DONNEZ DU GOÛT À VOS ÉMOTIONS

By M

MARCOTULLIO

DEPUIS 1968

Carte des Fêtes

Noël & Nouvel an

Grain de Sel

Ces fêtes de fin d'année ne seront pas comme les autres, c'est certain.

Pourtant, c'est un moment de partage et d'émotions...
Pourtant, cette année a été perturbée par ce virus qui nous a profondément meurtri...
Pourtant, nous serons là ... avec vous... pour vous!

Cette carte à un goût particulier : le goût de nous retrouver autour d'une bonne table, à la maison...

Parce que Noël doit rester une fête en famille...
Parce que Nouvel an doit rester une fête entre amis,
Nous avons adapté toutes nos offres à la situation du moment.

Petits nombres et soin tout particulier pour faire de vos menus, de vrais plats de fêtes.

Parce que notre volonté c'est de faire toujours mieux...
Notre passion, vous faire plaisir...
Notre crédo, « Donnez du gout à vos émotions. »

Et dans ce contexte inconnu et imprévisible, nous vous souhaitons à toutes et tous de jolies fêtes de fin d'année, remplies de joie et d'émotions.

Toutes les équipes Marcotullio Traiteur

Cette année pour vous guider au mieux dans votre choix, nous avons adapté notre collection en deux cartes. Une dédiée aux festivités de Noël et une à celles de Nouvel an...

Partie 1 : Collection Noël

Tous les produits présents dans la partie 1 de la carte sont disponibles **en livraison et Click & collect le 24 décembre**. Retrouvez nos modalités en fin de catalogue.

22 au 24 Décembre

La collection de Noël

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 Noël : une réussite !

Apéritifs

Deux coffrets apéritifs et/ou un cocktail 5 pièces dont 2 pièces chaudes pour démarrer la soirée !

Comment ça marche ?
Les pièces sont à déguster froides ou à réchauffer au four selon nos conseils pour les pièces chaudes.

Les menus racontés

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 matériel est inclus dans le prix de vente. Il n'est pas nécessaire de nous le rapporter.

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.

Les cocottes 'partage'

Si vous désirez un plat chaud et convivial, les cocottes à partager sont faites pour vous...

Comment ça marche ?
Cette année les cocottes sont cuisinées pour 4 à 6 personnes. Des plats traditionnels de Noël à réchauffer dans un four doux selon nos conseils.

Les croûtes

Les croûtes sont des plats signatures fait de pains maisons tous différents, creusés et séchés où le plat se mange !

Comment ça marche ?
Plat individuel présenté en cassolette à réchauffer dans un four doux.

Les bûches créations

Deux bûches gourmandes et modernes : une fruitée et une chocolatée imaginées par notre Chef Pâtissier. Idéal pour compléter toutes les offres de notre catalogue et finir la soirée en beauté.

Comment ça marche ?
Nos bûches sont en vente à l'unité et sont disponibles pour 4, 6 ou 8 personnes.

Les plus By M

Les petits plus By M sont là pour faciliter l'organisation de vos fêtes de fin d'année, after et pain nous avons pensé à tout...

Comment ça marche ?
Pour finir en beauté nous vous proposons une sélection de pièces cocktail sucrées. Et pour accompagner votre repas une sélection de miches réalisées par notre Maitre Boulanger.

Nouveau : aucun matériel n'est à nous rapporter, celui-ci est inclus dans nos prix de vente. Si vous tenez tout de même à le faire : nous vous offrons 5€ sur votre prochaine commande.

Apéritif

Pour bien démarrer la soirée

Black Box Klub – Mini clubs

Klub Pain d'épices, foie gras et mandarine
Klub « Crabe Mayo », céleri et pomme verte
Klub Fromage frais, saumon fumé, citron vert et aneth
Klub jambon et truffe

42.00€

Coffret de 60 mini sandwichs de fête / 8-10 personnes

BBC - Cocktail salé

Coeur de saumon mariné, jus de betterave rouge et chantilly curry
Kaprice, foie gras et griottines
Cannelloni de gambas, légumes d'hiver et gingembre
Pince de grison, crème de truffe et parmesan
Tartelette de légumes oubliés au curry vert
Millefeuille de pommes de terre et jambon truffe
Maki de canard fumé et mangue

78.00€

Coffret de 56 pièces cocktail salées de fête

Boit'Apéro

Pièces froides – 15 pièces
5 pièces Kaprice foie gras et griottines
5 pièces Cannelloni de gambas, légumes d'hiver et gingembre
5 pièces Tartelette de légumes oubliés au curry vert

39.90€

Pièces chaudes – 10 pièces
5 pièces Burger de saumon yuzu et fenouil confit
5 pièces Poleniza d'une pluma ibérique confite et confiture d'oignon truffée

Coffret de 25 pièces cocktail salées chaudes et froides / 5 personnes

Les coffrets BBC sont laqués noirs sertis d'un fourreau qualité. Il ne reste qu'à disposer sur une belle table de fête.

Menus

Deux menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté

Menu 1 - Trompe l'oeil

46.50€

L'idée d'un trompe l'oeil... Découvrez et surprenez vos invités en écrivant votre menu à chacun d'eux . Notez ... Yaourt, poire, pomme de pin... Avec la venue du petit chaperon rouge (chaperon pour chapon et pour chapeau) Ils seront très surpris de votre choix et vous aurez créé l'effet !

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

*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.

Yaourt

Crémeux langoustine
Langoustine rôtie au sésame
Gelée d'un jus de tomates aux épices
Amuse-bouche

Poire

De foie gras
Cuite au vin de cannelle
Gelée de 'vin chaud'
Pain d'épices

Chaperon Rouge

Chapon fermier et châtaignes
Éclats de châtaignes, raviole « chaperon »
Gratin de pommes de terre aux truffes
Crème liée de cuisson

Pomme de pin

Biscuit noisettes, praliné feuilleté
Mousse au chocolat au lait
Coeur coulant caramel

Notre cadeau

La boite à papillotes

Menu 2 – Bistrot Gourmand

52.00€

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 bistronomiques qui nous rappellent l'histoire des grandes brasseries parisiennes.

L'huitre pochée au champagne.

La traditionnelle demi langouste des grands plateaux de fruits de mer.

La brioche maison farcie de ris de veau aux morilles. Un classique revisité mais tellement bon.

Le fabuleux tournedos Rossini revisité cette fois avec du veau, un risotto de céléri et un joli panier de pommes de terre fourrées d'une purée aux truffes.

Le citron en trompe l'oeil va vous étonner! À découvrir...

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

Huitre

Pochée en gelée de champagne
Perles de mangue
Purée d'échalotes

Langouste

En demi des grands bistrots
Macédoine maison de légumes
OEuf poché aux truffes
Crevettes en bouquet

Brioche gourmande

Ris de veau et morilles

Rossini

Mais de veau, foie gras chaud
Risotto de céleri au cercle
Panier de râpé, purée truffée
Jardin de légumes

Fausse tarte citron

Ganache yuzu
Marmelade citron et agrumes
Citron reconstitué

Notre cadeau

La boite à papillotes

Menu végétal

Issu de la rencontre des chefs des Traiteurs de France – Nancy 2019

Crème végétale

De choux fleurs
Comme un Dubarry
Curry lorrain
Légumes à minestrone

Risotto

Quinoa
Cèpes et légumes oubliés

Fleur

Ananas aux épices
Tartare de mangue et coriandre

Un menu végan issu de la rencontre des chefs de Traiteurs de France à Nancy en 2019 sur la thématique du 'tout végétal'

Exercice qui sortait nos chefs de leur zone de confort et qui ont réalisé un travail exceptionnel que nous vous faisons profiter.

Un livre spécifique sur cette rencontre avec en page de couverture 'la place Stanislas' est en vente dans les librairies spécialisées et nous en sommes très fiers.

35.00€

Menu enfant

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

Burger By M

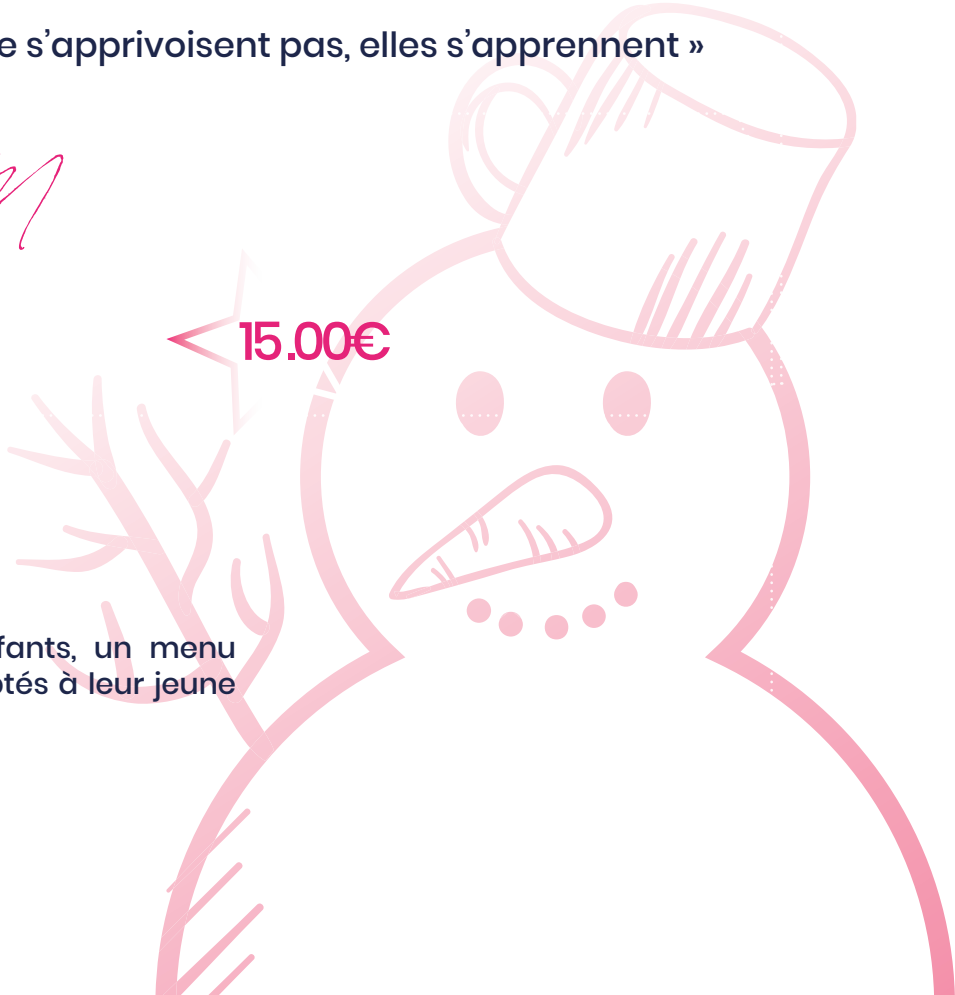
Poulet, cheddar,
'dans la boite à burger'
Frites de patate douce
Ketchup

15.00€

Bonhomme

De neige
Chocolat et banane

Imaginé spécialement pour vos enfants, un menu fait de produits simples, frais et adaptés à leur jeune palais.



Les cocottes

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

Saveurs Marines

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St Jacques sur un lit de poireaux. Chablis, crème fraîche, filaments de safran.

Pour 5 personnes - 179.00€
À part, des tartines grillées de rouille
et un mini pot de crème fraîche

Gigue de chevreuil

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

Pour 6 personnes - 142.50€
À part, une pomme lardée aux airelles par personne

Terroirs Bressan

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.

Pour 4 personnes - 152.00€
À part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis et légumes à cru

Wellington

Le filet de bœuf wellington revisité
Le filet est cuisiné au foie gras et aux champignons
Sauce cognac
La croûte recouvre la cocotte
Il faut juste « casser la croûte »

Pour 6 personnes - 175.00€
À part, un gratin de pommes de terre aux truffes

Langouste Vieux Chef

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

Pour 6 personnes - 187.90€
À part, un Riz blanc dit « pilaf » au beurre à tiédir

Chapon de Noël

De beaux morceaux de Chapon du Gers , des châtaignes entières revenues au beurre de persil, des morilles....

Pour 6 personnes - 129.80€
À part, une tartine au beurre de truffe, juste à tiédir

Souvent imitées, mais toujours d'actualité avec sa dose d'originalité – Les Cocottes By M – une créativité Marcotullio depuis 2008.

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 ajoutez une grosse cuillère au service

Nouveau – Les cocottes sont comprises dans nos prix – Nul besoin de nous les ramener – Utilisez les recettes que nous mettrons en ligne pour en faire une utilisation gastronomique

Les croûtes

Vous fêtez Noël ou Nouvel An, en tête à tête, les menus ne vous correspondent pas, ces recettes individuelles sont faites pour vous

Volaille de Bresse

21.90€

Dans un pain d'Épeautre Maison 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

St-Jacques & langoustine

21.90€

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

Le pain

Une sélection de miches (+/-400g) de pain fait maison par notre Maitre Boulanger

Miches au choix

3.50€

Miche au Charbon végétal
Miche farine de Châtaignes
Miche Tradition
Miche aux céréales torréfiés maison
Miche aux figues
Miche aux noix

Les bûches créations

Un dessert en plus de votre menu pour en faire une vraie soirée de Noël ?
Disponibles pour 4, 6 et 8 personnes.

Gourmandise Cacahuètes

Mousse chocolat légère au lait
Crémeux pralin, cacahuètes, éclats au caramel
Brownies choco et sablé pressé à la fleur de sel

22.00€
Pour 4 personnes

Rouleau exotique

La bûche traditionnelle revisitée
Biscuit roulé coco, mousseline noix de coco fraiche
Pralin et carpaccio d'ananas au Sichuan Lorrain

32.00€
Pour 6 personnes

42.00€
Pour 8 personnes

After

Pour finir la soirée en beauté !

BBC - Cocktail sucré

Grenobloise façon opéra
Sablé mangue et yuzu
Coeur coulant praliné pécan et pomme verte
Chou craquelin et caramel au beurre salé
Guimauve after eight
Roulade banane et mangue passion

Coffret de 48 pièces cocktail sucrées de fête

68.00€

Cette année pour vous guider au mieux dans votre choix, nous avons adapté notre collection en deux cartes. Une dédiée aux festivités de Noël et une à celles de Nouvel an...

Partie 2 : Collection Nouvel an

Tous les produits présents dans la partie 2 de la carte sont disponibles **en livraison et Click & collect le 31 décembre.** Retrouvez nos modalités en fin de catalogue.

29 au 31 Décembre

La collection de Nouvel An

Forts de notre expérience, nous vous proposons pour les Fêtes de Fin d' Année, une collection spécifique et étudiée pour faire de votre soirée de Nouvel an, une réussite !

Apéritifs

Un coffret mini-club et/ou un cocktail 5 pièces dont 2 pièces chaudes pour démarrer la soirée en beauté !

Comment ça marche ?
Les pièces sont à déguster froides ou à réchauffer au four selon nos conseils pour les pièces chaudes.

Cocktail dînatoire

Constitué de petites pièces en contenant et étudié pour que vous puissiez présenter à vos invités « pièce par pièce ». Nous vous prévoyons un « menu » explicatif pour étonner vos invités de votre savoir gastronomique. Nous mettons également à votre disposition un kit « serviettes cocktail, petites cuillères et fourchettes jetables » afin de penser à tout, à votre place.

Comment ça marche ?
Minimum 6 personnes pour valider la commande.

Buffet de fête

Buffet prestige spécialement étudié pour passer de 2020 à 2021... 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 agrémentée de quelques branches de sapin, quelques boules de Noël et un ou deux grands vases pour apporter de la hauteur

Comment ça marche ?
Minimum 6 personnes pour valider la commande.

Les menus racontés

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 matériel est inclus dans le prix de vente. Il n'est pas nécessaire de nous le rapporter.

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.

Les cocottes 'partage'

Si vous désirez un plat chaud et convivial, les cocottes à partager sont faites pour vous...

Comment ça marche ?
Cette année les cocottes sont cuisinées pour 4 à 6 personnes. Des plats traditionnels de Noël à réchauffer dans un four doux selon nos conseils.

Apéritif

Pour bien démarrer la soirée

Black Box Klub – Mini clubs

Klub Pain d'épices, foie gras et mandarine
Klub « Crabe Mayo », céleri et pomme verte
Klub Fromage frais, saumon fumé, citron vert et aneth
Klub jambon et truffe

42.00€

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

Boit'Apéro

Pièces froides – 15 pièces
5 pièces Kaprice foie gras et griottines
5 pièces Cannelloni de gambas, légumes d'hiver et gingembre
5 pièces Tartelette de légumes oubliés au curry vert

39.90€

Pièces chaudes – 10 pièces
5 pièces Burger de saumon yuzu et fenouil confit
5 pièces Poleniza d'une pluma ibérique confite et confiture d'oignon truffée

Coffret de 25 pièces cocktail salées chaudes et froides / 5 personnes

Les coffrets BBC sont laqués noirs sertis d'un fourreau qualité. Il ne reste qu'à disposer sur une belle table de fête.

Cocktail dînatoire

Constitué de petites pièces en contenant et étudié pour que vous puissiez présenter à vos invités « pièce par pièce ». 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 vérifier tout de même. En raison du protocole sanitaire actuel, nous proposons notre cocktail dinatoire à partir de 6 personnes. Et toujours notre cadeau de fin d'année fraicheur qui fait toujours merveille sur vos tables ainsi que le pain « petit déj » pour le lendemain matin

12 pièces salées froides

Tartare de saumon, perle de yuzu et mangue fraiche
Risotto de choux fleurs et truffes, façon maki *Pièce végé
Pti « suisse » d'un panacotta de cèpes, ail des ours et pétoncles
Tartine pata-négra, parmesan et tomates confites
Cheese cake de homard
Sucette de caille, gelée de réglisse et noisettes dorées
Roudoudou d'une crème prise de langoustine et oeufs de hareng
OEuf comme un brouillé aux morilles
Kubik d'un crémeux butternut, foie gras et gelée de timut
Tataki de thon aux cacahuètes
Shooter d'avocat mousseux, crabe et konbawa
Kaprice foie gras et griottines

5 pièces chaudes

Pizza Tartuffe
Casse croute, purée de vitelotte et Saint-Jacques
Risotto noir de cèpes, croustille de parmesan * Pièce végé
Burger de saumon teryaki et fenouil confit
Brioche d'escargots de Noël en persillade

5 pièces sucrées

OEuf coque, carambar et pommes verte
Streusel chocolat noir et cacahuètes
Tarte baby ananas coriandre
Pomme façon tatin spéculos et crème vanille
Mont blanc mandarine

Notre Cadeau
Mandarines et papillotes
« parce que c'est Noel »
A votre disposition
Le kit matériel « cocktail » serviettes et couverts jetables

44.00€
Minimum 6 personnes

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 (boites diverses) pour ne pas uniformiser la hauteur des mets

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).

52.00€
Minimum 6 personnes

Foie gras

Le « Kub » de foie gras aux griottes
Chutney de Noel, tuile de fruits secs
Gelée de fruits

Comme la cerise sur le gâteau

Papillotes

D'un pain d'épices moelleux

Magnifique avec foie gras

Homard de Noël

Le demi Homard, presse citron fraicheur
Pinces de homard et légumes
Grosses gambas
OEuf cocotte

On en pince tous pour 'homard'

Pâté en croûte

Fait Maison : Ris de veau et pigeonneau
Foie gras, morilles…
Pickles de légumes

Le grand classique maintenant en championnat du monde

Charcuterie des fêtes

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

Tranche de potimarron juste rôtie
Purée de châtaignes aux éclats de morilles

Les légumes originaux pour un accompagnement végétarien

Ballotine

Chapon farci de foies blonds
Confit de fruits secs
Jardin de légumes

La tradition des concours gastronomique avec la ballotine qui fait office de viande froide

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

Un standard Marcotullio

Papillotes et mandarines

Parce que c'est la fête !

Menus

Deux menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté

Menu 1 - Trompe l'oeil

46.50€

L'idée d'un trompe l'oeil... Découvrez et surprenez vos invités en écrivant votre menu à chacun d'eux . Notez ... Yaourt, poire, pomme de pin... Avec la venue du petit chaperon rouge (chaperon pour chapon et pour chapeau) Ils seront très surpris de votre choix et vous aurez créé l'effet !

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

*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.

Yaourt

Crémeux langoustine
Langoustine rôtie au sésame
Gelée d'un jus de tomates aux épices
Amuse-bouche

Poire

De foie gras
Cuite au vin de cannelle
Gelée de 'vin chaud'
Pain d'épices

Chaperon Rouge

Chapon fermier et châtaignes
Éclats de châtaignes, raviole « chaperon »
Gratin de pommes de terre aux truffes
Crème liée de cuisson

Pomme de pin

Biscuit Noisettes, praliné feuilleté
Mousse au chocolat au lait
Coeur coulant caramel

Notre cadeau

La boite à papillotes

Menu 2 - Bistrot Gourmand 52.00€

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 bistronomiques qui nous rappellent l'histoire des grandes brasseries parisiennes.

L'huitre pochée au champagne.

La traditionnelle demi langouste des grands plateaux de fruits de mer.

La brioche maison farcie de ris de veau aux morilles. Un classique revisité mais tellement bon.

Le fabuleux tournedos Rossini revisité cette fois avec du veau, un risotto de céléri et un joli panier de pommes de terre fourrées d'une purée aux truffes.

Le citron en trompe l'oeil va vous étonner! À découvrir...

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

Huitre

Pochée en gelée de champagne
Perles de mangue
Purée d'échalotes

Langouste

En demi des grands bistrots
Macédoine maison de légumes
OEuf poché aux truffes
Crevettes en bouquet

Brioche gourmande

Ris de veau et morilles

Rossini

Mais de veau, foie gras chaud
Risotto de céleri au cercle
Panier de râpé, purée truffée
Jardin de légumes

Fausse tarte citron

Ganache yuzu
Marmelade citron et agrumes
Citron reconstitué

Notre cadeau

La boite à papillotes

Menu végétal

Issu de la rencontre des chefs des Traiteurs de France – Nancy 2019

Crème végétale

De choux fleurs
Comme un Dubarry
Curry lorrain
Légumes à minestrone

Risotto

Quinoa
Cèpes et légumes oubliés

Fleur

Ananas aux épices
Tartare de mangue et coriandre

Un menu végan issu de la rencontre des chefs de Traiteurs de France à Nancy en 2019 sur la thématique du 'tout végétal'

Exercice qui sortait nos chefs de leur zone de confort et qui ont réalisé un travail exceptionnel que nous vous faisons profiter.

Un livre spécifique sur cette rencontre avec en page de couverture 'la place Stanislas' est en vente dans les librairies spécialisées et nous en sommes très fiers.

35.00€

Menu enfant

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

Burger By M

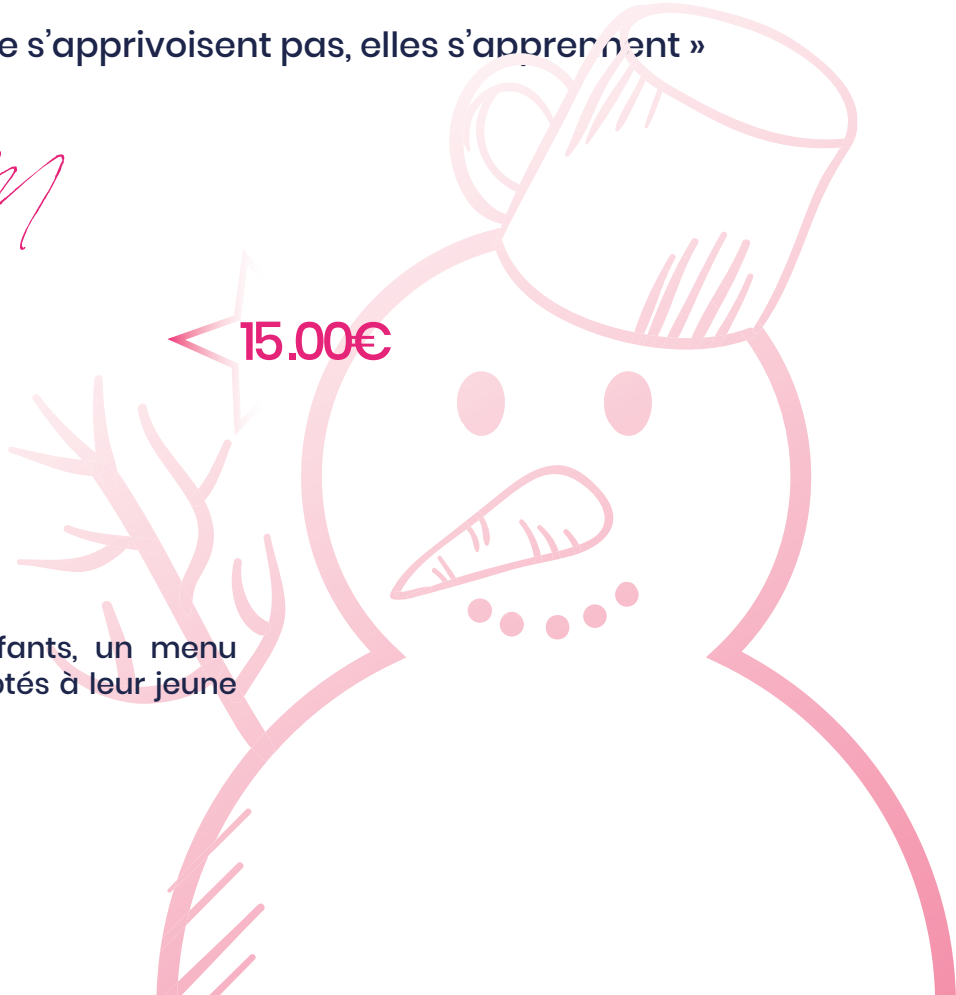
Poulet, cheddar,
'dans la boite à burger'
Frites de patate douce
Ketchup

15.00€

Bonhomme

De neige
Chocolat et banane

Imaginé spécialement pour vos enfants, un menu fait de produits simples, frais et adaptés à leur jeune palais.



Les cocottes

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

Saveurs Marines

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses, des noix de St Jacques sur un lit de poireaux. Chablis, crème fraîche, filaments de safran.

Pour 5 personnes - 179.00€
À part, des tartines grillées de rouille
et un mini pot de crème fraîche

Gigue de chevreuil

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

Pour 6 personnes - 142.50€
À part, une pomme lardée aux airelles par personne

Terroirs Bressan

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.

Pour 4 personnes - 152.00€
À part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis et légumes à cru

Wellington

Le filet de bœuf wellington revisité
Le filet est cuisiné aux foie gras et aux champignons
Sauce cognac
La croûte recouvre la cocotte
Il faut juste « casser la croûte »

Pour 6 personnes - 175.00€
À part, un gratin de pommes de terre aux truffes

Langouste Vieux Chef

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

Pour 6 personnes - 187.90€
À part, un Riz blanc dit « pilaf » au beurre à tiédir

Souvent imitées, mais toujours d'actualité avec sa dose d'originalité – Les Cocottes By M – une créativité Marcotullio depuis 2008.

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 ajoutez une grosse cuillère au service

Nouveau – Les cocottes sont comprises dans nos prix – Nul besoin de nous les ramener – Utilisez les recettes que nous mettrons en ligne pour en faire une utilisation gastronomique

Livraison à domicile

Vous avez toujours la possibilité d'être livré à domicile

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

Les livraisons des 24 et 31 décembre sont assurées jusqu'à 17 heures. Elles sont gérées par secteurs géographiques et pourront être effectuées à partir de 11 heures.

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

Un camion sera présent sur le parking de la Chocolaterie Dumay les 24 et 31 décembre pour vous accueillir de 14h à 16h - 138 Rue de Vallières, 57070 Metz

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

Profitez de ce moment pour visiter nos laboratoires . Nous aurons plaisir à vous expliquer nos process et avoir accès à nos secrets d'organisation.

Merci de bien le spécifier au moment de votre commande
Commandez en ligne : www.lecasierauxsaveurs.com

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. Surveillez bien vos produits en cours de chauffe.

Plats froids - Buffet - Cocktail

Mettre au maximum vos produits au frais- à défaut, une cave fraiche 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 fraicheur.

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 frémissement ou au four chaud 150° pendant 1h puis 100° pendant 45mins

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

Nouveau !

Matériel

Cette année, le matériel mis à disposition est inclus dans notre prix de vente.
Vous pourrez donc à votre guise les utiliser à la maison ou en faire don à des associations.
Un crédit de 5€ à valoir sur vos prochains achats sera déduit en cas de retour de matériel !

Un oubli, un achat de dernière minute ?

Nous transformons le 24/12 et le 31/12 le restaurant-épicerie de la Voile Blanche au Centre Pompidou à Metz en « boutique à emporter » (en attente des nouvelles annonces).

Retrouvez la plupart de nos plats de la carte en vente à emporter avec quelques spécialités de fin d'année Emeline vous y accueillera de 9h à 18h.

Centre Pompidou Metz - 1 Parvis des Droits de l'Homme, 57020 Metz

Commandes
- 72 h à l'avance -

Commandez en ligne
www.lecasierauxsaveurs.com

Commandez par téléphone
03 83 35 93 88
ou 03 83 35 01 10 de 9h à 13h

Commandez par mail
maud@marcotullio.fr
contact@marcotullio.fr

Commandez dans nos locaux
6 route de Moince, 57420 Louvigny
(300 m après la gare lorraine TGV)

Commandez au Luxembourg
Par mail – isabelle.luong@marcotullio.lu
Par téléphone – + 352 661 783 437

Coffrets gourmands

Un bocal de foie gras By M (50gr)
Un assortiment de délices feuilletés salés by Marcotullio
Une boite de truffes au chocolat by Marcotullio
Un pot de confiture de la Houve à la cerise noire et vanille
Un sel fou de chez l'Artisan Epicier
Un poivre By M de chez l'Artisan Epicier

33.00€

Un coffret gourmand et local : le cadeau qui fait plaisir à chaque fois...

Photo non contractuelle

Pour ne rien oublier_

Produit	Quantité	Prix
Prix total		

MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

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

Boutique en ligne dédiée aux particuliers
Le Casier aux saveurs

03 83 35 93 88
www.lecasierauxsaveurs.com

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

Membre de l'association Traiteurs de France
Traiteur certifié ISO201210