

Merry
Christmas



By MC
MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

23 DECEMBRE 2021 AU 9 JANVIER 2022

WWW.LECASIERAUXSAVEURS.COM

Marcotullio Traiteur
6 route de Moince, 57420 Louvigny

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS
SPICE UP YOUR EMOTIONS FLAVOURLY

Grain de sel

Yes We Can !

Bienvenue dans notre univers, celui de la fête ! La fête est un moment fort pour nous et notre rôle est d'être votre partenaire d'une soirée, d'un moment fort, d'un instant. Les fêtes de fin d'année font partie de ces moments... Après une année perturbée, complexe, stressante, nous sommes de retour avec nos nouvelles propositions pour les fêtes.

Nos chefs ont mis leur cœur et leur passion pour garnir vos tables de fin d'année. Nous transformons « l'essai » de l'an passé en vous incluant la vaisselle et les plats de dressage à prix coutant (inclus dans nos prix). Vous pourrez ainsi, à votre guise les réutiliser à la maison ou en faire don à des associations.

En cas de retour de matériel par vos soins, nous créditerons votre compte client d'un avoir de 5€ à valoir sur vos prochaines commandes. Yes We Can ! Oui nous pouvons et nous sommes heureux de vous accompagner à nouveau pour ces jours merveilleux.

Toutes les équipes de Marcotullio Traiteur, vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année !

La collection

Forts de notre expérience, nous vous proposons pour les Fêtes de Fin d'année une collection spécifique et étudiée pour faire de votre dîner de fêtes, une réussite !

Apéritifs

Deux coffrets apéritifs et/ou un cocktail 5 pièces dont 2 pièces chaudes pour démarrer la soirée !

Comment ça marche ?

Les coffrets noirs laqués ne sont pas consignés

Cocktail dînatoire

Un cocktail en « contenants » composé de 22 pièces festives dont 5 pièces à chauffer et 5 pièces sucrées. Nous offrons le panier de Mandarines et papillotes de Noël toujours appréciés en fin de soirée ! Minimum 6 personnes.

Comment ça marche ?

Les contenants sont compris dans notre prix de vente. Ils sont donc votre propriété une fois livrés ! Utilisez les pour en faire vos pièces maison, nous vous confierons sur demande quelques recettes phares qui font notre notoriété.

Les pièces sont étudiées pour plaire au plus grand nombre et nous n'acceptons pas de changements sur cette offre.

Menu

Spécialement étudiés pour être réchauffés facilement à la maison. Les entrées et desserts sont présentés à l'assiette comme sur la table d'un grand restaurant. Les plats chauds sont en cassolette individuelle pour vous permettre de passer votre soirée « à table » et non aux fourneaux. Nous avons pensé également aux enfants en leur proposant un menu festif mais adapté à leur palais. Nous vous offrons les papillotes de Noël où les indisciplinés feront « pêter » les pétards en fin de soirée...

Comment ça marche ?

Les menus n'ont pas de minimum de commande. Ils ont une histoire qui vous est racontée pour vous permettre de la raconter à votre tour... Une fiche « conseils et chauffe » vous sera confiée pour vous permettre un « sans faute » sur votre dîner.

Buffet gourmand

Un buffet de Fêtes avec des produits nobles et présentés artistiquement pour provoquer le 'Whaou' de vos invités de l'entrée au dessert ! Nous offrons le panier de Mandarines et papillotes de Noël toujours appréciés en fin de soirée ! Minimum 6 personnes.

Comment ça marche ?

Le matériel mis à disposition est inclus dans notre prix de vente. Vous pourrez donc à votre guise les utiliser à la maison ou en faire don à des associations.

Notre buffet est étudié pour être équilibré et nous ne procéderons à aucun changement.

Cocottes

Si vous désirez un plat chaud et convivial, les cocottes à partager sont faites pour vous...

Comment ça marche ?

Nous éditons un bon de « prêt » de matériel qui vous sera confié et facturerons selon le prix en vigueur les éventuels manques. Pour les régimes végétariens et végétaliens, nous vous proposons un plat à la carte.

Mini-cocottes

Un plat individuel en cocotte dit « gueule de lion » surmonté d'un feuilletage cuit au four. Pour juste un plat.

Comment ça marche ?

Si vous n'avez pas trouvé le bonheur parmi nos autres propositions, c'est ici qu'il se trouve !

Bûches

Un dessert en supplément de votre menu pour en faire une vraie soirée de Noël ? C'est possible avec les créations de nos Chefs.

Comment ça marche ?

Pour 4, 6 ou 8 découvrez nos propositions de bûches...

Apéritif

Pour bien démarrer la soirée

Black Box Christmas - Mini clubs

Coffret de 60 mini sandwiches de fêtes / 8-10 personnes

Klub Pain d'épices, foie gras et mandarine
Klub « Crabe Mayo », céleri et pomme verte
Klub Fromage frais, citron vert et aneth, saumon fumé
Klub jambon et truffe

43,50€
Le coffret orange

Black Box Christmas - Cocktail salé

Coffret de 56 pièces salées / 10-12 personnes

79,90€
Le coffret rouge

Crackers d'un savarin de foie gras, purée de pois vert
Millefeuille de viande de grison, strate de fromage frais truffé
Cannelé de poulet mariné soy sauce, noix de cajou et coriandre
Cubique de thon rouge façon tataki, confit de mangue
Tarte de légumes oubliés, curry vert
Cannelloni de crabe, safran et yuzu
Pincette d'un lomo ibérique, rilette de cabillaud, caviar de tomates confites

Boita'péro

Coffret de 42 pièces salées chaudes et froides / 6 personnes

24 pièces salées froides
Crackers d'un savarin de foie gras et purée de pois vert
Pincette d'un lomo ibérique, rilette de cabillaud, caviar de tomates confites
Cubique de thon rouge, façon tataki et confit de mangue
Millefeuille de grison et strate de fromages frais truffé

18 pièces salées « à chauffer »
Burger de canard aux pommes confites
Brioche gourmande d'un ris de veau aux morilles
Pain pita, Saint-Jacques poireaux, sauce blanche aux truffes

57,50€
Le coffret orange

Les coffrets BBC sont laqués noirs sertis d'un fourreau qualité. Il ne reste qu'à disposer sur une belle table de fête.

After

... Et pour finir en beauté

Black Box Christmas - Cocktail sucré

Coffret de 48 pièces sucrées / 8-10 personnes

Pomme d'amour, gingembre et spéculoos
Tartelette infiniment noisette
Financier citron meringué
Eclair mont blanc mandarine
Carrément snickers
Cœur coulant mangue passion

69,50€
Le coffret rouge

Pour improviser votre cocktail ou finir en beauté votre dîner !



Cocktail dînatoire

Constitué de petites pièces en contenant 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, petites cuillères et fourchettes jetables » afin de penser à tout, à votre place.

Pour la chauffe des pièces chaudes, prévoyez un four doux chauffé à 80 °, une vingtaine de minutes mais vérifiez tout de même !

Et toujours notre cadeau de fin d'année qui fait toujours merveille sur vos tables ainsi que le pain « petit déj » pour le lendemain matin.

12 pièces salées froides

Smoothies butternut et agrumes d'hiver*
Nougat de chèvre « façon orient », dattes et abricot
Panaccotta de foie gras, condiment pommes comme un chutney
Kot-kot, truff-truffe
Kub polenta et pata négra comme une pizza
Spoon d'un tartare de Saint-Jacques, perles de mangue
Millefeuille de grison en strate de fromage frais aux truffes
Tataki de thon et wakamé, vinaigrette de sésame
Magret « comme un canard à l'orange »
Corned beef ou 'bœuf morilles'
Shooter d'avocat mousseux, crabe et combawa
Jardinière de légumes ou comme-ci, terreau « végétal »*

* Pièce végétarienne

5 pièces chaudes

Pizza - Tartuffe
Lentilles beluga comme un risotto de foie gras
Tartiflette d'un brie aux truffes
Burger de canard aux pommes confites
Pot au feu de langouste rouge

5 pièces sucrées

Comme un œuf au plat, lait de coco, jaune mangue passion et mouillette
Finger chocolat façon Paris Brest
Nigiri d'un riz au lait litchi, carpaccio d'ananas mariné
Pomme façon tatin, spéculoos et crème vanille
Chocolat café, comme un opéra

46,80€

Par personne

Minimum 6 personnes

Notre Cadeau
Mandarines et papillotes
« parce que c'est Noël »

Buffet en fête

Buffet prestige spécialement étudié pour votre table de fêtes

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 (2m pour 10 personnes) agrémentée de quelques branches de sapin, quelques boules de Noël, un ou deux grands vases pour apporter de la hauteur.

Prévoyez également quelques rehausseurs (boîtes diverses) pour ne pas uniformiser la hauteur des mets. Les plats que nous mettons à votre disposition sont un prêt que nous vous remercions de nous rapporter propre, la semaine suivant la réception.

Un plat chaud en plus ? Choisissez nos cocottes à partager en réduisant les quantités (Exemple une cocotte pour 6 compter pour 8/10 au minimum en raison de l'abondance du buffet).

54,50€

Par personne

Minimum 6 personnes

Foie gras

« à la Guillotine »

La buchette de foie gras à la 'coupe au fil'
Chutney mandarine et poivre spécial By M

Une idée originale à partager avec vos invités

Pain d'épices

Moelleux et en papillote

Pour accompagner votre foie gras

Panier de l'écailler

Saint-Jacques et langouste dans sa coquille

Wakame aux agrumes

Grosses crevettes

Mayo à l'ail noir

Fusette et citrons

Le panier à notre façon

Pâté en croûte

'Fait maison et fait de chapon'

Ris de veau et morilles

Condiments aigre doux, oignons confits

La tradition des grands concours de charcuterie

Cochonaille de fête

Plateau de charcuteries : Épaule de Pata negra, Jambon aux truffes, Mortadelle de Bologne, Salami Italien...

Beurre de piment d'espelette

Fleur de tête de moine

Le grand plateau

Légumes

Panais rôti,

Purée de butternut aux noisettes torréfiées

Les légumes originaux pour un accompagnement végétarien

Canard

Le magret gras, farci de dates

Cuisson comme un 'laqué' au miel de sapin
Jardin de légumes

La viande froide coté fêtes

Condiments

Mousseline agrumes

Sauce cocktail cognac

Mayo curry de l'Artisan épicier

Moutarde ancienne

Cornichons...

Pour sublimer vos mets

Fromages

En buffet des Frères Marchand

Fruits secs

Une sélection de fromages affinés de qualité

Mesclun

De jeunes pousses et vinaigrette

Nos pains

En miche, de notre chef boulanger

Pain «fait maison»

Débauche

De fêtes de nos desserts maison

Un standard Marcotullio

Papillotes et mandarines

Pour finir en beauté

Menus

Deux menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté

Les souvenirs permettent d'éclairer le moment présent, de se réapproprier son histoire, de la poursuivre, d'étoffer sa personnalité. Aller à la recherche de ses souvenirs, c'est comme mettre en ordre sa maison. Il y a des énergies cachées dans les souvenirs retrouvés...

Rappelez vous du roudoudou de toutes les couleurs qu'on achetait à la boulangerie du coin avec les quelques centimes que nos parents nous donnaient... Nous l'avons revisité avec de la langouste.

Rappelez vous de la pomme verte qui ornait la corbeille de fruits chez grand-mère... Nous l'avons travaillée au foie gras.

Rappelez vous le charbon que nos grands parents rentraient par sac en toile de jute pour approvisionner le poêle... Nous l'avons transformé avec de la volaille de Bresse.

Rappelez vous la poire Belle Helene, un classique des restaurants du dimanche midi... Nous vous invitons à la découvrir, mais autrement.

48€
Par personne

Menu 1 - Souvenirs d'enfance

Roudoudou

Langouste, bisque presque prise
Perles de yuzu
Fleurs d'hiver
Amuse-bouche

Pomme verte

De foie gras
« Condiment » pomme gingembre
Palmito feuilleté aux épices

Charbon

Volaille de Bresse en croute de pain noir
Facon pithiviers
Strates de légumes oubliés aux truffes
Jus de cuisson corsé

Belle Hélène

La poire reconstituée
Vanille bourbon et chocolat
Un remix de la Belle Hélène

Notre cadeau

À Noël la boîte à papillotes

La papillote est le classique de Noël avec un chocolat accompagné d'un papier portant un message ! Et pour le coup, ce n'est pas un souvenir mais toujours d'actualité chez nos parents...

À Nouvel An

Nous vous offrons le ballotin de chocolat By M

Toujours dans l'idée des plats bistro mais avec des produits de fêtes, nos nouveaux menus s'inscrivent dans la lignée de nos différentes collections.

Revisitons, revisitons !

La papillote mise au goût de « foie gras »
Le marbré : c'est l'œuf qui se marbre à travers sa coque et que nous cuisons à 64° pendant 64 minutes posé sur un crémeux châtaignes cuit aux truffes.

Le navarin que l'on ne prête qu'à l'agneau et bien nous l'avons fait à la langouste !

La religieuse, ce fameux dessert créé en 1856 par Mr Frascati. Sa forme originale, son esthétisme rondouillard composé de deux corps distincts et recouvert de chocolat pour parfaire l'œuvre... Et bien nous la transformons avec le filet et le ris de veau !

Enfin la boule de Noël, traditionnelle et sur tous les sapins, cette fois c'est dans votre assiette qu'on la sert.

54€
Par personne

Menu 2 - Bistrot Gourmand

Papillote

D'un nougat de foie gras aux mendiants
Pain d'épices, chutney de fruits secs

Marbré

C'est l'œuf... cuit parfait et marbré
Crémeux châtaignes aux truffes
Jardin d'hiver de légumes

Navarin

Langouste gratinée
Sabayon de champagne au safran
Reconstituée dans sa coque

Religieuse

D'un filet mignon de veau
Cromesquis du ris
Patate douce, façon boulangère
Sauce morilles

Boule de Noël

Harmonie aux parfums d'exotisme
Sauce chocolat banane pour fondre de plaisir...

Notre cadeau

À Noël la boîte à papillotes

La papillote est le classique de Noël avec un chocolat accompagné d'un papier portant un message ! Et pour le coup, ce n'est pas un souvenir mais toujours d'actualité chez nos parents...

À Nouvel An

Nous vous offrons le ballotin de chocolat By M

En option nous vous proposons même le pain ' fait maison ' et spécifique.

Menu végétal

Issu de la rencontre des chefs des Traiteurs de France à Nancy en 2019

Un menu végan issu de la rencontre des chefs de Traiteurs de France à Nancy en 2019 sur la thématique du 'tout végétal'.

Exercice qui sortait nos chefs de leur zone de confort... Nous sommes revis de vous faire profiter du fruit de leur travail.

Retrouvez en librairie le livre dédié à cette rencontre, mettant à l'honneur notre belle place Stanislas en couverture.

Crème végétale

De choux fleurs
Comme un Dubarry
Curry lorrain de l'Artisan Epicier à Nancy
Légumes à minestrone

Risotto

Quinoa
Cèpes et légumes oubliés

Fleur

D'ananas aux épices
Tartare de mangue coriandre

38€



Par personne

Menu enfants

«Les valeurs gastronomiques ne s'apprivoisent pas, elles s'apprennent»

Menu - Petit Lutin

Burger

Poulet, cheddar,
'dans la boîte à burger'
Frites de patate douce
Ketchup

15€

Par personne

Bonhomme de neige

De Noël
Chocolat et banane

Les cocottes

Sur l'idée du partage, une cocotte gastronomique à partager

Pot au feu de la Mer

184€

Pour 6 personnes

Osso bucco de lotte, palourdes, moules de bouchot, légumes du pot et crème de safran

À part, des tartines toastées de pain noir et julienne de poireaux au citron à tiédir.

Terroirs Bressan

156€

Pour 4 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.

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

Souris de cerf

142,50€

Pour 6 personnes

La souris de cerf confite et fumée au sapin pour un service dit « à la cuillère »

Crosnes et topinambour
Sauce liée au miel de sapin

À part, une pomme lardée aux aïrelles.

Chapon de Noël

133€

Pour 6 personnes

De beaux morceaux de Chapon du Gers, des châtaignes entières revenues au beurre de persil, des morilles....

À part, une tartine au beurre de truffe, juste à tiédir.

Wellington

179€

Pour 6 personnes

Le filet de bœuf wellington revisité
Le filet est cuisiné aux foie gras et aux champignons
Sauce cognac

La croute recouvre la cocotte
Il faut juste « casser la croute »

À part, un gratin de pommes de terre aux truffes.

Souvent Imitées, jamais égalées : Les Cocottes By M - une créativité Marcotullio depuis 2008 « 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 ajouter une grosse cuillère au service

Nouveau : les cocottes sont comprises dans nos prix, nul besoin de nous les ramener

Les mini cocottes

Un plat individuel en cocotte dit « gueule de lion » surmonté d'un feuilletage cuit au four. Pour juste un plat.

21,50€

Par personne

Volaille de Bresse

Volaille de Bresse cuit au bouillon
Crème de morilles et ris de veau
Poêlée de champignons frais et morilles

Saint-Jacques

Noix de St Jacques et langoustine
Butternut en dés cuit au bouillon
Jus de cuisson et bisque comme une américaine

Les bûches

Un dessert en supplément de votre menu pour en faire une vraie soirée de Noël ? C'est possible...

Piémont

Ganache montée aux noisettes du Piémont
Marmelade de citrons confits
Biscuit praliné craquant
Mousse chocolat lait bahibé

Normande

Sablé pressé au Sarasin
Ganache montée au cidre
Pommes fondantes
Crèmeux Orellys
Chocolat blond biscuité

22€

4 personnes

32€

6 personnes

42€

8 personnes

La boutique

Nous transformons le 24/12 et le 31/12 le Restaurant-Épicerie de la Voile Blanche du centre Pompidou à Metz en « boutique à emporter » !
De 10h à 16h.

Retrouvez la plupart de nos plats de la carte en vente à emporter avec quelques spécialités de fin d'année. Les foies gras Masse « dans le bocal », les taramas, les champagnes collection Senez...

Nouveau ! À retrouver en ligne et à la boutique, les caviars « ANTONIUS »



OSCIETRA

Il provient de l'esturgeon russe (Acipenser gueldenstaedtii). Il est apprécié des connaisseurs du monde entier et c'est le deuxième caviar le plus cher derrière le caviar de béluga qui est le plus cher au monde. Il a un goût unique et saturé avec une légère note de noisette. Ses tons sont gris, brun et olive avec des reflets dorés. L'oscietre est préparé selon la méthode traditionnelle « Malossol ».

6 étoiles - (taille de l'oeuf > 2,7mm)

C'est la perle de notre offre. Apprécié dans le monde entier. Servi dans les restaurants et hôtels les plus prestigieux. Un goût magnifique et saturé avec une note de noisette. Une taille royale d'oeufs provenant d'esturgeons femelles russes les plus âgés.

30g - 69€
50g - 115€
125g - 287,50€



SIBERIAN

Il provient de l'esturgeon sibérien (Acipenser baerii). Il se caractérise par un arôme intense qui satisfera les gourmets amateurs de caviar les plus exigeants. Ses tons vont du noir au brun clair. Il est également préparé selon la méthode traditionnelle « Malossol » qui signifie « avec une pincée de sel ».

6 étoiles - (taille de l'oeuf > 2,7mm)

C'est le plus recherché. Provenant d'esturgeons femelles les plus âgées. Cette finesse Royale se caractérise par une palette de saveurs riches et pleines. Il se distingue par un grand diamètre des oeufs.

30g - 54€
50g - 90€
125g - 225€

Nos pains fait maison

Les miches artisanales de notre maître boulanger

Au choix

3,50€

Charbon végétal
Farine de châtaignes
Tradition
Céréales torrifiées maison
Figues
Noix

La miche
environ 4 personnes

Et pour toute vos commandes, pour continuer de vous accompagner au petit déjeuner du lendemain de fêtes, nous vous offrons :

Le pain tradition de Noël
Crée par notre maître boulanger

Farine de seigle, fruits secs, épices de Noël, écorces d'oranges, citrons confit et sucre glace

Retrait des commandes

Pour vous simplifier la tâches les 24 & 31 décembre, des points de retrait sont disponibles

Château d'Art-sur-Meurthe

Le Château d'Art sur Meurthe sera ouvert les 24 et 31 décembre pour vous accueillir de 11h à 17h. L'accès se fera par la rue des Frères Marianistes.
Cocktail de bienvenue sur place

Maud et son équipe vous accueilleront.

Nos laboratoires de Louvigny

Les laboratoires de Louvigny seront ouverts les 24 et 31 décembre pour vous accueillir de 10h à 17h.
Cocktail de bienvenue sur place

Profitez de ce moment pour visiter nos laboratoires.

Abbaye des Prémontrés

L'Abbaye des Prémontrés sera ouverte les 24 et 31 décembre pour vous accueillir de 11h à 17h.

Didier et son équipe vous accueilleront.

Livraison à domicile

Vous avez toujours la possibilité d'être livré à domicile

Zone A : de 0 à 40 kilomètres	20€
Zone B : de 40,1 à 60 kilomètres	35€
Zone C : de 60,1 à 80 kilomètres	42€
Zone D : Luxembourg	80€

Les frais sont calculés par zone kilométrique à partir de nos laboratoires de Louvigny. Au delà de 80 kilomètres, nous calculons 0,72€ par kilomètre supplémentaire.

Les livraisons des 24 & 31 décembre sont assurées jusqu'à 18h maximum.

Le matériel

Tout le matériel vous appartient et son coût est inclus dans le prix de vente de nos produits. De ce fait, il n'est pas nécessaire de nous le rapporter. Cependant, pour confirmer notre engagement dans le développement durable, si vous n'en n'avez pas l'utilité - vous pouvez le retourner propre dans nos locaux de Louvigny. Un bon d'une valeur de 5€ à valoir sur le site www.lecasierauxsaveurs.com vous sera remis. Nous vous suggérons également la solution du don auprès d'associations.

Conseils

Vous avez commandé nos produits. Merci d'avance pour 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 - Buffet - Cocktail

Mettre au maximum vos produits au frais- à 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. Ôter la protection (film transparent) au dernier moment pour garder le maximum de fraîcheur.

Plats chauds

Enlever la protection film selon les plats, couvrir d'aluminium. Ci-dessous les temps approximatifs des temps de chauffe.

Plats individuels : four doux 100° pendant 40mins environ.

Grosse cocotte « à partager » : sur plaque électrique avant frémissement ou four chaud 150 ° pendant 1h puis 100 ° pendant 45mins.

Plat en croûte : four chaud 150° pendant 40mins environ.

Pour passer commande :

Contact France : Maud JARDIN
03 83 35 93 88
maud@marcotullio.fr

Contact Luxembourg : Isabelle LUONG
+ 661 783 437
isabelle.luong@marcotullio.lu

Passez commande sur :
www.lecasierauxsaveurs.com
Avant le 20 décembre pour Noël
Avant le 27 décembre pour Nouvel An

Rendez-vous dans nos locaux, 6 route
de Moince - 57420 Louvigny le matin
uniquement de 9h à 13h

Notre boutique physique «Le Casier aux saveurs» située au 15
rue Stanislas à Nancy est désormais fermée.



Laboratoires de production
Services administratifs & commerciaux

6 route de Moince - 57420 LOUVIGNY
03 83 35 01 10
www.marcotullio.fr

Adresse postale

BP 50049 - 57151 Marly Cedex
contact@marcotullio.fr

Le Casier aux saveurs

03 83 35 93 88
www.lecasierauxsaveurs.com

Marcoburo, Livraison de plateaux-repas

6 route de Moince - 57420 LOUVIGNY
03 83 35 93 88
www.marcoburo.fr

Marcotullio Luxembourg

Aqua Viva - 6 rue Johny Flick
L-1550 LUXEMBOURG
(+352) 26 44 17 50
isabelle@marcotullio.lu

Membre de l'association Traiteurs de France
Traiteur certifié ISO201210

