



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

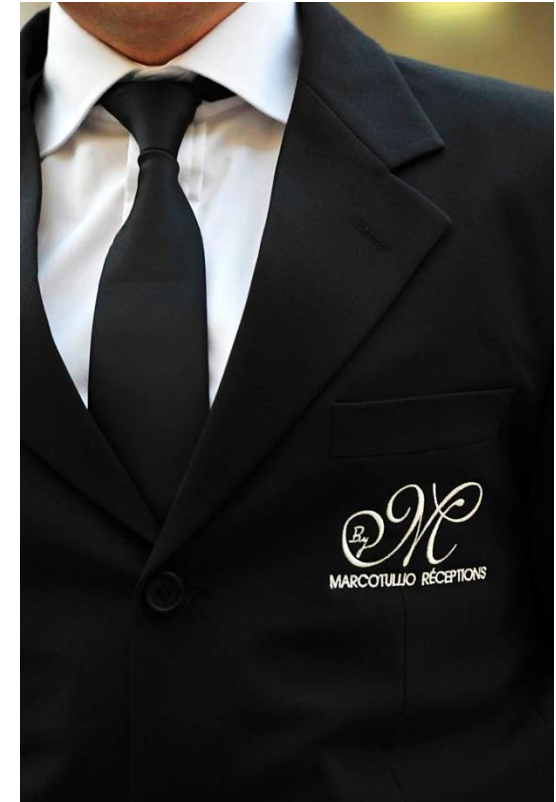
*

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

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
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