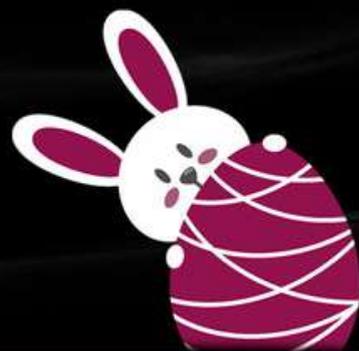


PÂQUES

DEUX OFFRES SPÉCIALES
POUR FÊTER PÂQUES
EN FAMILLE



Renseignements au 03 83 35 52 27 ou maud@marcotullio.fr
Commandes sur lecasierauxsaveurs.com

PÂQUES 2019

Au château d'Art-sur-Meurthe / En livraison

La petite histoire

Les fêtes de Pâques clôturent définitivement la fin du carême et donnent lieu à un repas riche et festif.

Elles marquent ainsi le retour de la vie et de l'abondance, lesquelles triomphent de la mort, tant sur le plan symbolique que spirituel.

Symbole de fertilité, de vie et de renaissance, l'œuf est associé à la fête de Pâques depuis l'Antiquité.

Durant cette époque, il était interdit de manger des œufs pendant le carême... Les œufs pondus par les poules étaient alors conservés jusqu'au jour de Pâques où on les faisaient bénir, puis on les peignait pour les donner aux enfants.

Nous avons prévu pour vous deux offres spéciales :

- L'une à la maison

Valable du 19 au 21 avril 2019

- L'autre au château d'Art sur Meurthe

Le dimanche 21 avril 2018

Comment commander ?

En ligne sur notre site :
www.Lecasierauxsaveurs.com

Par téléphone/email :

Maud JARDIN

03.83.35.52.27

maud@marcotullio.fr

OFFRE "À la maison"

Livraison du 19 au 21 avril 2019



MENU LIVRÉ

L'œuf en transparence

Effeillé de cabillaud poché aux agrumes,
Purée fine de pois verts
Salade de légumes croquants
Vinaigrette acidulée
Palet transparent 'végétal'

L'Agneau Pascal

En duo

Comme un parmentier de panais, l'agneau confit longuement
Le filet juste rôti 'en tournedos' au lard de Colonnata
Jus court

Jardin Printanier

Biscuit noisette
Mousse légère de sésame torréfié et confit de framboises





OFFRE "Au Château"

Le Dimanche 21 avril 2019

MENU AU CHÂTEAU - ADULTE

Pour patienter...

Gambas rôties aux agrumes, toasts de patates douces
Cœur de saumon au jus de betteraves
Crackers 'ratatouille', œuf au plat

Au menu...

L'œuf

L'œuf parfait 'en croustillant'
Premières asperges et morilles

Sous la cloche

Dos de cabillaud épais, en viennoise de chorizo
Pois verts à la marjolaine, nuage de pommes de terre et truffes

L'Agneau Pascal
En duo

La côte rosée en panure de pistaches
Le filet juste rôti en robe de lard Colonnata
Purée fine de panais et légumes primeurs
Jus au cruchon

Jardin Printanier

Sur son écorce de bois, la terre, les framboises,
les noisettes et le sésame torréfié

' Friture sur la ligne '



OFFRE "Au Château"

Le Dimanche 21 avril 2019

MENU AU CHÂTEAU - ADULTE

Les champagnes, soft et vins inclus

Champagne en apéritif

Sélection " Les traiteurs de France"

Nectars et jus de fruits

Vin blanc accompagnant les entrées

Mercurey 'Clos Rochette'

Domaine Faiveley

Bourgogne

Vin rouge accompagnant le plat et les fromages

Visan Côtes-du-Rhône

Domaine La Florane

Boissons accompagnant le dessert

Café Espresso

Thés Kusmi Tea





OFFRE "Au Château"

Le Dimanche 21 avril 2019



MENU AU CHÂTEAU - ENFANT

Comme un oeuf au plat

Accompagné de ses mouillettes de jambon

Burger de veau

Au Cheddar

Panier de frites

Sauce Ketchup

Le lapin de Pâques

Chocolat et banane

Boissons au choix

Coca-Cola

Jus de pommes

Eaux

Animations Enfant

Chasse aux œufs selon la météo,
dans le parc du château à 12h précise,
après le passage des cloches...

RETRAIT ET LIVRAISONS

Retrait des commandes dans nos laboratoires à Louvigny

Après le rond point de la gare Lorraine TGV, suivre direction aéroport régional puis se rendre au,6 route de Moince sur la droite.

Date de retrait possibles :

- Le vendredi 19 avril 2019 de 09h00 à 17h00
- Le samedi 20 avril 2019 de 8h30 à 11h00
- Livraison obligatoire le dimanche 21 avril, pas de retrait possible.

Merci de vous adresser à Valérie à l'accueil de nos laboratoires - 03 83 35 01 10

À domicile

Vos commandes peuvent être passées par l'intermédiaire de Marcotullio « Le Casier aux Saveurs » au 15 rue Stanislas à Nancy où Maud vous guidera et vous conseillera.

Vous pouvez nous joindre par téléphone – 03 83 35 52 27 – ou par mail – maud@marcotullio.fr

Commandez et réglez directement en ligne sur notre site : www.lecasierauxsaveurs.fr

Votre commande sera validée par un bon de commande. La prise en compte de votre commande ne sera effective qu'après le règlement total.

Le matériel qui vous est confié doit nous être rendu propre dans les 5 jours suivants la prestation, celui-ci sera facturé en cas de manque éventuel selon le tarif en vigueur.

Les frais de livraisons TTC sont calculés comme suit :

Zone A - 20€ - 25€ le dimanche *

0-40 km de nos bases

Zone B - 35€ - 40€ le dimanche

40,1 - 60km de nos bases

Zone C - 42€ - 47€ le dimanche

60,1 à 80 km de nos bases

Luxembourg - 55€ - 60€ le dimanche

* Les livraisons le dimanche se font uniquement en matinée