



LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

2016



# CARTE BAPTÊMES & COMMUNIONS

JULIEN PONTAROLO  
PHOTOGRAPHE 



## Apéritif – 4 pièces / 4,60 € HT

\*

- 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

## Apéritif – 6 pièces / 6,90 € HT

\*

Crackers d'un chutney de figue, la fleur de moine  
Pic- mariné de gambas, ananas et épices  
Pincette pétale de betterave, cornette ricotta et noisettes  
Pom d'amour de foie gras en voile de cerise noire

\*

*A chauffer*

Crok' triangle, St jacques et truffes  
Beignet de crevettes en chapelure japonaise





## Menu Calice / 36,00 € HT

### Quiche

Lorraine virtuelle  
Comme une crème brûlée  
Chips de pain et émulsion de lardons

\*

### Madeleine

Comme celle de Commercy, mais de foie gras  
Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée  
Pastilles de fruits

\*

### Montgolfière

De poularde de ferme  
Grosses morilles à la crème de persil  
Légumes du pot

\*

### Le calice

Coque chocolat sur disque de nougatine  
Mascarpone de fruits rouges et ses fruits de saison

## Options

### La Boîte à Fromages / 5,30 € HT

Composée de 3 fromages affinés de saison , accompagnée d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

### Plateau de fromages affinés du moment / 7.50 €HT

Préparé par un grand Fromager affineur Lorrain  
Buffet des pains d'artisan





## Menu Cierge / 38 € HT

### Yaourt

D'une fine purée de rhubarbe de jardin  
Langoustine cuite au jus  
Gelée de tomates noires

\*

### Cannelloni

De saumon gravelax  
'Mousse lisse' de St Jacques, salade d'asperges à cru, jeunes fleurs

\*

### Bœuf

Le filet en pavé épais  
Croûte feuilletée de cèpes et persil  
Cappuccino de pommes de terre aux truffes  
Un jus

\*

### Cierge

Cierge chocolat Grand Cru, mousseline vanille et minestrone de fraises  
Jus de basilic – flammèche chocolat

## Options

### La Boîte à Fromages / 5,30 € HT

Composée de 3 fromages affinés de saison, accompagnée d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique

### Plateau de fromages affinés du moment / 7.50 € HT

Préparé par un grand Fromager affineur Lorrain  
Buffet des pains d'artisan



## Buffet Consécration / 40 € HT

- Nougat de Foie gras en 'Papillote', pain d'épices moelleux
- Salade composée de pâtes fraîches aux écrevisses
  - Tomates à l'ancienne et oignons roses
  - Taboulé de crevettes , coriandre fraîche
  - Mousseline de Homard aux artichauts
- Cœur de saumon, quenelle de crème double
- Rouleaux de jambon aux truffes, fleur de tête de moine
- Pâté croûte de canard au gras, fruits exotiques
- Filet de bœuf rosé aux poivres d'ailleurs
- Condiments et sauces d'accompagnement
- Fromages d'affineur Lorrain
  - 6 à 8 sortes
- Débauche des desserts (*spécial communion*)
  - 6 à 8 sortes

## Option plat chaud / 9.90 € HT

- Feuilleté de saumon
- Épinards et duxelles de champignons blancs
- Sauce champagne
- Ou**
- Tourte aux Cailles
- Cailles sans os, pommes fruits et foie gras,  
servie avec une sauce au jus de truffes





## Les Pièces Montées / 6,81€ HT

La petite Chapelle

La belle Église

Communion

Chapelle Design



Photo non contractuelle

Option personnel de salle et de cuisine en fin  
de catalogue



LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

## Location de Matériel / 5,50HT

Une solution idéale « forfaitaire » étudiée en fonction de votre menu – nappage compris à rendre sale...

Nappage tissus blanc ou couleurs  
Serviettes blanches ou couleurs  
Platerie forme ou ronde  
Couverts inox style  
Flûtes, verre à vin, gobelets  
Serviettes cocktail



Option personnel de salle et de cuisine en fin de catalogue



## Option Personnel

**Un Maître d'Hôtel** professionnel qui organisera de A à Z  
votre prestation  
*Vacation de 8 heures*  
*(Heure d'arrivée et heure de départ )*

*Heures supplémentaires 38 € HT*

**304 € HT**

\*

**Un Chef en cuisine**  
*(11h-15h)*

**140 € HT**

*La prestation de service nécessite le Maître d'Hôtel et le Chef pour un service de qualité, les deux métiers étant différents l'un de l'autre...*





**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)	10 € HT	25,00 € HT Matinée seulement
B	De 16 à 30 kms	15,00 € HT	35,00 € HT Matinée seulement
C	De 31 à 60 kms	20,00 € HT	45.00 € HT Matinée seulement
D	De 61 à 95 kms	35.00 € HT	60.00 € HT Matinée seulement
Au-delà de 95 km - 0.60 € du km			



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](http://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.

À 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...

\*

**Maud Jardin**  
Chargée de Clientèle

15 rue Stanislas  
54000 NANCY  
Tél : 03.83.35.52.27

[maud@marcotullio.fr](mailto:maud@marcotullio.fr)  
[lecasierauxsaveurs.com](http://lecasierauxsaveurs.com)

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



DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS