



COLLECTION



2016

By *MC*

LE CASIER AUX SAVEURS

Vos réceptions  
à domicile.

Un dîner d'amoureux, un anniversaire entre amis, un cocktail au bureau, un déjeuner de travail, ou simplement un plat convivial à réchauffer ...

De 2 à 50 personnes, Le Casier aux Saveurs vous accueille pour imaginer, concevoir et finaliser tous les détails d'une réception "comme à la maison".



# Apéritif

LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE



*'Le Klub Book ' est une présentation originale de 60 mini sandwiches variés.*

*Idéal pour l'apéritif ou un repas « club »*

*La boîte est fabriquée en lorraine à l'aide de 80% de cartons recyclés et se conserve par exemple en 'range magazine' à la maison*

*Un produit entièrement responsable dans le cadre de nos actions envers le Développement Durable et le gaspillage.*

**37 € HT**

## A livre ouvert

\*

*Le coffret de 60 pièces mini sandwiches / 8 à 10 personnes*

\*

### **K7 Terroir – 60 pièces**

Pain Polaire rillettes et cornichons

Pain aux noix savoyard

Pain de mie « le Canard »

### **K7 Mer – 60 pièces**

Polaire de sandre fumé , crème de persil  
Brioche fourrée, mascarpone de crabe et citron  
Pain de mie citron, rilette de thon et olive verte

### **K7 tradition – 60 pièces**

Pain noir confit de tomates et jambon Ibérique  
Pain blanc jambon cru et fromages aux épices  
Pain polaire à l'ail des ours – saumon mi cuit

### **K7 Végétarien – 60 pièces**

Pain tomate poivronnade  
Pain polaire – caviar de carotte et coriandre  
Pain Vert au tatziki

# Apéritif

Pour un apéritif convivial  
avant un dîner à la maison...

Mini 4 pers

## Nouveau

### L'Arlette Bento

*Dans un bento, des arlettes feuilletées  
Aux différents parfums  
(lard, herbes, épices ...)*

*La boîte à partager  
4/5 pers*

**15,50 € HT la boîte**

### Formule 3 Pièces

**3,45 € HT par personne**

- 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
- \*

### Formule 4 Pièces

**4,60€ HT par personne**

- 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
- \*

### Formule 6 Pièces

**6,90 € HT par personne**

- 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

### A chauffer

- Krok chèvre et bacon fumé
  - Nem végétarien ...



# Box Lunch

La boîte pour 10 pers environ  
205 € HT la boîte

Livraison en boîtes noires, le tout en coffret  
portable

L'idéal « classe » du box repas



Box' Charcuterie

•

Box' Pièces lunch

•

Box' Fromages

•

Box' Pains

•

Box' Desserts

Par coffret

**La Box' Charcuterie** - assortiment 4 sortes

*Charcuterie tranchée lorraine , italienne , ibérique*

**La Box' Lunch** – 2 pièces par personne

*Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*

*Bun's façon kebab*

*Viennois Stanislas*

*Éclair de thon menthe et coriandre*

*Tatin d'une ratatouille d'été*

*Klub de saumon fumé et chèvre frais*

**La Box' Fromages** – assortiment 4 sortes

*De fromager affineur lorrain*

**La Box' Pains** – assortiment 3 sortes

*Pain d'artisan tranché*

**La Box' Desserts** – 2 pièces par personne

*Finger façon "snickers "*

*Cake banane cacahuète*

*Choux chocolat framboise*

*Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*

Nouveau

Découvrez en ligne - **LABOITA -**

Différents coffrets malins axés sur le partage

Le partage prend ainsi tout son sens...

Alors testez avec nous ce nouveau mode de consommation ...

**LABOITA -** Est prévue selon les appétits entre 4 et 6 pers.

**LABOITA -** peut être mixée avec d'autres pour en faire un repas complet

**LABOITA -** peut être un complément d'un cocktail ou d'un lunch

**LABOITA -** peut servir de plateau TV devant un match de foot

**LABOITA -** de tout ... pour tous...





*Le partage du matin*

**LABOITA**  
**« Pti déj »**

**5 pers – 18 € HT**

Mini croissants au beurre  
Mini pain chocolat  
Un petit pain frais

La confiture pot  
Le miel By M  
Le beurre de baratte

Les serviettes rafraichissantes By M  
5 Couteaux et 5 cuillères bambous

*Quand on veut ...*

**LABOITA**  
**« Fruits »**

**4 à 6 pers – 35 € HT**

Un assortiment de fruits de saison  
« à picorer »

Fromage frais  
Confiture de lait  
Chocolat fondu  
Amandes torrifiées

Serviettes rafraichissantes By M  
6 Pinces bambous



LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# les BOITA.

*Une pause sucrée*

**LABOITA**

«Gouter»

**4 à 6 pers – 38,50 € HT**

42 pièces sucrées

Cannelés  
Macarons  
Moelleux  
Madelinettes

La boita 'bonbons'  
Serviettes rafraichissantes By M  
2 pinces bambou

*Végétarien*

**LABOITA**

«Légumes»

**4 à 6 pers – 35 € HT**

Un assortiment de légumes à cru en croque  
au sel du moment

*En fonction de la saison*

Fromage blanc ciboule  
Yaourt citron vert  
Tapenade de carotte cumin  
Aïoli

Cuillères bambou  
Serviettes rafraichissantes By M  
Pincés bambou



LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# les BOITA.

*Un moment convivial*

## LABOITA

### «Charcuterie lorraine»

**4 à 6 pers – 38 € HT**

Jambon au foin des Vosges de chez Pierrat

Andouille du Val d'Ajol

Mignon de porc fumé lorrain

\*

Rillettes de porc à la mirabelle

Terrine de campagne aux bleuets

Beurre de baratte

Cornichons

Ficelle aux noix

2 couteaux bambous

2 fourchettes bambous

Serviettes rafraichissantes By M

2 pinces bambou

*Le partage du midi*

## LABOITA

### «Viandes Froides»

**4 à 6 pers – 38 € HT**

Filet de poulet de ferme rôti aux épices

Rôti de veau piqué à l'ail

Rumsteck de bœuf en fines tranches

Mayonnaise Milliat

Moutarde à l'ancienne Milliat

Les cornichons en julienne

Les tomates cerises

Pain ficelle aux noix

2 Fourchettes bambous

2 Couteaux bambous

Serviettes rafraichissantes by M

2 Pinces bambou



LE CASIER AUX SAVEURS  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# les BOITA.

*Le partage de la mer*

**LABOITA**

«Poissons»

**4 à 6 pers – 55 € HT**

Kub d'espadon aux agrumes  
Saumon fumé d'Écosse en chiffonnade

Rillettes aux deux saumons  
Tarama au crabe  
Mayonnaise Milliat

Blinis parfumé et ficelle au citron  
Citron vert  
Beurre de baratte aux algues

Couverts bambous  
Pincés bambou  
Serviettes rafraichissantes By M

*Quand même bon...*

**LABOITA**

«Fromages»

**4 à 6 pers – 49,90 € HT**

Un assortiment de fromages affinés et choisis  
par la maison Marchand 'maitre affineur' à  
Nancy.

Ficelle au noix  
Beurre de baratte  
Raisins et fruits secs  
Confiture de figue

5 couteaux bambous  
Serviettes rafraichissantes by M  
2 pincés bambou



## Gamme cocktail

### LABOITA «Cocktail Tout Salé»

42 pièces – 49,50 € HT

- Crackers d'un chutney de figues la fleur de tête de moine
- Pincette cana dé lomo crème de morille et persil plat
- Sablé aux noisettes crème de roquefort poires au miel
- Moelleux au saumon chantilly ciboule
- Façon maki d'un piquillos de gambas au curry
- Bonbon chocolat foie gras gelée de mangue

### LABOITA «Cocktail Tout Sucré»

42 pièces – 49,50 € HT

- Dôme orange sanguine
- Choux craquelin à la poire crème cannelle
- Cookies chocolat blanc et fruits rouges
- Bouchée fromage blanc ananas et coco
- Pompon passion banane relief de crème noisette
- Planète arabica chocolat lait



## Gamme Lunch

### LABOITA «Lunch Tout Salé»

30 pièces – 40,50 € HT

- Bagels thon rémoulade alfalfa
- Klub de saumon fumé et chèvre frais
- Burger de poulet façon Caesar
- Sucette wraps pizza
- Crêpe crème de sardine et piquillos
- Crackers cannelloni de bœuf et haricot vert

### LABOITA «Lunch Tout Sucré»

30 pièces – 40,50 € HT

- Finger façon snickers
- Dacquoise pistache cerise
- Tarte baby passion framboise
- Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon
- Eclair acidulé
- Bostock pomme carambar



**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# Les cocktails

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée  
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

**Minimum 10 personnes**

**Dressés en plats à usage unique**



## Cocktail 6 pièces

**6,60 € HT**

\*

**En une bouchée / 4 p**

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau

**Finger Food Sucré / 2p**

- Dôme orange sanguine
- Financier noisette cassis

## Cocktail 8 pièces

**8,80 € HT**

\*

**En une bouchée / 6p**

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

**Finger Food Sucré / 2p**

- Dôme orange sanguine
- Financier noisette cassis



**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# Les cocktails

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée  
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

**Minimum 10 personnes**

**Dressés en plats à usage unique**



## Cocktail 10 Pièces

**11.10 € HT**

\*

**En une bouchée / 6p**

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

**Les Contenants Gourmands / 1p**

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare

**Finger Food Sucré / 3p**

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

## Cocktail 12 Pièces

**13.20 € HT**

\*

**En une bouchée / 6p**

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon

**Les Contenants Gourmands / 1p**

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare

**Les Show Chauds / 2p**

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas

**Finger Food Sucré / 3p**

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée  
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

**Minimum 10 personnes**

**Dressés en plats à usage unique**



## **Cocktail 15 Pièces**

**16,50 € HT**

\*

**En une bouchée / 8p**

- Pincette de Canà dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon Façon maki d'un palet de risotto a la mimolette et noix de St jacques
- Bouchée d'un biscuit carotte , thon fumé et crème d'épices
- Muffins de tomates confites et camembert

**Les Contenants Gourmands / 2p**

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare
- « Pouss pouss » gaspacho pris, poivrons tomate concombre...

**Les Show Chauds /2p**

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas

**Finger Food Sucré /3p**

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée  
Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

**Minimum 10 personnes**



## Cocktail dinatoire 20 pièces

**22,00 € HT**

\*

### En une bouchée /11 p

- Pincette de Canâ dé lomo, crème de morille et persil plat
- Pomme confite au romarin ,magret fumé
- Chups comme une sucette andalouse ,poivrons et chorizo
- Financier de carotte, fondant de veau
- Fraicheur d'une ratte au fromage frais et harengs mariné
- Blinis d'une chantilly de fenouil, cœur de saumon
- Bouchée d'un biscuit de cresson ,gelée de champignon
- Bouchée d'un mignon de bœuf façon Rossini
- Muffins de tomates confites et camembert
- Façon maki d'un palet de risotto a la mimolette et noix de St jacques
- 'Trident' d'une brandade de cabillaud et chorizo

### Les Contenants Gourmands /2p

- Œuf crémeux ,chorizo et cèleri en tartare
- « Pouss pouss » gaspacho pris, poivrons tomate concombre...
- Pti pot d'une rillette de thon à la moutarde ancienne
- Verrine d'un tartare de saumon et cerfeuil tubéreux

## Cocktail dinatoire 20 pièces

**Suite ...**

\*

### Finger food Chauds /2p

- Krok St Jacques et truffes
- Nems de poulet ananas
- Yakitori de poulet grillé aux cacahuètes

\*

### Les plats chauds/1p

- Raviole de homard au bouillon thai
- Baba by M
- Gnocchis de lardons de saumon, safran de lorraine

### Finger Food Sucré /4p

- Pouponnette choco coco
- Cake citron au pamplemousse rose et champagne
- Lingot au thé vert, passion, coco
- Moelleux de butternut croustillant pistache et chocolat lait
- Baba mojito, gelée de jet 27
- Riz au lait, mure framboises

Le **cocktail** est constitué de petites pièces d'une seule bouchée

Le cocktail se sert debout, sans assiettes. Prévoyez des petites cuillères pour les contenants et des petites serviettes.

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

Vous pouvez agrémenter votre cocktail de pièces chaudes « à chauffer »

**Minimum 10 personnes**



## Kit Jetable

**1.95 € par personne**

*Couverts bambou  
(cuillères et fourchettes cocktail - verres plastique)  
Serviettes jetables papier*

\*

## Kit Cocktail

**3.80 € par personne**

*Matériel à rendre sale,  
dans les caisses prévues à cet effet  
Selon une check-list que notre service  
banqueting organise  
(Sans nappage – nappage sur demande en sus )*

\*

## Location Rolls Isotherme

**10.50 € par Rolls**

*Matériel à rapporter au maximum dans les 48h. Attention matériel fragile et encombrant*

## Sur devis

*Cocktail dînatoire  
Cocktail dînatoire avec ateliers  
« Show Cooking »  
Cocktail thématique*

\*

**Consultez nous**

Les « **lunchs** » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

**Minimum 10 personnes**

**Dressés en plats à usage unique**



## Lunch 10 pièces finger Food

**12,50 € HT**

\*

### A base de pain / 6p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

### Finger food / 2p

- « *Pêches prosciutto* »
- *Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais*

### Desserts / 2 p

- *Finger façon "snickers "*
- *Choux chocolat framboise*

## Lunch 13 pièces finger Food

**16,25 € HT**

\*

### A base de pain / 6p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

### Finger food / 2p

- « *Pêches prosciutto* »
- *L'idée d'un poireau vinaigrette*

### Contenants Gourmands / 2 p

- *Tiramisu de cabillaud et tomates*
- *Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon*

### Desserts / 3p

- *Finger façon "snickers "*
- *Choux chocolat framboise*
- *Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*

Les « **lunchs** » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

**Minimum 10 personnes**

**Dressés en plats à usage unique**



## Lunch 15 pièces finger Food

**20,15 € HT**

\*

### A base de pain / 6 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Viennois Stanislas*
- *Éclair de thon menthe et coriandre*
- *Tatin d'une ratatouille d'été*
- *Klub de saumon fumé et chèvre frais*

### Finger food / 2 p

- *L'idée d'un poireau vinaigrette*
- *Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais*

### Contenants Gourmands / 2p

- *Tiramisu de cabillaud et tomates*
- *Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon*

## Lunch 15 pièces finger Food

**Suite**

\*

### Les finger food chaud / 1 p

- *Krok St Jacques et truffes*
- *Nems de poulet ananas*

### Les minis plats chaud / 1 p

- *Mini quenelles basilic et pesto, coulis de tomate*
- *Dans le bocal – brandade de saumon aux herbes*

### Desserts / 3 p

- *Choux chocolat framboise*
- *Pavlova - ananas papaye*
- *Finger cassis noisette*

Les « **lunchs** » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes

Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

**Minimum 10 personnes**



## Lunch partage

**15,90 € HT**

\*

### Finger food / 4 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Bun's au piment d'Espelette, jambon cru et ricotta*
- *Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth*
- *Viennois Stanislas*
- *Toast polaire de haddock fumé, pomme verte*

### A partager / valeur 6 p

- Terrine de foies blond maison
- Plancha de charcuterie du moment
- Rillettes aux deux saumons
- Les condiments d'accompagnement
- Les fromages d'affineurs / 3 sortes
- Le pain d'artisan

### Desserts / 2 p

- *Choux chocolat framboise*
- *Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*
- *Pavlova - ananas papaye*
- *Finger cassis noisette*

## Lunch Tart'in

**19,50 € HT**

\*

### Finger food / 4 p

- *Mauricette de magret au miel et fourme d'Ambert*
- *Bun's façon kebab*
- *Bun's au piment d'Espelette, jambon cru et ricotta*
- *Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth*
- *Viennois Stanislas*
- *Toast polaire de haddock fumé, pomme verte*

### Les tartines / 3 p

- *Tart'in de montagne façon tartiflette*
- *Tart'in grillée à l'ail, œuf mimosa fraicheur*
- *Tart'in Calabraise d'un pain tartiné de tomates et de jambon de parme*
- *Tart'in lorraine ...*

### Le fromage d'affineurs / 3p

La boîte à pain ...

### Desserts / 3p

*Choux chocolat framboise*  
*Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon*  
*Pavlova - ananas papaye*  
*Finger cassis noisette*

Les « lunchs » sont des buffets qui se dégustent debout

Les pièces sont appelées « pièces doubles », soit le double en taille d'une pièce cocktail

Prévoyez des petites cuillères pour les verrines et des petites serviettes  
Nous pouvons prévoir si vous le désirez un kit couverts

**Minimum 10 personnes**



## Lunch Végétarien/ valeur 15 pièces

**21,90 € HT**

\*

### Finger food / 6 p

- Pain céréales de saumon et pomme verte crème d'aneth
- Éclair de thon menthe et coriandre
- Toast polaire de haddock fumé, pomme verte
- L'idée d'un poireau vinaigrette
- Cornet 'wraps carotte' au jus d'orange et raisins
- Sablé de légumes, mousse fine de fromage frais
- Finger 'tomate mozza'
- Tatin d'une ratatouille d'été
- Sucette wraps pissaladière

### Les salades / 1 p

- Verrine rémoulade, cèleri, pomme et œuf poché
- Salade zaalouk à l'aubergine et coriandre

### Les contenants / 2 p

- Œuf cocotte, crème de ciboule et œufs de saumon
- Tiramisu de cabillaud et tomates
- Crumble de courgette à la mimolette
- L'endive au jambon

## Lunch Végétarien/ valeur 15 pièces

**Suite...**

\*

### Les mini plats chaud / 1 p

- Dans le bocal – gratin de crozets au beaufort
- Mini quenelles basilic et pesto, coulis de tomate

### Les « bocaux » de légumes / valeur 2 p

- Un assortiment de légumes à cru, croque en sel en bocaux
- fromage blanc et sauce tartare aux herbes – dentifrice de pesto..
- Pinceaux bambou

### Desserts / 3 p

- Choux chocolat framboise
- Klub sandwich exotique mangue et vanille bourbon
- Pavlova - ananas papaye
- Finger cassis noisette

*Nos buffets livrés sont prévus sans  
pain*

*Ils sont accompagnés de condiments  
et sauces variées*

*Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers  
pour présenter votre buffet*

*Le matériel de dressage reste notre  
propriété et sera à restituer.*

*Nous proposons des plats chauds  
spécifiques et adaptés en option*

*Nous pouvons prévoir aussi votre  
Buffet sur Mesure*

*(consultez nous)*

**Minimum 10 personnes**



## **Rustik – 22,50 € HT**

### **Un buffet Simple de travail**

\*

Tomates de couleur, huile vierge et perles balsa

Taboulé au persil et menthe fraîche

Salade d'avocat et pamplemousse

\*

Terrine de campagne maison en tajine

Rillette de porc à la mirabelle

Chiffonnade cru et cuit d'un jambon lorrain

Roti de veau piqué à l'ail

\*

Condiments et sauces diverses

\*

Fromages d'affineurs

3 sortes

\*

Tartes du moment

3 sortes

## **Terroir Lorrain – 26,90 € HT**

### **Produits issus de la filière courte et régionale**

\*

Salade vosgienne aux lardons

'Légumes du coin' en vinaigrette

Pâté de tête au gris de Toul

Jambon au foin des Vosges de chez Pierrat

Fuseau lorrain

Rillette de porc à la mirabelle

Filet de rumsteck cuit rosé, aux 3 poivres

Terrine de brochet aux grenouilles

Condiments et sauces

\*

Fromages de lorraine

Beurre de baratte

\*

Tartes mirabelles et questches

Baba Stanislas

*Nos buffets livrés sont prévus sans pain*  
*Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées*  
*Prévoir 1 mètre linéaire pour 15 pers pour présenter votre buffet*  
*Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer.*  
*Nous proposons des plats chauds spécifiques et adaptés en option*  
*Nous pouvons prévoir aussi votre*  
*Buffet sur Mesure*  
*(consultez nous)*  
**Minimum 10 personnes**



## **Métissage – 30,50 € HT**

### **Le buffet des régions de France**

\*

Salade de tomates mozza au pesto

Belle niçoise

Taboulé au persil et menthe fraîche

Crudités du moment

\*

Melon de Provence juste rôti, déglace de porto

Rosace de jambon Serrano

\*

Filet de poulet en croute d'herbes

Vapeur de cabillaud, mousse brocoli-wasabi

\*

Quinoa de légumes verts

Huile d'olive émulsionnée

\*

Condiments et sauces

\*

Fromages d'affineurs

4 sortes

\*

Débauche gourmande

4 sortes

Panel de desserts faits maison

## **Buffet des Métiers 39,90 € HT**

### **Le buffet haut de gamme**

#### **Au Marché**

Avocat et crevettes

Tomates à l'ancienne

Niçoise

Billes de mozza

Quelques crudités

#### **Le Charcutier**

Ballotine de lapin aux pruneaux

Terrine maison dans la jarre

Jambon Serrano en chiffonnade

#### **Le Poissonnier**

Cœur de saumon en éventail

Les grosses crevettes

#### **Le Boucher**

Cœur de rumsteck aux 3 poivres

Magret à la violette, abricots confits

#### **Le Primeur**

La terrine de légumes du moment

Du melon... ( en saison )

#### **Le Fromager**

Une merveilleuse dégustation de fromages affinés par Philippe Marchand

Des confitures de Corse

Des fruits secs

#### **Le Pâtissier**

Une vraie «débauche » de gourmandises tant en tartes, entremets que

verrines novatrices...

8 sortes



# Les Buffets

**Plat chauds**  
**Spécial Buffets**  
**9.90 € HT**

\*

*Prix spécial « plat chaud » valable uniquement accompagné d'un buffet issu de la carte*

\*

*Les plats sont servis en individuel lutés d'un feuilletage pour conserver le fumet et maîtriser la chauffe et peuvent être posés au buffet ou servis à table ou en croute entière selon le choix de produit effectué*

Les plats chauds buffet à ce prix ne le sont qu'accompagnés d'un buffet correspondant

Ils ne peuvent être vendus à part à ce prix

**Minimum 10 personnes**



## **En Croute à la coupe**

### **Tourte aux Cailles des Vosges**

*Cailles sans os, pommes fruit et foie gras , servie avec une sauce pinot noir*

\*

### **Filet Wellington**

*Filet de bœuf , duxelles Wellington, jus de porto*

\*

### **Jambon en Croute**

*Fait d'un jambon au foin des Vosges  
Champignons comotés aux oignons  
Sauce Pinot noir de Toul*

\*

### **Feuilleté de saumon**

*Épinards frais , farce fine de brochet, beurre blanc*

\*

### **Feuilleté de sandre**

*Farce d'écrevisse, minestrone de légumes, beurre d'herbes*

## **En soupière individuelle**

\*

*Montgolfière de poularde aux morilles*

*Légumes du pot*

\*

*Nage de poisson Océane et beurre d'écrevisses*

*minestrone de légumes*

\*

*Risotto de pétoncles au safran*

\*

# Les Cocottes by M

*A 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 ajoutez une grosse cuillère au service*

\*

**Prix pour  
une cocotte de 5 personnes**

## **Saveurs Marines – 118 € HT** - la cocotte de 5 personnes

*De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St Jacques sur un lit de poireaux.*

*Chablis, crème fraîche, filaments de safran et...*

*A part, des tartines grillées de rouille et un mini pot de crème fraîche*

\*

## **Terroirs Bressan – 136 € HT** - la cocotte de 5 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 et...*

*A part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis et légumes à cru*

\*

## **Provençale – 95 € HT** - la cocotte de 5 personnes

*De beaux morceaux de jarret de veau confits au miel, mélangés à une ratatouille aux olivettes de Nice, arrosés d'un coteau d'Aix ... A part, tartine de pain grillé, tapenade et anchoïade*

\*

## **Lorraine – 88 € HT** - la cocotte de 5 personnes

*En Lorraine, une véritable potée de choux agrémentée d'échine de porc, de saucisses vosgiennes, de grosses pommes de terre et ...*

*A part, une quiche véritable à partager entre amis*





# Carte de saison / Entrées

**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez  
Le Menu EMOTION

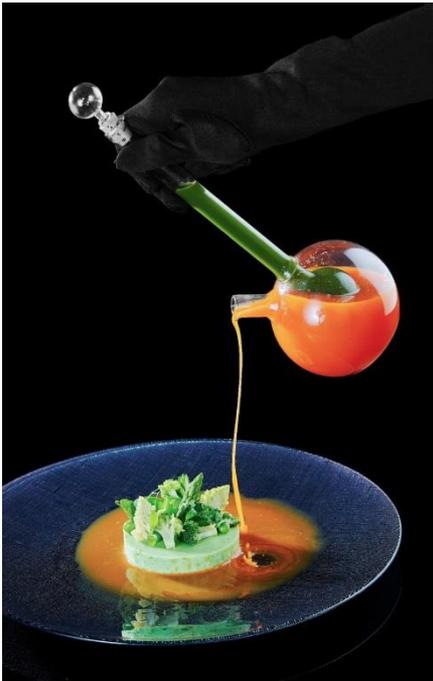
Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les ... ( fête des Mères, fête des Pères, Été, Communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne ) etc. ... [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

## Coté Verrine... / 9,50 € HT

- Crémeux glacé de pétoncles à l'ail, tapenade d'olives et gressins
- Terrine de foies de volaille dans le bocal , une fusette toastée
- Pressé de cabillaud au fenouil, une huile parfumée
- Œufs en gelée bistro, gelée de pois vert , salade de pousses
- Millefeuille en strate tomat' mozza, pistou et herbes folles
- Terrine de maquereau au vin blanc, mascarpone de jambon d'Espagne

## Coté Signature by M / 12,90 € HT

- Madeleine, comme celle de Commercy- mais de foie gras. Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée... pastilles de fruits
- Presse citron de Homard, salade "avocat légumes" , agrumes et citron vert en vinaigrette
- 'Esquimau' d'un cœur de saumon juste mi cuit, fine robe de bergamote émulsionnée , crème du fruit
- Petit gâteau de tourteau en mousse d'avocat légère / Légumes minestrone au pili. Gelée de poivrons rouges
- Artichaut « artichouette »reconstitué ( gelée végétale) Chantilly citron, salade d'asperges à cru





# Carte de saison / Plats

**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez  
Le Menu EMOTION

Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – ( fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

## Coté terroir ... / 11,50 € HT

- Sandre soufflé aux écrevisses – jus de bergamote et tarte de chou vert
- Montgolfière Lorraine d'une volaille fermière aux pleurotes – sapin « Vosgien »
- Rouelle de lapereau de pays, farcie de foies de volaille ... Crème de courgettes au serpolet -billes de carottes
- Croute d'épeautre de boulanger lorrain, Poulet de ferme et champignons « à la reine »
- Fondant de pintade de ferme- le suprême-, asperges vertes aux amandes, pommes de terre écrasées au cercle et tomates

## Coté Signature by M / 17,50 € HT

- « Côtes » de Cailles des Vosges , foie gras et ris de veau- Jus réduit de cuisson, tarte rectangle de légumes
- Le bœuf lorgnette, morilles à la crème de persil - plat galette de polenta , légumes du moment ...lorgnette feuilletée
- Lotte au cœur de st jacques, risotto d'encornets. Jus à l'encre - citron confit
- Magret de canard épais - abricot rôti, jus de violette... son foie gras en nem
- Pavé de saumon fumé à chaud, épices et vanille, pommes de terre écrasée à la truffe- jus de vanille





# Carte de saison / Fromages et Desserts

**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez  
Le Menu EMOTION



Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – ( fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

## **Coté Fromages Cuisinés / 6,50 € HT**

- **Nougat Japonais de Brie aux mendiants**

*En papillote accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive et vieux balsamique*

- **Crumble de Vacherin aux pommes de terre**

*En jatte individuelle, un gratin de pommes de terre surmonté d'un vacherin ( à gratiner)*

- **Crottin de Chavignol**

*Creusé et monté d'une crème au wasabi posé sur un lit de champignons noirs et de gingembre (à gratiner)*

- **Rocamadour aux deux poireaux**

*la galette et la paille - vinaigre de cidre*

## **Coté desserts « excentriques » / 9 € HT**

- Sphère...Gouts et textures de caramel, infusion de café en grain
- Kub...Harmonie de coco et mangue rehaussée par le safran
- Rectiligne ...En opposition pistache et cerise griotine
- Tube ... Abricot au lait d'amandes, fin sablé de fraises gariguettes
- Mascarpone pris de rhubarbe nouvelle - Gelée de mangue à l'anis, cuillère biscuit
- Pomme d'amour d'été - reconstituée à la fraise de saison, cœur coulant à la rhubarbe



# Carte de saison / Desserts

**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

Chaque mois un nouveau menu selon la saison, la thématique du moment à un prix exceptionnel

Consultez  
Le Menu EMOTION



Cette carte de produits spécifiques By M est prévue pour des commandes de minimum 4 pers / produit – Mais des menus spécifiques sont édités au fil du temps – Consultez les – ( fête des Mères, fête des Pères, Été, communion, BBQ, spécial coupe d'Europe, automne etc ... [www.lecasierauxsaveurs.com](http://www.lecasierauxsaveurs.com)

## Coté Desserts « le gâteau » / 6,00 € HT

- **Sunrise** / Entremets / Biscuit noisette orange, confit orange et thé, praliné
- **Fraisier** / Génoise punchée kirsch, mousseline vanille, fraises
- **Récif** / Crème légère chocolat blanc; compote de framboise, fleur de chocolat et framboises
- **Bergeron** / mousse nougat, compote d'abricot/ biscuit pistache
- **Fleur** /Biscuit moelleux au cacao, chantilly guanaja et crémeux caramel à la fleur de sel
- **K6** / Biscuit épais aux noisettes , duo crémeux mousse praliné noisette – confit de cassis

## En + ...

- **Le chocolat by M** ( en boîte individuelle) – 2.00 € HT  
Idéal pour vos mignardises ou le café...
- **L'abat jour By M** – 2.00 € HT  
Pour réutiliser vos coupe à champagne et en faire un photophore malin...
- **Le ramasse miette** – 6.00 € HT  
Comme dans les grands restaurants...
- **Le décapsuleur By M** – 5.00 € HT  
'Magnet' malin et marrant...



*Des vins sélectionnés par les Domaines Nancy à petits prix... des softs pour accompagner vos cocktails ou lunches*

<b>Champagne Sélection Traiteurs de France SENEZ</b>	19,95 € HT
<b>Vins Blancs</b>	
Auxerrois Domaine Régina TOUL Sélection Lorraine	9,90 € HT
ICP OC 6ème Sens Gérard Bertrand 2014	8,60 € HT
<b>Vins Rosés</b>	
Château de Vaux Moselle les Boserés Sélection Lorraine	11,50 € HT
Aix en Provence – Soleil Enfer Rose – Château Pigoudet	11,50 € HT
<b>Vins rouges</b>	
Pinot Noir Domaine Régina TOUL Sélection Lorraine	9,90 € HT
Château de Vaux rouge Haut de Bassière Sélection Lorraine	13,50 € HT
ICP OC 6ème Sens Gerard Bertrand 2014	8,60 € HT

<b>Les softs</b>	
Vittel 1 l	3.20 € HT
Vittel 50 cl	2.70 € HT
Perrier Fines Bulles 100 cl	3,20 € HT
San Pellegrino 50 cl	2,70 € HT
Jus de Pommes Lorrain 100 cl	4,50 € HT
Coca Cola ou Coca Zéro 150 cl	4,50 € HT
Nectar Alain Milliat Raisin Syrah	8.50 € HT
Nectar Alain Milliat Pêche de vigne	8,50 € HT
Jus de tomates Alain Milliat France	8,50 € HT



**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

# Contactez-nous



Le **Casier aux Saveurs** est votre contact privilégié pour les réceptions privées

**Consultez nous pour toutes réceptions « sur mesure » à domicile**

...

**Baptêmes**

**Communions**

**Anniversaires**

**Cocktails**

**Cocktails dînatoires**

**Cocktails thématiques**

.../...



**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			



**LE CASIER AUX SAVEURS**  
RÉCEPTIONS À DOMICILE

**Marcotullio**  
**Le Casier aux Saveurs**

**Le Savoir-Faire et les**  
**Compétences de**  
**Marcotullio Réceptions**  
**à votre disposition**



# Conditions générales

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.

A 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