



**CUISINES & CRÉATIVITÉS GASTRONOMIQUES
SERVICES ADMINISTRATIFS & COMMERCIAUX**

6 route de Moince - 57420 Louvigny
03 83 35 01 10 - 03 87 63 61 75
marcotullio.fr

ADRESSE POSTALE

BP 50049 - 57151 Marly Cedex
contact@marcotullio.f

**SIÈGE SOCIAL MARCOTULLIO
BUREAU COMMERCIAL MARCOSA VEURS**

15 rue Stanislas - 54000 Nancy
03 83 35 52 27
lecasierauxsaveurs.com

LIVRAISON DE COFFRETS REPAS

MARCOBURO
03 83 35 93 88
marcoburo.fr

MARCOTULLIO LUXEMBOURG

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

**LIEU EXCLUSIF
CHÂTEAU ART SUR MEURTHE**

03 83 35 01 10
chateau-artsurmeurthe.com

Membre de l'Association des Traiteurs de France
Ecotraiteur respectant la charte du développement durable
Traiteur certifié ISO 20121



CONTACT : MAUD JARDIN

Le Casier aux Saveurs - 15 rue stanislas, 54000 Nancy
03 83 35 52 27 - maud@marcotullio.fr

Ouverture exceptionnelle

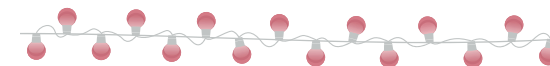
les samedis 8, 15, 22 et 29 décembre de 10h à 12h et de 14h à 18h

**DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS
SPICE UP YOUR EMOTIONS FLAVOURLY**



TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM

CARTE DES FÊTES



NOËL & NOUVEL AN 2018 - 2019





LE GRAIN DE SEL

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 produirons spécialement pour ces événements de fin d'année.

Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes.

Alain Marcotullio

DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

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 FÊTE : UNE RÉUSSITE !

APÉRITIFS

Une offre d'un coffret apéritif de fêtes.

Un cocktail 6 pièces dont deux pièces chaudes.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Les coffrets noirs laqués ne sont pas consignés.

COCKTAIL

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 apprécié en fin de soirée...

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 livrerons sur demande, quelques recettes phares qui font notre notoriété.

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

Le minimum de commande est de 8 personnes.

MENU

Spécialement étudiés pour être réchauffés facilement à la maison, où les entrées et desserts sont présentés à l'assiette comme sur la table d'un grand restaurant, et les plats chauds individuels en cassolette pour vous permettre de passer votre soirée "à table". Nous avons également pensé aux enfants en leur proposant un menu festif mais adapté à leur palais.

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. Nous vous proposons une entrée et un plat adaptés aux régimes végétariens et vegans.

BUFFET

Un buffet de fêtes avec des produits nobles et présentés artistiquement pour provoquer le "Whaouh" de vos invités de l'entrée au dessert. Si vous le désirez, nous proposons en option une formule plat chaud avec un choix de viande ou poisson.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Chaque plat est présenté sur du matériel nous appartenant. Nous établirons à la livraison une fiche matériel et qui sera restitué dans la semaine suivant votre prestation. Nous proposons en option deux plats chauds pour agrémenter votre buffet. Suivez bien les consignes de chauffe qui vous seront remis à la livraison. Notre buffet est étudié pour être équilibré et ne procéderons à aucun changement.

Le minimum de commande est de 10 personnes.

CARTE

Pour créer vous-même votre menu, ou si simplement si une entrée, un plat ou un dessert vous fait plaisir.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Le dessert individuel peut être remplacé par une bûche de votre choix pour un menu d'un minimum de commande de 4 personnes sur un seul choix. À la carte, tout peut être commandé à partir de 1 personne sauf sur les produits en croûte ... Les menus ont une histoire qui vous est décrite pour vous permettre de la raconter à votre tour à vos invités...

Une fiche "conseils et chauffe" vous sera confiée pour vous permettre un "sans faute" sur votre dîner.



❄️ APÉRITIF

POUR BIEN DÉMARRER LA SOIRÉE

BLACK BOX CHRISTMAS – MINI CLUBS

Coffret de 60 mini sandwichs de fêtes pour 8-10 personnes

Pain tomate, mascarpone de tomates confites, Pata Négra
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



BLACK BOX CHRISTMAS – COCKTAIL SALÉ

Coffret de 56 pièces cocktail salées de fêtes pour 6-8 personnes

Gambas rôtie aux agrumes, toast de patate douce
Tartine noire, ail noir et truffe
Cannelloni safran, crabe et Yuzu
Wraps "VG", sauce tartare, légumes à cru
Sablé noix de cajou, rillettes de poulet aigre doux
Tataki de thon rouge, cacahuètes et confit de mangue
Opéra de foie gras, craquant chocolat et réduction de Banyuls



BOIT'APÉRO

Apéritif 6 pièces mixtes

4 pièces salées froides par personne

Gambas rôtie aux agrumes, toast de patate douce
Cannelloni safran, crabe et Yuzu
Tataki de thon rouge, cacahuètes et confit de mangue
Opéra de foie gras, craquant chocolat, réduction de Banyuls

2 pièces salées "à chauffer" par personne

Gougères d'escargot, fondue de poireaux
Brochette lumaconi, filet de pigeon et pomme cannelle



Les coffrets BBC sont
laqués noirs sertis
d'un fourreau qualité.
Il n'y a plus qu'à les
disposer sur une belle
table de fête !

❄️ AFTER

POUR BIEN FINIR

BLACK BOX CHRISTMAS – COCKTAIL SUCRÉ

Coffret de 56 pièces cocktail salées de fêtes pour 6-8 personnes

Cœur coulant ananas et passion
Tarte "Mont Blanc" cassis
Moelleux trois chocolats
Chouchou banane
Tarte agrumes spéculoos®
Cookies maison aux cacahuètes
Kubic pommes et pain d'épices



LA RÉGLETTE DE MACARONS MAISON

Coffret de 6 macarons par personne

Chocolat noir grand cru
Pain d'épices
Orange cannelle
Champagne
Caramel au beurre salé
Châtaignes



Pour terminer en
beauté votre dîner
de fêtes !



❄ COCKTAIL DÎNATOIRE

POUR VOUS ACCOMPAGNER JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

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 avons prévu un "menu" explicatif pour étonner vos invités par votre savoir gastronomique.

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

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

❄ COCKTAIL DÎNATOIRE

22 PIÈCES - MINIMUM 8 PERSONNES

12 PIÈCES SALÉES FROIDES

"Glaçon" d'un bouillon Thaï aux coques, mouillette de caviar
"Boit'burger" VG, champignons et mayo truffes
"Weck" d'une mousseline fine d'artichaut, langoustine rôtie
"Pot" végétal, crème de légumes, terreau végétal, carotte fane à l'orange
"Ampoule" d'un gaspacho, écrevisse et légumes
"Sucette" à l'or de foie gras
"Sphère" d'une gambas au chorizo
"Suiss" crème d'aneth et maquereau
"Verrine" tiramisu tomat'basilic, croustillant de lard
"Conserv" escargot de saumon fumé, crémeux brocoli
"Pouss" crustacés, bisque de homard
"Bowl" filet de cailles aux raisins

5 PIÈCES CHAUDES SALÉES

"Burger" de légumes Thaï, sauce à l'ail des ours
"Risotto" noir, Saint-Jacques toastée
"Camembert" de homard, pois vert, sauce américaine à la vanille
"Pizza" tartufo et ciccina
"Parmentier" de canard aux cèpes

5 PIÈCES CHAUDES SUCRÉES

"Sphère" Exo, thé matcha, perles du Japon, coco et mangue
"Cup" chocolat café "Orelys", caramel et gelée de café
"Bodega" aux agrumes, crémeux mandarine, mousseline pomelos
"Œuf" écureuil ... noisette et gianduja
"Conserv" en duo, pomme verte et poire

Le cocktail dînatoire
spécial fêtes
par excellence !
Notre cadeau :
mandarines
et papillotes
"parce que c'est Noël"



* BUFFET PRESTIGE EN FÊTE

POUR FAIRE LA 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 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 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 chauds "spécial buffet" vous sont proposés en option sous forme de pièces entières à chauffer, à présenter et découper au buffet.

LA LUGE

D'un foie gras marbré au cacao amer
Chutney de Noël
Gelée claire "liqueur de poire"
Mini Kougelof, cerise confite
La traditionnelle luge "by M"

PAPILLOTES

D'un pain d'épices moelleux
Pour accompagner votre foie gras

HOMARD

Le demi en corolle laqué aux truffes
La pince au "casse noix"
Tomate au crabe, chapelure d'œufs
Pot d'un tarama "corail d'oursin"
Parce que c'est fête



ROUDOUDOU

Un gros coquillage,
Macédoine de légumes maison
Langouste et mayo truffe
"Crevette", pousses, perles noires ...
Le roudoudou géant de notre enfance

PÂTÉ EN CROÛTE

Ris de veau et foie gras
Cœur de chevreuil pistaches
Tonnelets de concombre,
chutney d'oignon "grenadine"

AUTHENTI'K

La boîte à tiroir de charcuterie festive
Épaule de Pata Negra,
saucisson aux truffes,
mortadelle truffée, ciccina ...



* BUFFET PRESTIGE EN FÊTE

MINIMUM 10 PERSONNES

TARTINABLES

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

CHAPON DE FÊTE

En ballotine
Mousse fine de volaille aux morilles
La cuisse confite en coque d'œuf

LÉGUMES

Patate douce en tonnelet*
Purée de topinambour
Duxelles de cèpes persil

CONDIMENTS

Moutarde, mayonnaise,
ketchup en trio
Vinaigrette BCR...

FROMAGES

Des Frères Marchand,
en buffet
Fruits secs ...

MESCLUN

De jeunes pousses

NOTRE PAIN

En miche,
de notre chef boulanger

DÉBAUCHE

De fêtes de nos desserts maison
6 sortes de desserts gourmands

PAPILLOTES ET MANDARINES

Parce que c'est Noël !



La patate douce est dotée d'une très grande richesse en pro-vitamine A (ou bêta-carotène). Elle fournit aussi une énergie de longue durée, grâce à l'amidon qu'elle renferme.

❄️ OPTION PLATS CHAUDS BUFFET

POUR ACCOMPAGNER VOTRE BUFFET
SI VOUS LE SOUHAITEZ

PLAT VIANDE : FILET DE BOEUF WELLINGTON

Filet de Bœuf Wellington
Foie gras
Et jus à glace de porto vieux

Une pièce pour 10 personnes

*Chauffe au four chaud 150° pendant 40 minutes
La sauce au bain marie ou micro onde*

**Prix valable par personne
Et uniquement avec le buffet**

11.50 €

PLAT POISSON : KOULIBIAC BRIOCHÉ

Koulibiac brioché
Saumon et épinards
Farce fine de saumon
Beurre blanc

Une pièce pour 10 personnes

*Chauffe au four chaud 150° pendant 40 minutes
La sauce au bain marie ou micro onde*

**Prix valable par personne
Et uniquement avec le buffet**

9.90 €

❄️ MENUS EN FÊTE

DEUX MENUS GASTRONOMIQUES ET ORIGINAUX - MINIMUM 4 PERSONNES N°1

L'histoire d'un menu raconté

J'ai voulu parler de couleurs...
Couleurs de fêtes, couleurs d'hiver, couleurs d'automne,
ces couleurs chatoyantes qui nous font rêver.
Elles nous insufflent un état d'esprit, un sentiment.
La couleur est toujours porteuse d'un sens et d'une
symbolique.

L'amuse-bouche est d'Or...
Dans un œuf dont la coquille est dorée, fait d'une
mousse de homard avec une mouillette au
charbon végétal.

Couleur contrastée entre le noir et le rouge
pour cette entrée faite de foie gras en opéra
à la cendre de morilles, une pomme d'amour de foie
gras en rouge, la spoon d'un bonbon de morilles.

Le jaune est la couleur du soleil et de la vie.
C'est un millefeuille que nous vous proposons
fait de rosaces de pommes de terre en deux couches,
farci de filets de pigeons cuits juste, de purée de patate
douce aux morilles, le tout laqué au beurre de truffes.
La sauce est servie à part, à chauffer au bain marie et à
"décapsuler" à la minute

En option nous vous proposons des fromages au
plateau ou cuisinés mais également le pain
"fait maison" si vous le désirez.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte
pour votre plus grand plaisir, mais votre choix doit être
le même pour tous les convives afin d'éviter les erreurs.

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 COULEURS DE FÊTES

OR

Œuf doré et crémeux homard
Homard médaillon et mouillette au charbon
Amuse-bouche

ROUGE ET NOIR

Opéra de foie gras et cendre de morilles
Chutney d'oignon grenadine en dôme
Pomme d'amour chocolat et foie gras
Spoon aux morilles

JAUNE ET MARRON

Filets de pigeon au gruë de cacao
Millefeuille "Anna" de pommes de terre
Purée de patate douce et éclats de morilles
Beurre de truffe
À part, la sauce "cacao amer" en mini bouteille

DESSERT AU CHOIX

Bûche de votre choix selon la carte
Ou
Dessert excentrique individuel
De votre choix selon la carte
(le choix du dessert vaut
pour tous les menus)

LE CADEAU

La boîte à papillote
Parce que c'est Noël



❄️ MENUS EN FÊTE

DEUX MENUS GASTRONOMIQUES ET ORIGINAUX - MINIMUM 4 PERSONNES N°2

L'histoire d'un menu raconté

J'ai voulu revisiter le bistro, en vous présentant des appellations "bistro" qui en fait sont des plats compliqués dans leur confection et originaux dans leur présentation. Sympa de faire des menus sur table et faire découvrir ces plats en "trompe l'œil" à vos invités qui en seront "bluffés".

La planche en bois est un amuse-bouche en trompe l'œil (consignée). Faite d'une pomme d'amour de foie gras, d'un tiramisu aux truffes, d'un œuf au plat de caille et d'un pain maison fourré d'un jambon aux truffes. Un trompe l'œil qui fit succès au dîner de la truffe 2018.

La mandarine, un succès Marcotullio et un véritable trompe l'œil. Dégustez la peau de la mandarine qui a été confite avec votre foie gras, vous serez surpris du goût !

Le poireaux... pour le coup, vous allez étonner ! Un poireau confit et fourré d'huîtres et de truffes, je ne vous en dis pas plus...

La coquille... Je me souviens au début de mon apprentissage avoir fait les Saint-Jacques en coquilles, recouvertes de béchamel. C'est l'idée, mais sans la béchamel. Un plat savoureux en trompe l'œil, la sauce à chauffer doucement au bain-marie. Mettez le bocal au centre de la table et demandez à vos invités de napper la sauce à la cuillère.

En option nous vous proposons des fromages au plateau ou cuisinés mais également le pain "fait maison" si vous le désirez.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir, mais votre choix doit être le même pour tous les convives afin d'éviter les erreurs.

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 BISTROT GOURMAND

PLANCHE EN BOIS

Sucette, œuf au plat, tiramisu, jambon beurre...

MANDARINE

De foie gras maison
Crèmeux potiron
Gelée fine de truffes

POIREAU VINAIGRETTE

Entier aux huîtres et à la truffe
Vinaigrette

COQUILLE

Saint-Jacques
Risotto beurre de corail et artichaut
Crème de langoustines servie à part "dans le bocal"

DESSERT AU CHOIX

Bûche de votre choix selon la carte
Ou
Dessert excentrique individuel
De votre choix selon la carte
(le choix du dessert vaut pour tous les menus)

LE CADEAU

La boîte à papillote
Parce que c'est Noël



❄️ MENU ENFANT

LES VALEURS GASTRONOMIQUES NE S'IMPROVISENT PAS, ELLES S'APPRENNENT...

NOUNOURS DE FOIE GRAS

Velours de chocolat
Pain d'épices

BURGER

De dinde aux marrons
"Dans la boîte à burger"
Frites de patates douces
Ketchup

BONHOMME DE NEIGE

De Noël
Vanille et Nutella®



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

Un menu pour apporter autre chose et autrement à vos enfants...



❄️ COCOTTES

SUR L'IDÉE DU PARTAGE UNE COCOTTE GASTRONOMIQUE POUR 5 PERSONNES

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



129.50 €

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



149.60 €

THERMIDOR

Un classique Escoffier. Le homard coupé en tronçons et ses pinces ouvertes. Des truffes. Une sauce liée à la moutarde et des légumes à pot au feu. À part, une cassolette individuelle de riz blanc dit "pilaf" au beurre à tiédir.



155 €

CHAPON DE NOËL

De beaux morceaux de Chapon du Gers. Des châtaignes entières revenues au beurre de persil. Du champignon shiitake et de la truffe. Pomme fruit entière farcie de raisins. La cocotte de chapon du Gers pour respecter la tradition de Noël à retrouver également en plat à la carte.



95.50 €

Toujours d'actualité avec leur 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 et pleine de saveurs avec un esprit familial. Utilisez des assiettes creuses et ajoutez une grosse cuillère pour le service.

LES FOIES GRAS

MANDARINE

De foie gras maison
Crèmeux potiron
Gelée fine de truffes



16 €

ROUGE ET NOIR

Opéra de foie gras
et cendre de morilles
Chutney d'oignon grenadine en dôme
Pomme d'amour chocolat
et foie gras
Spoon aux morilles



16 €

MARBRÉ

Foie gras marbré au cacao amer
Chutney de Noël
Gelée claire "liqueur de poire"
Mini Kouglof et cerise confite



16 €

❄️ CARTE

VOUS PASSEZ LES FÊTES EN TÊTE À TÊTE, LES MENUS NE VOUS CORRESPONDENT PAS ?
CETTE CARTE EST FAITE POUR VOUS...

LES ENTRÉES

DEMI LANGOUSTE (300G)

Farci de crabe aux fines herbes
Œufs parfait en cocotte
Chantilly de caviar de harengs
Mayonnaise Milliat



16 €

POIREAU VINAIGRETTE

Entier aux huîtres et à la truffe
Vinaigrette



12 €

LA PLANCHE EN BOIS

Pomme d'amour de foie gras
Tiramisu aux truffes
Œuf au plat de caille
Pain maison fourré
d'un jambon aux truffes
Un trompe l'œil qui eut un grand succès au dîner de la truffe 2018



15.50 €

ROUDOUDOU

Un gros coquillage,
Macédoine de légumes maison
Langouste et mayo truffe
"Crevette", pousses, perles noires ...



18.90 €

PÂTÉ EN CROÛTE

Ris de veau et foie gras
Cœur de chevreuil pistaches
Tonnelets de concombre,
chutney d'oignon "grenadine"



10.50 €

❄ CARTE

VOUS PASSEZ LES FÊTES EN TÊTE À TÊTE, LES MENUS NE VOUS CORRESPONDENT PAS ?
CETTE CARTE EST FAITE POUR VOUS...

LES PLATS

LANGOUSTE FAÇON VIEUX CHEF

Demi queue à l'armoricaine
Risotto moelleux
à l'essence de truffes

28 €

PIGEON

Filets de pigeon au gruë de cacao
Millefeuille "Anna"
de pommes de terre
Purée de patate douce
et éclats de morilles
Beurre de truffe
À part, la sauce "cacao amer"
en mini bouteille

22 €

COQUILLE

Saint-Jacques
Risotto au beurre de corail
et artichaut
Crème de langoustines
servie à part "dans le bocal"

20.90 €

BOEUF

Le tournedos "comme un Rossini"
Foie gras et crêpe épaisse de polenta
Échalotes confites
Un jus réduit

25.80 €

CHAPON DU GERS

De beaux morceaux
de Chapon du Gers
Des châtaignes entières
revenues au beurre de persil
Du champignon shiitake
Et de la truffe
Pomme fruit entière farcie de raisins

17.90 €

LES GIBIERS

CHEVREUIL

Le filet lardé,
Millefeuille de betteraves
Carottes de couleur
Sauce poivrade et figue rôtie

20.90 €

SANGLIER

Le filet mignon en robe de chou
Baies de cassis
Boutons d'artichauts et ail confit

16.90 €

EN CROÛTE

CROÛTE D'ÉPEAUTRE D'UNE VOLAILLE DE BRESSE

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 €

ESCARGOTS

En brioche
Beurre d'ail à l'absinthe
Tombée de poireaux à l'anis
Un remix de la brioche d'escargot

**Une douzaine par personne
Individuel**

14.50 €

FILET DE BOEUF WELLINGTON

Foie gras et duxelles de champignons
Jus à glace de porto vieux

**Minimum 6 personnes
19.50 €**

KOULIBIAC BRIOCHÉ

Saumon et épinards
Farce fine de saumon
Beurre blanc

**Minimum 6 personnes
15.50 €**

NOUVEAU

LES PLATS VÉGÉTARIENS

ENTRÉE

Raviole transparente
en "gelée végétale"
Fèves et pépites de tomates
Pois verts juste blanchis
Jus de poivrons

11.90 €

PLAT

Pressé de légumes confits
et éclats d'olives
Huile d'olive grand cru
Billes de caviar citron

13.80 €

❄ CARTE

FROMAGES ET PAINS

LES FROMAGES

DONGÉ CUISINÉ

Le fameux brie de Meuse
Fourré aux truffes
Sur assiette accompagné d'une roquette aux pignons
Vinaigrette BCR

6 €

LES COFFRETS DE FROMAGES AFFINÉS

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

Coffret Lorrain – 6 / 8 pers **39 €**

Coffret Lorrain – 8/12 pers **52 €**

Coffret Découverte -12/16 pers **76 €**

NOUVEAU

NOS PAINS “FAIT MAISON”

LA MICHE DE 500 GR

Pain aux châtaignes
Charbon végétal
Tradition
Noix raisins

Environ 4 personnes

4.50 €

❄ CARTE

DES DESSERTS EXCENTRIQUES

LES DESSERTS EXCENTRIQUES

BOULE DE NOËL

Biscuit coco
Crème citronnelle
et mangue gélifiée
Chocolat blanc

BÛCHETTE

After Eight
Crèmeux chocolat
Palet croustillant
fleur de sel
Gélifié After Eight

ÉTOILE FILANTE

Ganache café
et insert d'agrumes
Étoile chocolat

CHÂTAIGNE

Reconstituée
Crème de marron
Insert coulant
Mandarine Napoléon
Pâte d'amande

9.90 €
PAR PERS.

Nos desserts excentriques
sont nés de nos essais lors
des jurés de la gastronomie.
Ils sont osés et originaux
mais c'est pour cela que l'on
aime vous les partager.

❄ CARTE

DES DESSERTS GOURMANDS

BÛCHES & CALENDRIERS

ONDULATION

Mosaïque de pamplemousse
mi-confite
Mousse chocolat noir grand cru
Biscuit moelleux d'un sablé breton

RONDIN

Ganache montée
aux noisettes du Piémont
Marmelade de citron jaune
et praliné noisette
Biscuit moelleux

KUB

Caramel exotique
Crèmeux de chocolat au lait
Ganache montée au chocolat ivoire
Biscuit moelleux amandes

ÉCLATS

Crèmeux pécan
Marmelade de pommes confites
Streusel amandes et pécan

Nos buches
s'accordent aussi
en calendrier pour
la nouvelle année
Tous nos produits
sont Taille 4/6/8
personnes.



❄ LES GOODIES

ET ACCESSOIRES

LE MIEL BY M

MIEL VOSGIEN

"by M" en mini-pot
Dans le cadre de notre action Un
toit pour les abeilles
Idéal en accompagnement de votre
brioche du lendemain ...

3€

GOODIES

PUSH UP

Serviette rafraîchissante

3€

TABLIER

de cuisine "by M"

10€



❄ CARTE DES VINS ET CHAMPAGNE

POUR ACCOMPAGNER VOS MENUS OU PLATS...

LES VINS BLANCS

SAINT-JOSEPH

Charmen - Domaine Richard (Rhône)

28 €

MERCUREY

Clos Rochette - Domaine Faiveley (Bourgogne)

32 €

PINOT GRIS

Furstentum - Domaine Blanck (Alsace)

38 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Le Miocène - Alain Jaume (Rhône)

47 €

CONDRIEU

Le Grand Vallon - Domaine Billard (Rhône)

65 €

LE CHAMPAGNE

CUVÉE TRAITEURS DE FRANCE

Senez Carte Blanche

25 €

LES VINS ROUGES

POMEROL

Les Saisons de Bourgneuf (Bordeaux)

40 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Vieux Terron Alain Jaume (Rhône)

44 €

ALOXE CORTON

Furstentum - Domaine Blanck (Alsace)

57 €

CÔTE RÔTIE

Le Gallet Blanc - Domaine Villard (Rhône)

68 €



CONSEILS

POUR QUE TOUT SE PASSE AU MIEUX

Vous avez commandé nos produits. Merci d'avance de votre confiance. Voici quelques conseils de nos chefs, mais attention, les temps et températures indiqués peuvent varier en fonction de votre four...

Surveillez bien vos produits en cours de chauffe !

PLATS FROID – 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. Location de conteneurs isothermes - 12 € TTC + frais de reprise selon secteur géographique

PLATS CHAUDS

Enlever la protection film selon les plats, couvrez d'aluminium

Ci-dessous les temps approximatifs de chauffe :

PLAT INDIVIDUEL

Four doux 80° - 40 minutes - à vérifier.

COCOTTE

Sur plaque électrique avant frémissement ou four chaud – th 6/7 150° pendant 1h, puis th 4- 100° pendant 45 minutes.

PLAT EN CROÛTE

Four chaud th 6/7-200° pendant 30 minutes, puis th 4-150° pendant 30 minutes couvert d'aluminium.

LIEUX DE RETRAIT DES COMMANDES

DES NOUVEAUTÉS POUR VOUS SIMPLIFIER LA TÂCHE LES 24 & 31 DÉCEMBRE

CLIENTS DE NANCY ET ENVIRONS

Le Château d'Art-sur-Meurthe sera ouvert le 24 décembre et le 31 décembre pour vous accueillir de 11h à 17h. L'accès se fera par la rue des frères Marianistes.

Contact Maud au 06 88 38 14 79 – Numéro attribué uniquement les 24 et 31 décembre – Les réservations se font au 03 83 35 52 27

CLIENTS DE METZ ET ENVIRONS

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

Contact Didier 06 07 18 85 49

NOS LABORATOIRES DE LOUVIGNY

Les laboratoires de Louvigny seront ouverts le 24 décembre et le 31 décembre pour vous accueillir de 10h à 17h.

Contact Valérie 03 83 35 01 10

Merci de bien vouloir spécifier votre lieu de retrait au moment de votre commande. La livraison à domicile est également possible.

LIVRAISONS À DOMICILE

LES LIVRAISONS DES 24 & 31 DÉCEMBRE SONT ASSURÉES JUSQU'À 18H MAXIMUM.

Elles sont gérées par secteur géographique et pourront être effectuées à partir de 11 heures

LES FRAIS SONT CALCULÉS COMME SUIT À PARTIR DE NOS LABORATOIRES À LOUVIGNY :

ZONE A : de 0 à 40 kms : **20 €**

ZONE B : de 40,1 à 60 kms : **35 €**

ZONE C : de 60,1 à 80 kms : **42 €**

LUXEMBOURG : **80 €**

AU DELÀ DE 80 KMS, NOUS CALCULONS 0,72€ DU KM SUPPLÉMENTAIRE.

LIVRAISON GRATUITE À PARTIR DE 495 € TTC.

PRIX DES CONSIGNES EN CAS DE MANQUE

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 les prix ci-dessous.**

Cassolette individuelle : **8 €**

Cocotte en fonte : **45 €**

Assiette en porcelaine : **6 €**

Plat de buffet : **15 €**

RETOUR DE MATÉRIEL

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 prix en vigueur

CASIER AUX SAVEURS

15 rue Stanislas, 54000 Nancy

26 et 27 décembre - de 8h à 11h

2 et 3 janvier - de 8h à 11h

CHÂTEAU D'ART-SUR-MEURTHE

1 rue des Frères Marianistes, 54510 Art-sur-Meurthe

26 et 27 décembre - de 10h à 15h

2 et 3 janvier - de 10h à 15h

ABBAYE DES PRÉMONTRÉS

9 rue Saint-Martin, 54700 Pont-A-Mousson

26 et 27 décembre - de 10h à 15h

2 et 3 janvier - de 10h à 15h

LABORATOIRES DE LOUVIGNY

6 route de Moince, 57420 Louvigny

Les jours ouverts - de 10h à 17h

Si reprise de matériel à votre domicile par nos soins, des frais seront appliqués selon votre zone géographique.

