

NOËL ET NOUVEL AN 2019 - 2020

Carte des Fêtes



By **M**
MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

Grain de sel

Les fêtes de fin d'année, c'est 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, ensemble, pour vous offrir le meilleur d'eux même et je suis heureux et fier de vous faire découvrir et redécouvrir notre gamme festive que nous produisons spécialement pour ces événements 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 !

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 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. Le dessert individuel peut être remplacé par une bûche de votre choix pour un menu d'un minimum de commande de 4 personnes.

Les menus 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 !

Comment ça marche ?

Chaque plat est présenté sur du matériel nous appartenant. Nous établirons à la livraison une fiche matériel et comptons sur vous pour nous le restituer dans la semaine suivant votre prestation.

Notre buffet est étudié pour être équilibré et 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 végans et végétariens, nous vous proposons un plat à la carte.

À la carte

Le végétal, les croûtes BY M, les desserts excentriques, les bûches et galettes !

Comment ça marche ?

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

Apéritif

Pour bien démarrer la soirée

Black Box Christmas - Mini clubs

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

Klub mascarpone, tomate confite, jambon Ibérique
Klub « crabe mayo », céleri, pomme verte
Klub fromage frais, citron vert, aneth, saumon fumé
Klub jambon, truffe
Klub tarama, wasabi, pétoncles



42€
Le coffret
orange

Black Box Christmas - Cocktail salé

Coffret de 56 pièces salées / 10-12 personnes

Cœur de saumon mariné, jus de betterave rouge, chantilly curry
Madeleine de foie gras, spéculoos
Kub polenta, pignons de pin, noix de pétoncles
Pince de grison, crème de truffe, parmesan
Maki « tigre qui pleure »
Pince cannelloni de crabe, pomme granny
Gambas rôties, légumes d'hiver, gingembre, ananas



78€
Le coffret
rouge

Boita'péro

Coffret de 25 pièces salées chaudes et froides / 5 personnes

15 pièces salées froides
Madeleine de foie gras, spéculoos
Kub polenta, pignons de pin, noix de pétoncles
Pince de grison, crème de truffe, parmesan

10 pièces salées « à chauffer »
Krok Saint-Jacques, truffes
Burger Pluma Ibérique, confiture d'oignons



39,90€
Le coffret

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 56 pièces sucrées / 10-12 personnes

Chouchou tatin, pommes
Tarte citron vanille, huile d'olive
'Pécan pie', potiron, érable
Cookies orange, café blanc
Macaron yuzu, réglisse
Biscuit roulé exotique, chapelure coco



78€
Le coffret
rouge

Black Box Bûches - Mini bûches

Coffret de 20 mini bûches (taille pièce lunch)

Buchette 'ruche d'abeilles'
Buchette 'passionnément café'
Buchette 'Fleur de sureau'
Buchette 'Choc Exo'



43,90€
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

Tartare de Saint-Jacques, perles yuzu, mangue fraîche
Risotto de choux fleurs, truffes, façon maki *
Pti « Suisse » d'un pana cotta safran, pétoncles, ciboule
Veck, homard « violet »
Sucette de pigeon, poivre de Chine, chapelure de fruits secs
Glaçon, crème prise de langoustine, œufs de hareng
Œuf doré, comme un brouillé bacon
Cola d'un velouté châtaignes, fèves de tonka *
Roudoudou de langouste parisienne
Fausse forêt noire de foie gras
Pouss pouss d'avocat mousseux, crabe, combava
Tataki de bœuf ponzu, légumes thaï

* Pièce végétarienne

5 pièces chaudes

Pizza « Tartuffe »
Casse croûte choucroute lotte, Saint-Jacques
Brioche d'escargot en persillade
Risotto de cèpes frais *
Burger Ibérique, confit d'oignons

5 pièces sucrées

Spoon Mickey Mouse
Œuf écureuil
Irish coffee
Passionnément noisette
Bouchée « ma chérie »



44€
Par personne

Minimum 8 personnes

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

À votre disposition
Le kit matériel « cocktail » serviettes
et couverts jetables

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)



49,50€
Par personne

Minimum 10 personnes

La Luge

De Foie Gras aux griottes de Fougerolles
Chutney de Noël
Gelée claire « liqueur de poire »
La traditionnelle luge « by M »

Papillotes

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

Langouste

Le demi de belle taille
Tomate au crabe, chapelure d'œufs
Grosse crevettes
Parce que c'est la fête

Pâté en croûte

Ris de veau et foie gras
Morilles et filet de sanglier
Le pâté en croûte est depuis cette année revenu à la mode et servi dans les restaurants étoilés

Sur le bois

Plateau de charcuteries : Épaule de Pata négra, Jambon aux truffes, Mortadelle, Saucisson noix...
Beurre de piment d'espelette
Fleur de tête de moine
Une sélection de charcuteries festives

Légumes

Demi Panais rôti, gras de canard
Purée de potimarron, éclats de châtaignes
Les légumes originaux pour un accompagnement végétarien

Chaud-froid

De volaille de ferme
Confit de cèpes
Tarte de légumes glacés
La tradition des concours gastronomiques avec le chaud-froid

Condiments

Mousseline agrumes
Sauce cocktail cognac
Mayo coriandre et agrumes
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
6 sortes de desserts gourmands de fêtes

Papillotes et mandarines

Parce que c'est la fête !

Menus

Deux menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté

Comme une carte de desserts mais sur des plats salés... L'idée était d'utiliser le nom, la technique, la présentation d'un dessert de tradition française et d'en faire un menu de plats de fêtes.

Découvrez et surprenez vos invités en écrivant votre menu à chacun d'eux. Notez :
« Guimauve »
« Forêt Noire »
« Éclair »

Ils seront très surpris de votre choix et vous aurez créé l'effet !

Pour les desserts de nos deux menus nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir, mais celui-ci doit se porter pour l'intégralité de la commande. Les bûches peuvent être choisies à partir de 4 personnes



46,50€
Par personne

Menu 1 - Trompe l'œil

Guimauve

Œuf Guimauve
Crabe et pomme granny
Mayo truffe
Amuse-bouche

Fôret noire

De foie gras
Griottes de Fougerolles
Biscuit cacao amer

Éclair

Chapon fermier et châtaignes
Éclats de châtaignes
Raviole aux truffes
Crème liée de cuisson

Bûche de Noël

De votre choix selon la carte pour un minimum de 4 personnes

Ou Dessert excentrique

De votre choix selon la carte (le choix du dessert vaut pour tout le menu)

Cadeau de Noël

La boîte à papillotes

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

J'ai voulu revisiter le bistrot En vous présentant des appellations « bistrot » qui sont des plats compliqués dans leur confection et originaux dans leur présentation. Sympa de faire des menus sur table et faire découvrir ces plats de bistro gastronomique à vos invités qui en seront « bluffés ».

La planche en bois est un amuse bouche en trompe l'œil (consignée) Faite d'une sucette de foie gras comme un raffaello®

D'une tartine ibérique au pata negra, d'un carpaccio de St Jacques et d'un crémeux céleri à l'huile de noix et magret séché.

La truffe... comme une vraie truffe, faite de foie gras et de pelure de truffe, posée sur un terreau au charbon végétal où poussent des fleurs et des légumes

La croûte d'un pain au charbon végétal qui sert de plat, le pain est maison et original. À l'intérieur, comme pour une cassolette, retrouvez le mélange de St Jacques et de langoustines sur une purée de butternut

Le burger bistrot où le steak haché est remplacé par du filet de bœuf, le pain par une polenta aux morilles. La sauce en bouteille à chauffer au bain marie et à faire décapsuler par vos invités.

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

Menu 2 - Bistrot Gourmand

Planche en bois

Sucette
Tartine
Carpaccio
Crème prise

Truffe

De foie gras maison
Sablé pressé aux épices à pain
Terreau végétal

Croûte

Pain au Charbon
St jacques et Langoustine
Butternut, jus de tête

Burger

Filet de bœuf et pommes de terre
Disque de polenta aux morilles
Pomme Anna
Confit de champignons
'Cola sauce'

Bûche de Noël

De votre choix selon la carte pour un minimum de 4 personnes

Ou Dessert excentrique

De votre choix selon la carte (le choix du dessert vaut pour tout le menu)

Cadeau de Noël

La boîte à papillotes

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



52€
Par personne

Menu enfants

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

Menu - Petit Lutin

Nounours de foie gras

Velours de chocolat
Pain d'épices

Burger

De dinde aux marrons
'dans la boîte à burger'
Frites de patate douce
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

Pour apporter « autre chose, autrement » à vos enfants

 **18€**
Par personne

Les cocottes

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

Saveurs Marines **149,60€** Pour 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.

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

Terroirs Bressan **149,60€** Pour 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.

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

Langouste Vieux Chef **167,90€** Pour 6 personnes

La demi langouste
Sifflets de légumes.
La vraie recette de langouste à l'armoricaine.

À part, un Riz blanc dit « pilaf » au beurre à tiédir

Chapon de Noël **119,80€** Pour 8 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

Gigue de chevreuil **122,50€** Pour 6 personnes

La gigue confite à basse température
Sans l'os pour un service « à la cuillère »
Crosnes et topinambour
La sauce Grand Veneur

À part, une pomme lardée aux aïelles par personne

Wellington **175€** Pour 8 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 croûte »

À part, un gratin de pommes de terre aux truffes

Toujours d'actualité avec sa 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, pleine de saveurs, avec un esprit familial.

Utilisez des assiettes creuses pour le service et ajouter une grosse cuillère au service

À la carte

Vous fêtez Noël ou Nouvel An, en tête à tête, les menus ne vous correspondent pas, cette carte est faite pour vous

Le Végétal

Spécialement conçu pour vos invités Végétariens ou Végans

Transparence

De lentilles vertes , jus de fenouil
Purée fine de lentilles corail
Graines de lin

 **11,90€**
Le plat

Risotto

Quinoa
Cèpes et légumes oubliés

 **13,80€**
Le plat

Les croûtes

Les croûtes sont des plats signatures faits de pains maisons tous différents, creusés et séchés où le plat se mange ! Une originalité by M

Volaille de Bresse **21,50€**

La croûte

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

Grenouilles **18,50€**

La croûte

Dans un pain au pesto vidé, comme un pain surprise. Des grenouilles désossées cuisinées à la crème de persil, du saumon en cube juste cuit, de l'ail et du persil.

Saint-Jacques, **20,90€**

La croûte

Langoustine

Dans un pain au charbon vidé, comme un pain surprise : de belles St jacques et langoustines
Une purée de butternut et un jus de tête

Escargots **14,90€**

La croûte

Dans un pain à l'ail des ours, comme un pain surprise. Une douzaine d'escargots , julienne de poireaux à l'anis. Un beurre d'escargot poché qui va attendrir vos escargots flambés au pastis.

Les croûtes sont des plats individuels !

Les desserts excentriques

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 les faire

Mon beau sapin

Orange, marrons glacés, meringue

Écllosion

Chocolat, coco, litchi

 **9,90€**
Le dessert

Mandarine

Vanille, mandarine, chocolat

Traineau

Poire, caramel, chocolat

Présentation individuelle et à l'assiette

Les bûches

Toutes nos bûches sont créées et faites maison par nos pâtisseries

Rûche

Mousse légère de miel
Biscuit vapeur, figue confite

Colombie

Mousse légère café blanc, crémeux passion
Biscuit noisette et sablé sarrasin

 **5,50€**
Par personne

Sureau

Biscuit moelleux mousse légère coco
Cerises confites sureau

Disponibles pour 4, 6 ou 8 personnes

Choc exo

Moelleux amandes, streusel muscovado
Mousse chocolat 64%
Crémeux tonka



Galette des Rois

La traditionnelle

Frangipane

 **32€**
Pour 8 personnes

La Gourmande

Chocolat, poire

La galette des 8 personnes et sa couronne

Nos pains fait maison

Les miches artisanales de notre maître boulanger

Au choix

Charbon végétal
Pesto céréales
Fruits secs (pain de Noel)
Baies de goji
Campagne
Oignons crispy
Seigle
Figues

 **3,50€**
La miche

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. Surveiller 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.

* Location de contenaires 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 des temps de chauffe

Plats individuels : four doux 100° pendant 40mins environ

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

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

Retrait des commandes

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

Clients de Nancy et environs

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.

Maud vous accueillera, contact 07 87 82 20 70

Clients de Metz et environs

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

Didier vous accueillera, contact 06 07 18 85 49

Nos laboratoires de Louvigny

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

Valérie vous accueillera, contact 03 83 35 01 10

Merci de bien le spécifier au moment de votre commande

Commandez en ligne : www.lecasierauxsaveurs.com

Livraison à domicile

Vous avez toujours la possibilité d'être livré à domicile

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

Livraison offerte à partir de 495€ttc d'achat.

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

Clients de Nancy et environs

Au Château d'Art sur Meurthe
Les 26 et 27 décembre de 10h à 15h
Les 2 et 3 janvier de 10h à 15h

Clients de Metz et environs

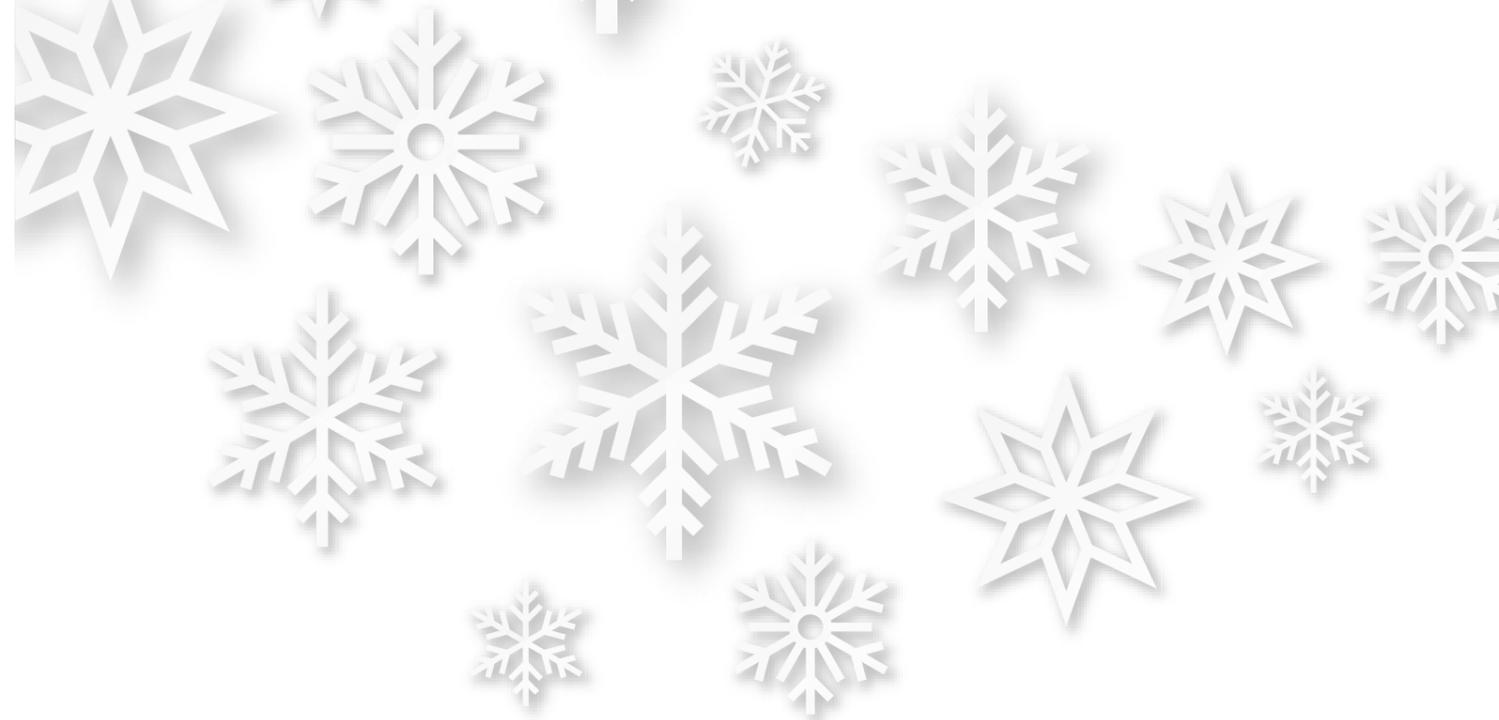
À l'Abbaye des Prémontrés
Les 26 et 27 décembre de 10h à 15h
Les 2 et 3 janvier de 10h à 15h

Nos laboratoires de Louvigny

De 10h à 17h tous les jours ouvrés sauf le 26 décembre
(férié en Moselle)

Si reprise de matériel à votre domicile par nos soins, des frais seront appliqués selon votre zone géographique (voir tableau de livraison au-dessus)

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



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

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

Permanences téléphoniques les samedis 21 et 28
de 10h à 15h au 03 83 35 93 88

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

Siège social Marcotullio / Bureau commercial

Le Casier aux saveurs

15 rue Stanislas - 54000 NANCY
03 83 35 93 88
www.lecasierauxsaveurs.com

Le Casier aux saveurs est désormais ouvert
uniquement sur rendez-vous

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 Johnny Flick
L-1550 LUXEMBOURG
(+352) 26 44 17 50
isabelle@marcotullio.lu

Membre de l'association Traiteurs de France
Traiteur certifié ISO201210



DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS
SPICE UP YOUR EMOTIONS FLAVOURLY