 € TTC

Un buffet Simple de travail

*

Tomates de couleur, huile vierge et perles balsa

Taboulé au persil et menthe fraîche

Salade d'avocat et pamplemousse

*

Terrine de campagne maison en tajine

Rillette de porc à la mirabelle

Chiffonnade cru et cuit d'un jambon lorrain

Roti de veau piqué à l'ail

*

Condiments et sauces diverses

*

Fromages d'affineurs

3 sortes

*

Tartes du moment

3 sortes

Terroir Lorrain – 29,60 € TTC

Produits issus de la filière courte et régionale

*

Salade vosgienne aux lardons

'Légumes du coin' en vinaigrette

Pâté de tête au gris de Toul

Jambon au foin des Vosges de chez Pierrat

Fuseau lorrain

Rillette de porc à la mirabelle

Filet de rumsteck cuit rosé, aux 3 poivres

Terrine de brochet aux grenouilles

Condiments et sauces

*

Fromages de lorraine

Beurre de baratte

*

Tartes mirabelles et questches

Baba Stanislas

Nos buffets livrés sont prévus sans pain
Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées
Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter votre buffet
Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer.
Nous proposons des plats chauds spécifiques et adaptés en option
Nous pouvons prévoir aussi votre
Buffet sur Mesure
(consultez nous)
Minimum 10 personnes



Métissage – 33,50 € TTC

Le buffet des régions de France

*

Salade de tomates mozza au pesto

Belle niçoise

Taboulé au persil et menthe fraîche

Crudités du moment

*

Melon de Provence juste rôti, déglace de porto

Rosace de jambon Serrano

*

Filet de poulet en croute d'herbes

Vapeur de cabillaud, mousse brocoli-wasabi

*

Quinoa de légumes verts

Huile d'olive émulsionnée

*

Condiments et sauces

*

Fromages d'affineurs

4 sortes

*

Débauche gourmande

4 sortes

Panel de desserts faits maison

Buffet des Métiers 43,80 € TTC

Le buffet haut de gamme

Au Marché

Avocat et crevettes

Tomates à l'ancienne

Niçoise

Billes de mozza

Quelques crudités

Le Charcutier

Ballotine de lapin aux pruneaux

Terrine maison dans la jarre

Jambon Serrano en chiffonnade

Le Poissonnier

Cœur de saumon en éventail

Les grosses crevettes

Le Boucher

Cœur de rumsteck aux 3 poivres

Magret à la violette, abricots confits

Le Primeur

La terrine de légumes du moment

Du melon... (en saison)

Le Fromager

Une merveilleuse dégustation de fromages affinés par Philippe Marchand

Des confitures de Corse

Des fruits secs

Le Pâtissier

Une vraie «débauche » de gourmandises tant en tartes, entremets que

verrines novatrices...

8 sortes



Les Buffets

Plat chauds
Spécial Buffets
10,50 € TTC

*

Prix spécial « plat chaud » valable uniquement accompagné d'un buffet issu de la carte

*

Les plats sont servis en individuel lutés d'un feuilleteage pour conserver le fumet et maîtriser la chauffe et peuvent être posés au buffet ou servis à table ou en croute entière selon le choix de produit effectué

Les plats chauds buffet à ce prix ne le sont qu'accompagnés d'un buffet correspondant

Ils ne peuvent être vendus à part à ce prix

Minimum 10 personnes



En Croute à la coupe

Tourte aux Cailles des Vosges

Cailles sans os, pommes fruit et foie gras , servie avec une sauce pinot noir

*

Filet Wellington

Filet de bœuf , duxelles Wellington, jus de porto

*

Jambon en Croute

*Fait d'un jambon au foin des Vosges
Champignons comotés aux oignons
Sauce Pinot noir de Toul*

*

Feuilleté de saumon

Épinards frais , farce fine de brochet, beurre blanc

*

Feuilleté de sandre

Farce d'écrevisse, minestrone de légumes, beurre d'herbes

En soupière individuelle

*

Montgolfière de poularde aux morilles

Légumes du pot

*

Nage de poisson Océane et beurre d'écrevisses

minestrone de légumes

*

Risotto de pétoncles au safran

*

Les Cocottes by M

A 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 personnes**

Saveurs Marines – 129,50 € TTC - la cocotte de 5 personnes

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St Jacques sur un lit de poireaux.

Chablis, crème fraîche, filaments de safran et...

A part, des tartines grillées de rouille et un mini pot de crème fraîche

*

Terroirs Bressan – 149,60 € TTC - la cocotte de 5 personnes

Du poulet de Bresse, un foie gras poché en lobe, des morilles, de gros légumes frais

Un vin du jura pour un mélange harmonieux et haut de gamme et...

A part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis et légumes à cru

*

Provençale – 104,50 € TTC - la cocotte de 5 personnes

De beaux morceaux de jarret de veau confits au miel, mélangés à une ratatouille aux olivettes de Nice, arrosés d'un coteau d'Aix ... A part, tartine de pain grillé, tapenade et anchoïade

*

Lorraine – 96,80 € TTC - la cocotte de 5 personnes

En Lorraine, une véritable potée de choux agrémentée d'échine de porc, de saucisses vosgiennes, de grosses pommes de terre et ...

A part, une quiche véritable à partager entre amis





Carte de saison / Entrées

LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez
Le Menu EMOTION

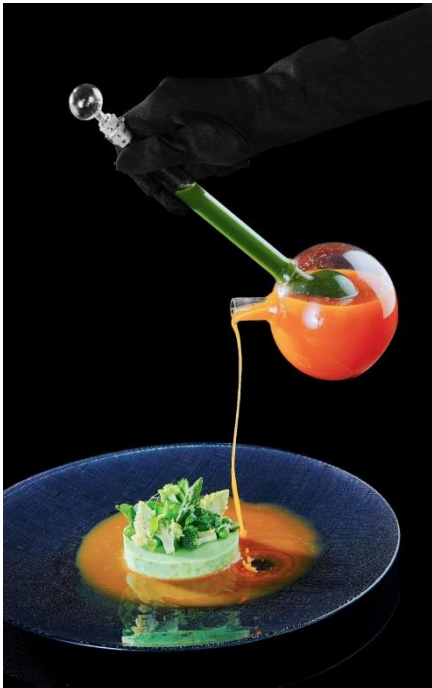
Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les ... (fête des Mères, fête des Pères, Été, Communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne) etc. ... www.lecasierauxsaveurs.com

Coté Verrine... / 10,50 € TTC

- Crémeux glacé de pétoncles à l'ail, tapenade d'olives et gressins
- Terrine de foies de volaille dans le bocal , une fusette toastée
- Pressé de cabillaud au fenouil, une huile parfumée
- Œufs en gelée bistro, gelée de pois vert , salade de pousses
- Millefeuille en strate tomat' mozza, pistou et herbes folles
- Terrine de maquereau au vin blanc, mascarpone de jambon d'Espagne

Coté Signature by M / 14,00 € TTC

- Madeleine, comme celle de Commercy- mais de foie gras. Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée... pastilles de fruits
- Presse citron de Homard, salade "avocat légumes" , agrumes et citron vert en vinaigrette
- 'Esquimau' d'un cœur de saumon juste mi cuit, fine robe de bergamote émulsionnée , crème du fruit
- Petit gâteau de tourteau en mousse d'avocat légère / Légumes minestrone au pili. Gelée de poivrons rouges
- Artichaut « artichouette »reconstitué (gelée végétale) Chantilly citron, salade d'asperges à cru





Carte de saison / Plats

LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

**Consultez
Le Menu EMOTION**

Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – (fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... www.lecasierauxsaveurs.com

Coté terroir ... / 12,60 € TTC

- Sandre soufflé aux écrevisses – jus de bergamote et tarte de chou vert
- Montgolfière Lorraine d'une volaille fermière aux pleurotes – sapin « Vosgien »
- Rouelle de lapereau de pays, farcie de foies de volaille ... Crème de courgettes au serpolet -billes de carottes
- Croute d'épeautre de boulanger lorrain, Poulet de ferme et champignons « à la reine »
- Fondant de pintade de ferme - le suprême-, asperges vertes aux amandes, pommes de terre écrasées au cercle et tomates

Coté Signature by M / 18,50 € TTC

- « Côtes » de Cailles des Vosges , foie gras et ris de veau- Jus réduit de cuisson, tarte rectangle de légumes
- Le bœuf lorgnette, morilles à la crème de persil - plat galette de polenta , légumes du moment ...lorgnette feuilletée
- Lotte au cœur de st jacques, risotto d'encornets. Jus à l'encre - citron confit
- Magret de canard épais - abricot rôti, jus de violette... son foie gras en nem
- Pavé de saumon fumé à chaud, épices et vanille, pommes de terre écrasée à la truffe- jus de vanille





Carte de saison / Fromages et Desserts

LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez
Le Menu EMOTION



Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – (fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... www.lecasierauxsaveurs.com

Coté Fromages Cuisinés / 6,50 € TTC

- **Nougat Japonais de Brie aux mendiants**

En papillote accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

- **Crumble de Vacherin aux pommes de terre**

En jatte individuelle, un gratin de pommes de terre surmonté d'un vacherin (à gratiner)

- **Crottin de Chavignol**

Creusé et monté d'une crème au wasabi posé sur un lit de champignons noirs et de gingembre (à gratiner)

- **Rocamadour aux deux poireaux**

la galette et la paille - vinaigre de cidre

Coté desserts « excentriques » / 9 € TTC

- Sphère...Gouts et textures de caramel, infusion de café en grain
- Kub...Harmonie de coco et mangue rehaussée par le safran
- Rectiligne ...En opposition pistache et cerise griotine
- Tube ... Abricot au lait d'amandes, fin sablé de fraises gariguettes
- Mascarpone pris de rhubarbe nouvelle - Gelée de mangue à l'anis, cuillère biscuit
- Pomme d'amour d'été - reconstituée à la fraise de saison, cœur coulant à la rhubarbe



Carte de saison / Desserts

LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez
Le Menu EMOTION



Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – (fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... www.lecasierauxsaveurs.com

Coté Desserts « le gâteau » / 6,00 € TTC

- **Sunrise** / Entremets / Biscuit noisette orange, confit orange et thé, praliné
- **Fraisier** / Génoise punchée kirsch, mousseline vanille, fraises
- **Récif** / Crème légère chocolat blanc; compote de framboise, fleur de chocolat et framboises
- **Bergeron** / mousse nougat, compote d'abricot/ biscuit pistache
- **Fleur** /Biscuit moelleux au cacao, chantilly guanaja et crémeux caramel à la fleur de sel
- **K6** / Biscuit épais aux noisettes , duo crémeux mousse praliné noisette – confit de cassis

En + ...

- **Le chocolat by M** (en boîte individuelle) – 2.00 € TTC

Idéal pour vos mignardises ou le café...

- **L'abat jour By M** – 2.00 € TTC

Pour réutiliser vos coupe à champagne et en faire un photophore malin...

- **Le ramasse miette** – 6.00 € TTC

Comme dans les grands restaurants...

- **Le décapsuleur By M** – 5.00 € TTC

'Magnet' malin et marrant...

Des vins sélectionnés par les Domaines Nancy à petits prix... des softs pour accompagner vos cocktails ou lunches

Champagne Sélection Traiteurs de France SENEZ	23,00 € TTC
Vins Blancs	
Auxerrois Domaine Régina TOUL Sélection Lorraine	11,90 € TTC
ICP OC 6ème Sens Gérard Bertrand 2014	10,30 € TTC
Vins Rosés	
Château de Vaux Moselle les Boserés Sélection Lorraine	13,80 € TTC
Aix en Provence – Soleil Enfer Rose – Château Pigoudet	13,80 € TTC
Vins rouges	
Pinot Noir Domaine Régina TOUL Sélection Lorraine	11,90 € TTC
Château de Vaux rouge Haut de Bassière Sélection Lorraine	16,20 € TTC
ICP OC 6ème Sens Gerard Bertrand 2014	10,32 € TTC

Les softs	
Vittel 1 l	3,15 € TTC
Vittel 50 cl	2,65 € TTC
Perrier Fines Bulles 100 cl	3,15 € TTC
San Pellegrino 50 cl	2,65 € TTC
Jus de Pommes Lorrain 100 cl	4,70 € TTC
Coca Cola ou Coca Zéro 150 cl	4,70 € TTC
Nectar Alain Milliat Raisin Syrah	9,30 € TTC
Nectar Alain Milliat Pêche de vigne	9,30 € TTC
Jus de tomates Alain Milliat France	9,30 € TTC

PRIX
EN BAISSÉ

PRIX
EN BAISSÉ



LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Contactez-nous



Le **Casier aux Saveurs** est votre contact privilégié pour les réceptions privées

Consultez nous pour toutes réceptions « sur mesure » à domicile

...

Baptêmes

Communions

Anniversaires

Cocktails

Cocktails dînatoires

Cocktails thématiques

.../...



Marcotullio
Le Casier aux Saveurs

**Le Savoir Faire et les
Compétences de
Marcotullio Réceptions
à votre disposition**



Tarifs	Zones	Semaine	Dimanche
A	De 1 à 15 km de nos bases (Maxéville)	12 € TTC	25 € TTC Matinée seulement
B	De 16 à 30 kms	18 € TTC	30 € TTC Matinée seulement
C	De 31 à 60 kms	22 € TTC	45 € TTC Matinée seulement
D	De 61 à 95 kms	40 € TTC	60.00 € TTC Matinée seulement
Au-delà de 95 km - 0.66 € TTC du km			



LE CASIER AUX SAVEURS
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Marcotullio
Le Casier aux Saveurs

Le Savoir-Faire et les
Compétences de
Marcotullio Réceptions
à votre disposition



Conditions générales

Cette carte est destinée à la clientèle de Marcotullio le Casier aux Saveurs, les réceptions à domicile

Elle concerne la saison 2016 et les réceptions livrées sans prestation de service.

Toute prestation organisée, fera l'objet d'un devis à part soumis à votre acceptation .

Commandes

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance, par l'intermédiaire du Casier aux Saveurs

Nouveau – VENTE EN LIGNE
www.lecasierauxsaveurs.com

Pour toute annulation du fait du client 10 jours avant la date de la manifestation, une indemnité compensatoire d'un montant de 50 % du total de la commande sera exigée.

Les horaires de livraison sont :

En semaine, de 8 heures à 18 heures

Le dimanche de 9 heures à 12 heures.

Notre livreur n'est pas habilité à mettre la table ni à dresser les produits sur les buffets prévus à cet effet. Il vous dépose la commande à l'heure H, le matériel en caisses, les denrées alimentaires filmées.

A votre charge : la mise en place des tables, l'installation des produits sur le buffet, le réchauffage des mets ainsi que la restitution du matériel non jetable confié.

Le matériel reste la propriété de MARCOTULLIO Réceptions
En cas de non restitution dans les trois jours, il sera facturé au tarif en vigueur

Conditions de règlement

Un acompte est à verser obligatoirement avec le retour de la confirmation de commande afin d'en rendre effectif son enregistrement sur le planning de Marcotullio Réceptions

Les conditions de règlement sont les suivantes :

70% à la réservation (confirmation de commande) - le solde devant être effectué avant la livraison

Les nombres commandés sont les nombres facturés

Désormais vous pouvez régler par carte bancaire directement par téléphone à notre agence « Le Casier aux Saveurs », équipée pour ce genre de règlement.

Si toutefois, Marcotullio Réceptions était conduit à consentir des délais de paiement au client, une pénalité équivalant au montant qui résulterait de l'application d'un taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculée à partir de l'intégralité des sommes restant dues figurant sur la facture, serait automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part du client à compter de la date d'exigibilité convenue.

Responsabilité, Hygiène et Sécurité

Les présentes conditions doivent être impérativement respectées :
Les produits doivent être stockés dans un espace frigorifique assurant leur maintien à une température comprise entre 0° et + 3° C.

Dans le cas où les produits nécessiteraient une remise en température avant consommation, le réchauffage devra intervenir dans les soixante minutes au plus tard avant la consommation.

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.

Les produits alimentaires périssables ne seront en aucun cas repris.



DEPUIS 45 ANS MARCOTULLIO DONNE DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS...

Retrouvez nos menus et carte, et commandez en ligne
lecasierauxsaveurs.fr

Passez toutes vos commandes en un clic !

Conseils pour vos commandes en ligne au
03 83 35 52 27

Livraisons à domicile, conseils de chefs, cartes saisonnières,
invitez un grand traiteur à votre table !

15 rue Stanislas 54000 NANCY
RC Nancy B 767 800 949 – APE 5621Z
Intra FR 22 767 800 949 00046
Iban FR 76 3008 7336 8000 0327 6850 13,5
Bic CMCIFRPP

Maud Jardin
Chargée de Clientèle
maud@marcotullio.fr



DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS