

Collection Automne-Hiver

Livraison de plateaux-repas en entreprise



Edito

Marco'buro est une marque signée Marcotullio Traiteur. Ce service est spécialement dédié à la création et à la livraison de plateaux-repas / coffrets à partager pour les professionnels. Un client à séduire ? Du temps à gagner sur votre journée de travail ? Un moment convivial entre collègues ? Marcotullio Traiteur a mis son savoir-faire au service de recettes conçues pour être dégustées au bureau. Une large sélection de produits équilibrés, fait-maison et écoresponsables.

Nos cartes sont travaillées en fonction des saisonnalités : une collection Printemps/Été et une collection Automne/Hiver.

Pour répondre aux contraintes que l'on peut rencontrer au bureau, nos Chefs ont imaginé des recettes qui pour la plupart se dégustent froides.

SUR DEMANDE LISTE DES ALLERGÈNES DES PRODUITS DE LA CARTE

La commande

Comment commander ?

Retrouvez notre gamme en ligne et commandez en un clic sur

www.marco'buro-traiteur.com Maud, est votre conseillère, au 03 83 35 93 88.

Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 16h.

Délais de commande

> La veille avant 16h pour les plateaux-repas (plateau du Chef, nattes, valisettes, boQos, black bowls)

> 48h ouvrés et avant 16h sur les Black Box

Lundi pour mercredi, mardi pour jeudi, mercredi pour vendredi, jeudi pour lundi, vendredi pour mardi.

Le paiement

Comment régler ?

Les paiements doivent être effectués sur le site internet par Carte bancaire sécurisée en ligne ou par virement bancaire avec obligation de preuve de virement pour valider la commande. Le client doit impérativement adresser sa preuve de virement à l'adresse contact@marco'buro.fr au moment du passage de la commande. En cas de retard de paiement et sans preuve de celui-ci, notre établissement suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

La livraison

Comment être livré ?

Les livraisons de nos coffrets repas s'effectuent du lundi au vendredi de 10h à 13h en sac isotherme pour permettre une souplesse dans les heures de livraison. Ces sacs sont inclus dans le prix de vente de nos produits. Nous ne pouvons assurer un horaire précis pour les livraisons et proposons un créneau en fonction des tournées de nos livreurs et du trafic. Possibilité de retirer votre commande dans nos locaux de Louvigny (57420).

Frais de livraison

Zone 1 / 0 à 60 kms ————— 15.00€ HT

Zone 2 / 60,1 à 100 kms ————— 25.00€ HT

Zone 3 / Au-delà de 100 kms ——— SUR DEVIS

Une marque engagée

La gamme Natte est le produit phare de Marcoburo, considéré comme "coffret 0 déchet" par sa natte extérieure qui sert de set de table. Les emballages et le verre sont faits de cartons recyclés. Les couvercles sont fabriqués à base de bouchons de bouteilles d'eau recyclées. Et les couverts ne sont pas en plastique mais en pulpe de maïs ! **La natte** : à réutiliser à la maison comme set de table ou pour réaliser des sushis !

Le plateau Boqo est entièrement éco-conçue : le carton issu de notre filière "recyclage" est travaillé par un ESAT Lorrain dont le but est de créer les conditions pour que les personnes déficientes intellectuelles puissent exprimer au mieux leurs potentialités. Les couverts sont en bambou. Le verre du bocal est recyclable ou réutilisable à la maison.

La Gamme **Valisette** est livrée dans une valisette qui se réutilise. Ne la jetez pas ! Elle s'utilise pour vos enfants, se donne dans les écoles, où il est bien certain qu'une seconde vie lui sera proposée.

Recyclez... C'est le moyen écologique de diminuer les gaz à effet de serre de la planète et ça Marcoburo l'a compris !

Sommaire

La commande - le paiement - la livraison

Toutes les informations pratiques pour une expérience réussie avec Marcoburo.

Page 3

Une marque engagée

Parce que le respect de l'environnement est au coeur de nos pratiques, nous vous en disons un peu plus sur notre démarche.

Page 4

Les Nattes

Le plateau-repas phare de la marque décliné en 8 recettes !

Page 6-9

Les Valisettes

Elles vous invitent au voyage, là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté...

Page 10-12

Plateau du Chef

Une recette qui change tous les jours !

Page 13

Les BoQos

Un bon plat chaud pour des déjeuners équilibrés.

Page 14-15

Black Bowls

NOUVEAU ! Un plat chaud et un dessert gourmand pour un déjeuner sur le pouce.

Page 16-17

Black Box

C'est l'histoire d'une boîte noire...

Page 18-23

Boissons et suppléments

Pour un déjeuner complet, laissez-vous tenter.

Page 23-24



Commande la veille avant 16h

Les Nattes

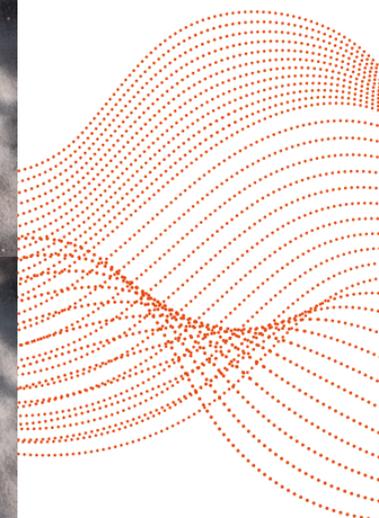
20.30€^{HT}  x1

Pour cette saison, découvrez les coffrets "Nattes" inspirés des grandes stations de ski françaises. Toujours notre menu Locavore. Mais aussi ... La Natte Végétarienne et la Natte Gluten Free pour répondre aux régimes de chacun

Le plateau **zéro déchet**, L'emballage est fait d'une natte à sushi. Cette natte vous sert de "set de table" qui est recyclable à souhait. Gardez-la... Soyez éco malins... Commandez responsable ! Pour cette collection, nous avons voulu vous emmener à la montagne...

Le menu natte est livré avec un pain fait maison, une pochette de couverts en pulpe de maïs et un verre en carton recyclé.

Pain supplémentaire 1.00€^{HT}
Le sac isotherme est inclus dans nos tarifs



Natte n°1 | Courchevel

Natte n°2 | Megève

Natte n°3 | Chamonix

Natte n°4 | Val Thorens

Natte n°5 | Méribel

Natte n°6 | Bresse Hohneck

Natte n°7 | Tout végétal

Natte n°8 | Gluten free

- n°1** Pressé de saumon fumé au chèvre frais, céleri branche et citron
 Filet de poulet de ferme rôti au sel fou, patate douce en deux textures
 Fromage du moment
 Chouchou craquelin comme un tiramisu café

- n°2** Tartelette d'un crémeux reblochon et chiffonnade de grison
 Pavé de saumon en cuisson douce, parfum d'agrumes épicés, flan de poireaux et butternut
 Fromage du moment
 Tatin au caramel beurre salé et crumble

- n°3** César poulet aux oignons confits, œuf poché
 Mignon de porc rôti à la moutarde ancienne, crémeux de potiron, légumes du moment
 Fromage du moment
 Tarte chocolat, tuile de grue de cacao et chantilly chocolat au lait

- n°4** Mousseline fine de choux fleur au lait de coco, salade de fleurette, pétoncles parfum d'absinthe et safran
 Fondue de pommes de terre, veau en basse température aux notes de sarriette
 Fromage du moment
 Pavlova mangue rôtie, jus au malibu et citron vert

- n°5** Nems de grison farcis fromage frais et gingembre
 Dos de cabillaud, purée de panais, légumes racines, crispy d'oignons et hibiscus
 Fromage du moment
 Pain perdu, poire au caramel et chantilly vanille

- n°6** Fond d'artichaut farci comme une quiche
 Makis safran, joue de bœuf confites au jus, purée de céleri et légumes, sauce gribiche
 Fromage du moment
 Biscuit roulé façon pavé de la place

- n°7** Houmous maison, meli melo de légumes d'hiver
 Fond d'artichaut au boulgour tofu et pickles d'oignons rouges, légumes du moment au bouillon
 Salade mesclun
 Brunoise mangue ananas et jus pinacolada

- n°8** Pressé d'un effeuillé de saumon yuzu
 Filet de poulet snacké sur peau au sel fou et tagliatelles de légumes
 Fromage du moment
 Brunoise mangue ananas et jus pinacolada

Tout végétal

Spécial Sans Gluten

Les Valisettes

26.90€_{HT}  x1

Le coffret repas qui a la classe ! La valisette est le produit haut de gamme Marcoburo. Impressionnez vos convives avec 2 recettes de valisettes à prix unique. Livrée avec une bouteille d'eau.

Le menu valisette est livré avec un pain fait maison, une pochette de couverts, un verre et une bouteille d'eau.

Chaque valisette doit trouver un deuxième emploi au sein du bureau, de la maison, de l'école de vos enfants, de la salle de gym...



Valisette n°1. Flocon

Opéra de foie gras mi-cuit
Gelée de mandarine et brioche maison

Tournedos de bœuf
Pressé de pommes de terre vitelotte
Crème de truffe et éclats de châtaignes

Trilogie de fromages affinés et son beurre demi-sel

L'idée d'un mont blanc en rectiligne



Valisette n°2. Étoile

Duo de crabe et avocat aux agrumes
Gelée de crustacés

Lotte comme un tajine de boulgour
Butternut et bisque crémeuse

Trilogie de fromages affinés et son beurre demi-sel

Macaron sur la base d'un éclair coco et fruits exotiques



Commande la veille avant 16h

Plateau du Chef

19.00€_{HT}  x1

Une recette qui change chaque jour.
Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Pain maison
La composition de ce menu ne peut pas être modifiée.

Comme pour les autres plateaux-repas, le plateau du Chef est à commander la veille avant 16h. La différence ? **Des recettes élaborées chaque matin par notre Chef en fonction des produits du Marché.**

Pain supplémentaire 1.00€HT
Le sac isotherme est inclus dans nos tarifs

Les BoQos

20.50€_{HT}  x1

Entrée froide, plat à réchauffer au micro-ondes et dessert gourmand ! Le tout dans un concept malin et transportable. Des recettes imaginées pour vous transporter vers des saveurs de plats hivernaux.

Le plateau BoQo est livré avec un pain fait maison, une pochette de couverts bio et une serviette.

Conservez et donnez une nouvelle vie à vos bocaux en les utilisant comme "conserves" pour vos confitures, sauces tomate...



Menu n°1

Rillettes de saumon aneth et citron vert
Gratin de penne poulet fumé et brie de Maux
Moelleux aux amandes et pomme caramel



Menu n°2

Houmous de pois chiches, coriandre
et piment d'Espelette
Curry de cabillaud et riz basmati
Mousse chocolat maison



Menu n°3

Terrine de volaille à la moutarde
Blanquette de veau à l'ancienne
et tagliatelles fraîches
Crémeux vanille et coulis exotique

Chauffe 2 à 5 minutes au micro-ondes selon le plat et la puissance du four

Commande la veille avant 16h

Les Black bowl

15.50€^{HT}  x1
Menu au choix

NOUVEAUTÉ ! Un repas sur le pouce servi dans une élégante bowl noire, deux plats au choix accompagnés d'un dessert gourmand.

Le menu black bowl est livré avec une pochette de couverts bio et une serviette.

Pour cette nouvelle gamme, nous avons gardé ce qui fait les valeurs de Marcoburo : un packaging réutilisable. Pour un soucis de praticité le bol noir est micro-ondable.



Menu n°1 | Black bowl Thaï

**Pad Thaï au poulet
Brownie**



Menu n°2 | Black bowl Truffe

**Pennes à la truffe
Copeaux de parmesan
Cookie**

Chauffe 2 à 3 minutes au micro-ondes selon le plat et la puissance du four

Les Black Box

C'est l'histoire d'une boîte... Un large choix de coffrets malins "noirs laqués" à fourreau de couleur qui distingue : le buffet, le cocktail, le lunch, le pain... À assembler pour un déjeuner sur-mesure !

Le plateau BoQo est livré avec un pain fait maison, une pochette de couverts bio et une serviette.

Pour vous guider dans votre choix voici les quantités que nous préconisons :

- Apéritif :
5/6 pièces par personne
- Cocktail simple :
10/12 pièces par personne
- Cocktail déjeunatoire :
18/22 pièces par personne
- Buffet :
Entre 400g et 600g par personne
- Lunch déjeunatoire :
12/15 pièces par personne



*VOIR LE DÉTAIL À LA PAGE 3

BB Klub festive

Coffret de 60 mini-sandwichs

Pain polaire, foie gras et pomme
Pain de mie crabe-mayo et céleri
Pain fromage frais, saumon fumé,
citron vert et aneth
Klub jambon aux truffes

38.76€_{HT}

Idéal Apéritif

BB Poisson

Coffret 1,2kg

Un mélange goûteux de
poissons cuits justes et fumés

Accompagnements, citron,
blinis, beurre de baratte

85.88€_{HT}

Idéal Buffet

BB Klub végétal.

Coffret de 60 mini-sandwichs

Les klubs végétariens à base de
légumes longuement confits, 4
variétés différentes

37.23€_{HT}

Idéal Apéritif

BB Jardin de légumes

Coffret 1kg

Un harmonieux mélange de légumes
de saison. Posés sur un fromage
frais aux épices et d'un crumble de
charbon en guise de terreau

38.76€_{HT}

Idéal Buffet

BB Fromages coupés

Coffret 1kg

Des batonnets de fromages fermiers et affinés comme les tommes, les pâtes cuites, les fromages d'été

Harmonieusement présentés

74.80€_{HT}

Idéal Buffet

BB Fromages entiers

Coffret 1kg

Un assortiment des Frères Marchand « à couper et partager »

Beurre et fruits secs

66.30€_{HT}

Idéal Buffet

BB Tartines

Coffret de 36 pièces

Tomates, jambon de parme
Carottes carvi, gambas au yuzu
Pesto, poulet épicé, fèves
Rillettes de canard, légumes croquants

Variées selon les mois et arrivages

49.57€_{HT}

Idéal Buffet

BB Show Lorrain

Coffret de 36 pièces

Quiche lorraine
Pâté lorrain
Friand d'andouilles du val d'Ajol
Tarte « munster » cumin

56.16€_{HT}

Idéal Buffet

BB Cochonaille

Coffret 1kg

Un buffet « charcuterie » cuite et sèche
Beurre de baratte, condiments pickles et cornichons

59.80€_{HT}

Idéal Buffet

BB Viande froide

Coffret 1kg

Un buffet composé de 4 sortes de viandes froides assorties

Coffret de 3 sauces

70.89€_{HT}

Idéal Buffet

BB Lunch salé

Coffret de 36 pièces

Les pièces sont travaillées en fonction de la saison et des lunch «réception» qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

52.99€_{HT}

Idéal Lunch

BB Tarte Baby

Coffret de 36 pièces

Les pièces sont travaillées en fonction de la saison et des lunch «réception» qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

50.60€_{HT}

Idéal Lunch

BB Trop choux

Coffret de 36 pièces

Les pièces sont travaillées en fonction de la saison et des lunch «réception» qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

50.60€_{HT}

Idéal Lunch

BB Cocktail chaud

Coffret 36 pièces à chauffer

Burger saumon yuzu et fenouil confit
Pizza tartuffe
Krok st jacques
Burger bœuf thaï coriandre

71.80€_{HT}

Idéal Cocktail

BB Cocktail salé

Coffret 56 pièces - 8 sortes

Les pièces sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails «réception» qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

68.54€_{HT}

Idéal Cocktail

BB Cocktail sucré

Coffret 48 pièces - 8 sortes

Les pièces sont travaillées en fonction de la saison et des cocktails «réception» qui font la réputation de Marcotullio Traiteur

58.95€_{HT}

Idéal Cocktail

BB Petit déjeuner

Coffret pour 6 personnes

6 brioches feuilletées au sucre
6 feuilletés Gianduja noisette
6 pains maison
6 mini pots de confiture
3 mini pots de miel de nos abeilles
6 beurres de baratte
4 sachets de thé Kusmitea
6 sucres
6 gobelets baroques 25 cl
6 gobelets baroques 10 cl
6 pochettes couverts BIO
1 Thermos café chaud II
1 jus d'orange II

77.40€_{HT}

Idéal Pause

BB Pain tranché

Coffret de 3 miches

Un pain fait maison issu de farine CRC, (culture raisonnée contrôlée) qui produit des céréales de haute qualité, 100% française

9.50€_{HT}

Idéal Buffet

Miche de pain

Miche de pain fait Maison au choix
Charbon Végétal
Tradition Française
Céréales torréfiées dans nos fours
Fruits secs

3.50€_{HT}

Idéal Buffet

Les suppléments

Le kit buffet jetable – Assortiment pour 10 personnes
10 verres à pied – 10 flutes – 20 assiettes pulpe maïs – 10 pochettes couverts pulpe de canne

22.40€_{HT}

Le kit cocktail jetable - Assortiment pour 10 personnes
10 verres à pied Luxe, 10 flutes Luxe, 10 cônes individuels
« cocktail » norme covid, pince bambou, fourchette cocktail,
cuillère cocktail serviettes

Pochette de couverts bio
10 Flûtes champagne
10 Verres à pied

1.50€HT
7.20€HT
3.50€HT

Pain supplémentaire
Limonadier
Sac de glaçons (5kg)

12.22€HT
1.00€HT
3.00€HT
7.00€HT

Les boissons

Champagne

Champagne Senez Sélection Traiteurs de France **25.00€HT**

Vins blancs

Auxerrois - Domaine Régina Toul - Lorraine **11.20€HT**
Marrenon Grande Toque - Luberon **9.95€HT**

Vins rouges

Pinot noir - Domaine Régina Toul - Lorraine **11.20€HT**
Marrenon Grande Toque - Luberon **9.95€HT**

Softs

Perrier fines bulles (100cl) **3.00€HT**
Vittel (100cl) **3.00€HT**
Jus Lorrains pomme, mirabelle ou rhubarbe (100cl) **4.50€HT**
Coca Cola ou Coca Cola Zero (125cl) **4.50€HT**
Vittel (50cl) **2.50€HT**
San Pellegrino (50cl) **2.50€HT**

NOUVEAU ! Les grains de chez Marenon...

Rosé - Merlot | Rouge - Syrah | Blanc - Chardonnay

Un vin adapté au coffret repas et référencé Traiteur de France.

5.50€HT
La bouteille
de 25cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE CASIER  SAVEURS
By Marcotullio

Un événement à célébrer en famille ou entre amis ?

Le Casier aux Saveurs est notre marque spécialement dédiée aux particuliers. Menus, cocktail, buffet et autres mets signés Marcotullio Traiteur en livraison à domicile !



www.lecasierauxsaveurs.com - 03 83 35 01 10 - contact@marcotullio.fr

Informations produits

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides pour la plupart des gammes (ne pas réchauffer), à l'exception des produits « Plat BoQo », « BB cocktail chaud black & white » et « BB Show Lorrain ». Les marchandises doivent être consommées dans les 2 heures suivant la livraison en respectant une température contenue entre 1° et 4 °. Nous dégageons notre responsabilité en cas de rupture de chaîne du froid. Nous vous conseillons de sortir les coffrets repas à température ambiante ou minimum 20 à 30 minutes avant de les déguster. Les photos présentées sur la brochure et le site internet ne sont pas contractuelles.

Processus de commande

L'ensemble des produits proposés par MARCOBURO sont à commander et payer (Voir paragraphe 6- Les conditions de paiement) exclusivement en ligne sur le site <https://www.marcoburo-traiteur.com>. Le paiement ou la preuve de paiement seront nécessaires pour valider la commande. Sans paiement ou preuve de paiement la commande ne sera pas envoyée en production et MARCOBURO ne sera pas tenue d'assurer la livraison au client. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations communiquées au moment de la commande que cela concerne ses informations personnelles, le contenu de la commande, la date ou la livraison. MARCOBURO ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client.

Au-delà de 500€ HT la commande fera l'objet d'un devis, les CGV de Marcotullio Réceptions s'appliqueront pour la facturation (1).

Pour toute demande de renseignements, notre chargée de projet MARCOBURO est disponible par téléphone du lundi au vendredi de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 16h00 ou 03 83 35 93 88. Ou par mail à l'adresse contact@marcoburo.fr.

Délais de commande

La veille avant 16h sur tous les plateaux-repas (Nette, valisette, boQo, Black bowl). 48h ouvrés avant 16h sur les Black Box.

Modifications, annulations

Toute commande peut être modifiée ou annulée en fonction des délais de commande indiqués sur le catalogue. Toute annulation d'une commande intervenant la veille du jour de prestation avant 16h, entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50 % du montant total de la prestation. Toute annulation la veille après 16h sera facturée selon la commande en vigueur. Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par MARCOBURO, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, par écrit, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé. Le client ne pourrait prétendre, dans ce cas de figure, à aucun préjudice ou réduction.

Livraison

Aucune livraison ne peut intervenir en l'absence du client ou d'un réceptionnaire mandaté pour recevoir la commande. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles, tout retard ou erreur ne pourra être imputé au prestataire, en cas d'informations erronées ou incomplètes. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieur à 2 heures ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. Toute commande doit être reçue par le client et contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur au moment de la livraison. Toute réclamation devra être mentionnée, sur le bon de livraison. Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » sont dépourvues de

portée. En cas de non-conformité à la commande ou de défectuosité, notre garantie se limite au remplacement des marchandises reconnues non conformes ou défectueuses, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Les livraisons de MARCOBURO, ne se font qu'en semaine, lundi au vendredi. Il n'y a pas de livraison en soirée, ni samedi et dimanche, ni jours fériés. Sauf exception sur devis.

Modalités de paiement

Les paiements doivent être effectués sur le site internet par Carte bancaire sécurisée en ligne ou par virement bancaire avec obligation de preuve de virement pour valider la commande.

- Si la commande est passée dans « un délai long » pour le prestataire - Au plus tard la veille avant midi, le client dispose d'un délai de 4h pour adresser sa preuve de virement à l'adresse contact@marcoburo.fr

- Si la commande est passée dans « un délai court » pour le prestataire - Après la veille avant midi, le client doit impérativement adresser sa preuve de virement à l'adresse contact@marcoburo.fr au moment du passage de la commande.

En cas de retard de paiement et sans preuve de celui-ci, notre établissement suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

Taux Applicables

Nos tarifs sont exprimés en HT. La TVA française appliquée est de 10% sur l'alimentaire et la livraison, 20% sur les boissons alcoolisées, 5,5% sur les boissons non alcoolisées.

Retrouvez l'ensemble de nos conditions générales de vente sur : www.marcoburo-traiteur.com



MARCOTULLIO TRAITEUR

Traiteur haute goûtüre pour vos réceptions

**CUISINES & CRÉATIVITÉS GASTRONOMIQUES
SERVICES ADMINISTRATIFS & COMMERCIAUX**

6 route de Moince - 57420 Louvigny
contact@marcotullio.fr
03 83 35 01 10

ADRESSE POSTALE

BP 50049 - 57151 Marly Cedex

LE CASIER AUX SAVEURS

Une marque signée Marcotullio Traiteur
Livraison à domicile
maud@marcotullio.fr
03 83 35 01 10
lecasierauxsaveurs.com

MARCOBURO

Une marque signée Marcotullio Traiteur
Livraison de coffrets repas
maud@marcotullio.fr
03 83 35 93 88
marcoburo.fr

CHÂTEAU D'ART SUR MEURTHE

Lieu de réception exclusif
contact@marcotullio.fr
03 83 35 01 10
chateau-artsurmeurthe.com

 @Marcoburo.fr

 @Marcoburo_

WWW.MARCOBURO-TRAITEUR.COM

TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM

MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES TRAITEURS DE FRANCE - TRAITEUR CERTIFIÉ ISO 20121