



By *MC*
MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

Carte de Noël
2022

Commandes sur : www.lecasierauxsaveurs.com
Du 15 novembre au 19 décembre 2022

Grain de sel

Nous sommes heureux de vous présenter nos nouvelles propositions pour les Fêtes de Noël. « Noël », puisque cette année l'entreprise sera fermée du 25 décembre au 3 Janvier 2023 et nous ne pourrons proposer d'offres pour le réveillon du 31 décembre. Nous nous concentrerons donc uniquement sur le dîner de Noël « à la maison ». Nous réitérons le succès rencontré sur le dressage de nos plats en incluant le coût (à prix de revient) du matériel dans nos menus. De ce fait, les assiettes, plats, cocottes... Choisissez avec soin pour un rendu festif sur votre table, vous appartienent.

À la question: « Nous sommes de bons clients et nous en avons déjà assez à la maison, que pouvons-nous en faire ? », nous avons mis en place plusieurs solutions « anti-gaspi » :

- Le don aux associations comme Emaus, la banque alimentaire, qui ont besoin de matériel pour nourrir les personnes en difficultés...
- Le retour par vos soins de ce matériel à nos locaux où un bon d'avoir vous sera remis pour toutes commandes sur nos sites « Le casier aux saveurs » (valable 1 an).

À découvrir cette année, une collection de Box laquées noires pour vos apéritifs, goûters, after... Ou pour constituer vous-même votre cocktail dinatoire. Deux menus d'exception et festifs où seul votre four travaille ce soir-là. Une gamme de six cocottes traditionnelles à partager. Deux bûches de Noël « excentriques » ... Enfin deux plats « hommage » en l'honneur de notre Père, le créateur de l'entreprise...

Toutes les équipes de Marcotullio Traiteur vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année et sont heureuses de vous accompagner « à domicile » pour ce réveillon. Nous aurons le plaisir de vous retrouver en 2023, pour une nouvelle année remplie d'émotions et de nouveautés !

Alain, Sylvie et Hervé Marcotullio

Commandes

Pour passer commande : www.lecasierauxsaveurs.com

Maud et Pauline sont à votre écoute par téléphone au 03 83 35 93 88 pour vous conseiller et vous guider.

La commande en ligne pour le samedi 24 décembre 2022 sera possible à partir du 15 novembre et ce jusqu'au plus tard le 19 décembre à 16h. Nous attirons votre attention sur le fait que passée cette date nous ne serons plus en mesure de répondre favorablement à votre demande.

Retrait

Cette année, deux options pour retirer vos commandes le samedi 24 décembre 2022 :

Le Château d'Art-sur-Meurthe

Clients Nancy & environs. Entrée à l'arrière du Château, vous y accédez par le Village (première à gauche avant l'église), 1 rue des Frères Marianiste - 54510 Art-sur-Meurthe.

Nos laboratoires de Louvigny

Clients Metz & environs. Se présenter à l'accueil du bâtiment où nous vous remettrons les documents qui accompagnent votre commande puis nous vous guiderons ensuite pour le retrait de cette dernière. 6 route de Moince - 57420 Louvigny.

Nous vous accueillerons de 10h à 16h, un cocktail de bienvenue vous sera offert sur chacun des sites de retrait.

Livraison

Les livraisons s'effectuent **uniquement le samedi 24 décembre**, les frais s'appliquent automatiquement sur notre site internet ils sont de 35€ TTC. Les livraisons sont organisées par secteurs géographiques, nos équipes de logistique vous préviendront la veille de votre créneau celui-ci sera compris entre 9h et 17h.

Conditions

Pour mieux vous guider, votre commande sera accompagnée d'une fiche de chauffe avec les 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. **Nouveau pour cette année**, un menu par personne (concerne les deux menus de fêtes) sera joint à votre commande pour peaufiner le détail de l'art de la table.

Et pour toutes vos commandes, pour continuer de vous accompagner au petit déjeuner du lendemain de fêtes, nous vous offrons « La Panettone de Noël » créée par notre maître boulanger.

Black box

Découvrez notre gamme de « BB », des élégantes boîtes noires sertient d'un fourreau de couleurs. Elles sont idéales pour un apéritif, un goûter ou en after. Vous pouvez également les associer entre elles pour créer votre cocktail dînatoire sur-mesure : prévoyez environ 18 pièces par personne. Nous avons spécialement revisité leurs contenus pour les adapter à votre table de fête...

LA BB - Minis Klubs

Coffret de 60 mini sandwiches de fêtes

Klub polka foie gras et pomme « cannelle »
Klub crabe citron, fromage frais « cajou »
Klub pastrami au poivre de Timut
Klub comme un coleslaw de butternut, crémeux de mâche

45,00€

Le coffret de 60

LA BB - Cocktail salé

Coffret de 56 pièces salées de fêtes

Comme un Opéra, Foie gras et mangue
Tarte de légumes oubliés, épices et curry
Maki d'un cabillaud au wakamé
Pince de radis daïkon, yuzu et julienne de carotte (*végétal*)
Lumaconi de homard, citronnelle ciboule
Moelleux d'une rilette de lotte, perle de wasabi
Comme un burger canard à l'orange
Pata négra, crème de truffe en tartelette

81,20€

Le coffret de 56

LA BB - Show

Coffret de 36 pièces à chauffer

Krok Saint-Jacques
Burger Gambas safran
Pizztruff au Brie
Quiche Foie Gras
Le pâté lorrain truffé
Chouchou ris de veau

86,50€

Le coffret de 36

LA BB - Fromages affinés

Coffret de fromages affinés et sélectionnés par Philippe Marchand pour 8/10 Pers

Saint-Félicien
Trappe d'Echourgnac
Etivaz
Étoile du Berger
Langres au Champagne
Brillat Savarin truffes

70,50€

Le coffret 8/10 personnes

LA BB - Cocktail sucré - 72,00 € TTC

Coffret de 48 pièces sucrées de fêtes

Madeleine pistache et rose
Sphère Pavlova Coco
Tarte Jivara, caramel de passion
Finger « poire au vin »
Coeur coulant céleri, vanille bourbon

72,00€

Le coffret de 48

LA BB - Goûter de Noël - 59,50 € TTC

Coffret de 36 pièces à goûter ou after

Cookies Snickers®, caramel & cacahuètes
Cône noisettes
Gâteau de voyage aux agrumes
Religieuse Coco Passion

59,50€

Le coffret de 36

Hommage à Tony Marcotullio

Nous avons eu la douleur de perdre notre Père, créateur de l'entreprise, au mois d'août dernier. Nous avons voulu lui rendre hommage par ces deux plats qui ont fait sa notoriété dans les années 70/80, en vous racontant leurs histoires et en respectant scrupuleusement les recettes qu'il avait mis au point.

La langouste en Bellevue

Le plat pour 6 personnes - 18 médaillons

Sur le torpilleur comme à l'époque, la langouste en Bellevue dressée avec sa tête...

Le bouquet de crevettes dans le verre

Les oeufs mimosa et les tomates farcies de crabe

Le bol « mayo »...

Plat mythique des années 70, il gardait ce plat pour la fin, car le montage nécessitait d'être calme et minutieux. Il était très fier de ce montage et les livrait lui-même chez les clients

132,00€

Le plat 6 personnes

La Croustade de ris de veau

Et ses nids - Le plat pour 8 personnes

Le saladier recouvert de pâte feuilletée et de son chapeau en croûte

Des petits nids feuilletés sont posés autour...

Les ris de veau sont cuisis aux champignons de Paris accompagnés d'une sauce liée au madère et sont présentés en jatte en terre à mettre au four – il reste à tiédir légèrement les nids feuilletés, mettre les ris de veau chauds dans le saladier – fermer avec le couvercle puis à table, servir les ris de veau du saladier dans chaque petit nid... Voilà la recette exacte de ce plat qui à l'époque, était livré chaud et pouvait être servi immédiatement.

148,00€

Le plat 8 personnes



Les Menus en fête

Deux menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté. À la page suivante, découvrez notre menu végétal et le menu enfant.

Ce menu est basé sur **les feuilles, bois, épices, écorce...** comme une balade d'hiver dans une forêt enneigée.

Le combava est un aromate issu des feuilles ou du zeste des fruits du combava, un agrume de la famille des Rutacées. Il est largement utilisé dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est et bien connu pour parfumer le curry vert thaïlandais.

Le Foie Gras en rondin de bois. Le biscuit punché au vin chaud qu'on boit autour des chalets de Noël qui sentent bon la cannelle et l'anis étoilé. L'écorce (*trompe l'oeil*) sur un magret de canard laqué aux truffes.

Le jardin en dessert, avec un pied de cèpes fait d'un biscuit noisettes, insert de caramel chocolat et de la tête de cèpes farci d'une mousse légère à la vanille, fève de tonka et poire.

Nouveau, nous vous proposons le pain maison « *en guirlande* » ou chaque pain correspond à un plat.

La papillote est le classique de Noël avec un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré !

49,90€

Par personne
Vaisselle incluse

Jardin de Noël

Langoustine

En tartare au combava
Quinoa rouge en risotto
Voile de Carcasse
Amuse bouche

Foie Gras

« En rondin »
Biscuit de vin chaud de Noël
Chutney Mandarine

Magret

Ecorce 'à casser' d'un Canard aux truffes
Tatin de pommes vitelotte aux amandes
Jus de réduction

Jardin

Cèpes, noisettes et feuilles mortes
(caramel, vanille, tonka, poires)

Notre cadeau

La boîte de papillotes

Découvrez la guirlande des pains « en brochette » 1/ pain au charbon végétal 2/ pain châtaignes et figues 3/ pain au 7 céréales torréfiées maison - 3,50€

La spoon ou cuillère d'une huitre « verte » pour un effet trompe l'oeil.

Le homard et le caviar pour une présentation originale... L'orangée bisque et noir.

Le risotto de Saint-Jacques sans le riz et le jaune safran.

Le filet de boeuf farci, le rouge, le blanc du salsifis.

La mandarine en trompe l'oeil pour une couleur... Mandarine.

56,00€

Par personne
Vaisselle incluse

Colors of Noël

Spoon

Huitre BZH pochée en gelée de persil
Amuse bouche

Caviar

De Homard, transparence de bisque
Caviar et légumes croquants
Noisettes ...

Saint-Jacques

Noix de St jacques et truffes
Risotto de panais et safran
Beurre d'Algues

Boeuf

Le coeur du filet confit au foie gras
Millefeuille comme un gratin aux morilles
Salsifis grillé
Jus de morilles

Mandarine

En trompe l'oeil
Sablé pressé de pain d'épices
Perles de mandarines

Notre cadeau

La boîte de papillotes

Un menu végétan 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.

Menu enfant

Petit camembert

Tomates cerises, billes de mozza
Pince bambou

Gratin

Coquillettes, jambon, emmental
Filet de poulet pané
Jus de poulet

Mon beau sapin

Sphères garnies de crèmes de bonbon
Banane, fraise, tagada, carambar

16,00€

Par personnes

Menu végétal

Jardin d'Hiver

Purée de châtaignes, lait de soja
Jardin de légumes oubliés
Raviole végétale de persil

Millefeuille

Compressé de céleri et potiron
Cèpes grillés
Jus de carottes au cumin

Tarte

De fruits exotiques d'hiver
Tartare de mangue

40,00€

Par personnes

Vaisselle incluse

Les cocottes

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. Une cuisine mijotée, pleine de saveurs, avec un esprit familial. Chaque cocotte est accompagnée d'une garniture originale. Les cocottes sont comprises dans nos prix nul besoin de nous les ramener !

Saveurs Marines

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

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

185,00€

Pour 5/6 personnes

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 et...

À part, une grande tranche de pain de campagne aux abattis

160,00€

Pour 4 personnes

Chapon de Noël

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

140,00€

Pour 6 personnes

Wellington

Le filet de boeuf Wellington revisité est cuisiné aux foie gras et aux champignons. Sauce cognac. La croute recouvre la cocotte. Il vous reste à « *casser la croûte* »

À part, un gratin de pommes de terre aux truffes

183,00€

Pour 6 personnes

Langouste vieux chef

La demi langouste cuisinée à l'armoricaine et ses sifflets de légumes. La vraie recette de langouste à l'armoricaine

À part, un riz blanc dit pilaf au beurre à tiédir

199,00€

Pour 6 personnes

Caille foie gras

La caille farcie de foie gras. Sauce liée au porto. Raisins et pommes quartiers.

À part, une purée de pommes de terre truffée

152,00€

Pour 6 personnes



Bûches excentriques

Bonnet de Noël

Taille unique 6/8 personnes

Parfum de Coco
Fruits exotiques
Menthe et coriandre
Guimauve

52,00€

La bûche 6/8 personnes

Santa Claus Village

Taille unique 6/8 personnes

Village en sablé aux épices
Entremets noisette et pommes fondantes
Crèmeux de sésame noir
Parfums de fruits secs

52,00€

La bûche 6/8 personnes

Offre Spéciale ! La bûche excentrique accompagnée d'un menu de Noël (*hors végétal et enfant*) ou d'une cocotte est à 48,00€.

Boulangerie by M

Miche au choix

Environ 400gr – pour 4 personnes

Miche au Charbon végétal
Miche Châtaignes et figues
Miches aux 7 Céréales torréfiées maison
Miche aux noix

4,20€

La miche

Guirlande de pains

3 pains individuels adaptés aux menus

1/Pain au charbon végétal
2/ Pain châtaignes et figues
3/ Pain aux 7 céréales torréfiées maison

3,50€

La guirlande





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

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 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**