



MAISON  
COURBET

TRAITEUR

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

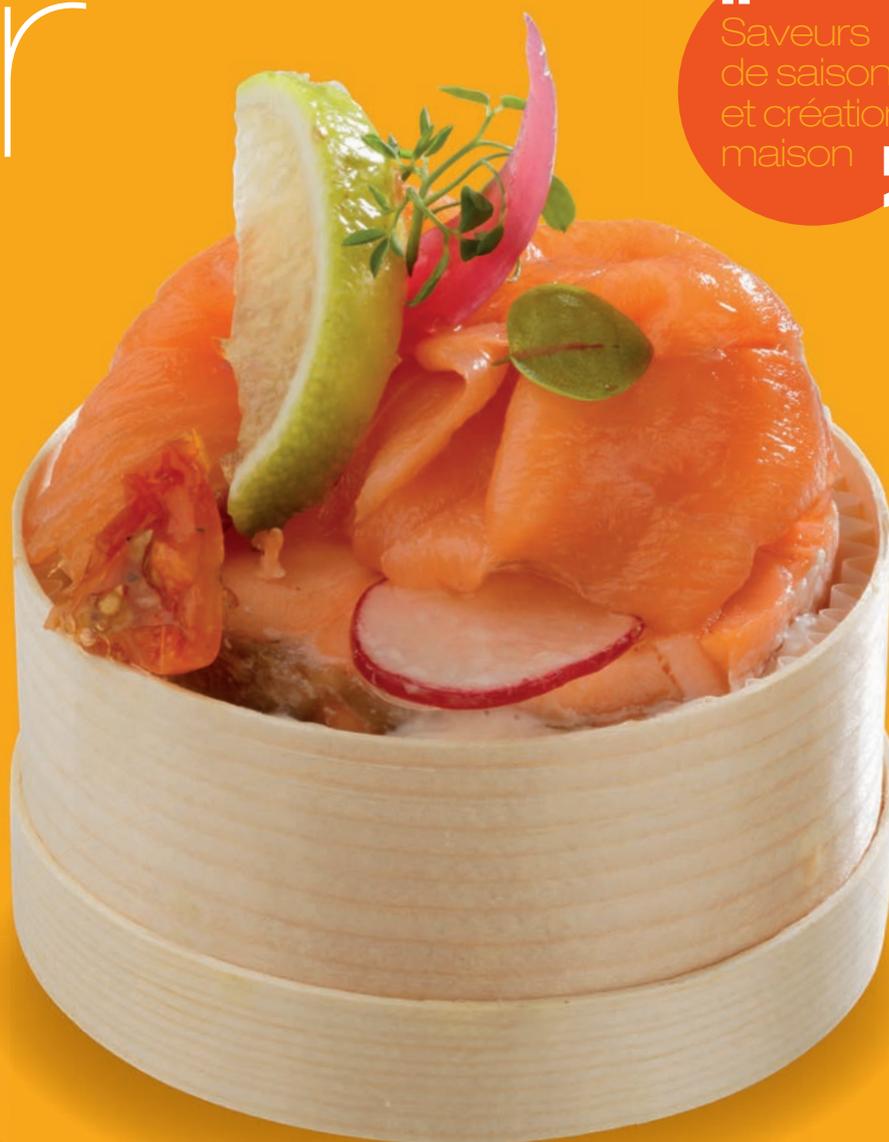
# le journal

## de Fabrice Courbet

Meilleur Ouvrier de France

pour  
déli  
ce

“  
Saveurs  
de saison  
et créations  
maison  
”



### Sicile

Croustillant pistache, pain de Gênes  
pistache, mousse pamplemousse-orange,  
crémeux pistache et confit d'agrumes.  
Voir page 22



Nonette aux  
deux saumons en écriin.  
Voir page 8

Click & collect et livraisons **2** La boutique en ligne **3** Le snacking **3** Les amuse-bouches et pièces  
apéritives **4-7** Les entrées froides et chaudes **8-11** Les préparations bouchères crues **12-13** Les plats  
et garnitures **14-17** Les fromages affinés sélectionnés **18** Les vins & champagnes **19** Les créations  
sucrées **20-23** Les bonbons chocolats, les macarons assortis et les cakes de la Maison Courbet **24**

MAISON COURBET 71 rue de Dole, 25000 Besançon  
03 81 52 02 16 - info@maison-courbet.com - www.maison-courbet.com



## RESPECT DES NORMES SANITAIRES EN VIGUEUR

Pour vous servir dans le respect des normes sanitaires en vigueur, notre organisation évolue en fonction des règles édictées. Nous vous invitons à consulter les dernières informations sur :

Internet [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

Facebook [courbet.traiteur](https://www.facebook.com/courbet.traiteur)

Instagram [maison\\_courbet](https://www.instagram.com/maison_courbet)

## SYSTÈME click & connect

### PASSEZ VOS COMMANDES À DISTANCE :

- e-boutique [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)
- ou téléphone **03 81 52 02 16**

et récupérez-les en **boutique** ou en **drive** dans les délais et le respect des règles sanitaires en vigueur.

### OUVERTURES BOUTIQUE ET DRIVE :

- du mardi au samedi de 8h30 à 19h00

## PAIEMENT rapide & sécurisé

Pour éviter toute attente, privilégiez le paiement en ligne et récupérez vos courses en toute simplicité.

## LIVRAISONS sur Grand Besançon

Pour éviter de vous déplacer, nous pouvons vous livrer sur Besançon et périphérie.

### ZONES ET JOURS DE LIVRAISON :

- Besançon Ville du mardi au samedi
- Besançon Sud le mardi
- Besançon Ouest le mercredi
- Besançon Nord le jeudi
- Besançon Est le vendredi

Pour toute question, consultez-nous.

livraison offerte dès 60 € d'achat

## ASTUCIEUX LES BONS CADEAUX

Les BONS & CHÈQUES CADEAUX de la Maison Courbet, offrez tout le savoir-faire d'un Meilleur Ouvrier de France et faites des heureux !

- Le **Chèque Cadeau Magasin de 25 €** (à utiliser en une seule fois) est valable sur les produits de la boutique.
- Le **Bon Cadeau Atelier Classique de 75 €** est valable sur les cours de l'Atelier.
- Les **Bons Cadeaux Restaurant L'Écrin Bistronomique**
  - Formule de midi : 35 € ou
  - Formule du soir : 40 €

## Toute la boutique Maison Courbet disponible de chez vous en un clic ;-)



## FORMULE À EMPORTER

- au choix **salade, sandwich** ou **tarte salée**
- **dessert** au choix
- **boisson** au choix

Commandez votre formule déjeuner jusqu'à 10h30, du mardi au vendredi, sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com) ou par téléphone, et récupérez-la en boutique ou Click & Collect.

## SNACKING formule déjeuner



le plateau **25,00 €**

## L'ÉCRIN BISTRONOMIQUE chez vous, sur un plateau

Le menu de votre restaurant est renouvelé chaque semaine. Retrouvez tous les mercredis notre nouvelle offre bistronomique ! (à consulter sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com) ou Facebook [courbet.traiteur](https://www.facebook.com/courbet.traiteur))



- Trilogie de pièces apéritives
- Une entrée *au choix*
- Un plat *au choix*
- Fromages assortis
- Un dessert *au choix*

Pour recevoir chaque semaine par mail la proposition de l'Écrin Bistronomique, inscrivez-vous sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

# Les amuse-bouches et pièces apéritives

## Les amuse-bouches à chauffer

### Feuilletés et mini tartes assortis

Plateau de 30 pièces

17,00 € le plateau

### Plateau Too Show

Plateau de 30 pièces

- Cupcake de Saint-Jacques
- Cromesquis pieds de porc et foie gras
- Mini chou soufflé aux trois comtés et ses brisures de truffes
- Mini chausson saumon sauvage et homard
- Mini tartelette boudin aux pommes

34,50 € le plateau

### Mini bouchées carrément chaudes

Plateau de 30 pièces

- Ris de veau
- Poulet vin jaune
- Morilles
- Escargot

34,50 € le plateau



1

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.



2

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)



3

## 4 Les Tubos

### Petits tubes de sablés à grignoter

Tubo de 150 g env.

- Tubo de sablés parmesan
- Tubo de sablés sésame Espelette
- Tubo de sablés au vieux comté

6,00 € le Tubo



4

## Les amuse-bouches froids

### 3 Pains surprises

Par 40 pièces

- Pain écriin comtois  
Charcuteries et fromages comtois

31,00 € la pièce

- Pain écriin aux deux saumons et fines herbes

36,00 € la pièce

- Pain écriin aux cinq saveurs

34,00 € la pièce

### 8 Amuse-Canap' Classic

Plateau de 16 pièces

- Crème de comté, fondant de Morteau et graines de cumin
- Jambon cru, chutney de pomme au macvin
- Fondant d'asperges vertes
- Tartare de truite et sandre au citron vert

20,00 € le plateau

### 2 Plateau Prestige

Plateau de 16 pièces

- Cookie saumon gravlax et crème d'aneth
- Brownie aux fruits secs et magret fumé
- Crousty foie gras cerise
- Carré sablé parmesan et agrume

32,00 € le plateau

### Les Mini Buns

Plateau de 16 pièces

- Jambon cru et roquette
- Saumon et citron
- Saucisse de Morteau et comté
- Tomate et œuf

25,00 € le plateau

### 7 Les Festi-Mer

Plateau de 16 pièces

- Homard à la vanille
- Gambas marinée sur son crémeux de carotte à la coriandre
- Langouste et son crémeux de tomate
- Cœur de saumon gravlax crémeux d'asperge verte

30,00 € le plateau

### 6 Les Crousty foie gras aux quatre fruits

Plateau de 16 pièces

- Pomme verte
- Mangue
- Cerise
- Poire

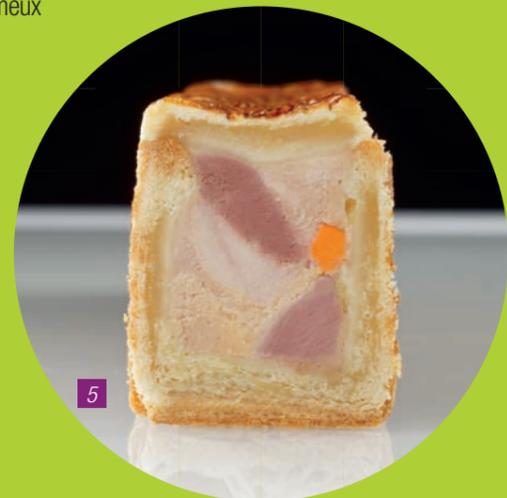
30,00 € le plateau

### 5 Le P'tit-Croûte

(pour environ 20 tranches)

- Notre mini pâté en croûte entier aux trois volailles et foie gras

31,50 € le P'tit-Croûte



5



## Les cocktails composés

### Cocktail Mini Apéritif

5 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Crème de comté, fondant de Morteau et graines de cumin
- Tartare de truite et sandre au citron vert
- Bun tomate et œuf
- Mignardises sucrées

3 pièces salées, 2 pièces sucrées

**7,50 €** par personne

### Cocktail Apéritif

11 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Crème de comté, fondant de Morteau et graines de cumin
- Tartare de truite et sandre au citron vert
- Bun tomate et œuf
- Bun saumon et citron
- Festi-Mer homard à la vanille
- Crousty foie gras au fruit
- Carré sablé parmesan gambas et agrume
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 1)

7 pièces salées, 4 pièces sucrées

**14,00 €** par personne

### Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

20 pièces par personne - Minimum 15 personnes

#### Pièces froides

- Crème de comté, fondant de Morteau et graines de cumin
- Tartare de truite et sandre au citron vert
- Jambon cru, chutney de pomme au Macvin
- Bun tomate et œuf
- Bun saucisse de Morteau et comté
- Bun saumon et citron
- Festi-Mer homard à la vanille
- Crousty foie gras au fruit
- Brownie aux fruits secs et magret fumé
- Carré sablé parmesan gambas et agrume
- P'tit-Croûte tranché

#### Pièces à chauffer en four traditionnel

- Mini bouchée carrément morilles
- Mini bouchée carrément volaille
- Cupcake de Saint-Jacques
- Mini chou soufflé aux trois comtés et brisures de truffes

#### Pièces sucrées

- Mini tartelette chocolat caramel
- Géométrie amande framboise
- Sablés citron yuzu meringué
- Équateur purement chocolat
- Macaron mangue passion

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

**30,00 €** par personne

*La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands 48h à l'avance.*

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)



## Les amuse-bouches sucrés

### Mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces

**18,50 €**

### Macarons assortis

- le coffret de 8 macarons
- le coffret de 12 macarons

**10,50 €**

**14,50 €**

### 7 Bonbons chocolats

- l'écrin de 12 bonbons chocolats
- l'écrin de 24 bonbons chocolats

**14,50 €**

**27,00 €**

6

7

8

# Les entrées froides et chaudes

## Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- Avocat cocktail **5,50 €**
- Pamplemousse cocktail **5,50 €**
- Dôme fondant d'asperge et volaille sur son sablé **6,50 €**
- 3** • Chartreuse de crabe, céleri et mandarine **6,50 €**
- Millefeuille de légumes confits, vieux parmesan, sur son croustillant fruits secs **6,10 €**
- 1** • Carrément Saint-Jacques et truite aux arômes de citron **7,50 €**
- Finger cabillaud truite à l'orange **8,20 €**
- Plateau de charcuteries (minimum 4 personnes) **6,00 €**
- Saumon fumé maison avec présentation (100 g par personne - minimum 4 personnes) **10,00 €**

## Les verrines et écrins

Prix à la pièce

- 2** • Verrine œuf poché à la comtoise (œuf poché, pomme de terre marinée, saucisse de Morteau, pétale de bacon) **7,20 €**
- Verrine Norvégienne (artichaut, œuf poché, saumon fumé, crème mayonnaise, vodka) **8,10 €**
- Médaille de saumon Label Rouge sur sa macédoine de légumes aux fines herbes en verrine **8,10 €**
- Nonette aux deux saumons en écriin **7,50 €**
- Ecriin sabayon écrevisses (écrevisses, bisque de homard, mascarpone, œuf, crème, fines herbes, coriandre, agrumes) **7,10 €**

## Les foies gras Prestige

Prix par personne

- Médaille de foie gras de canard tradition (60 g environ) accompagné de son chutney **9,90 €**
- Finger de foie gras praliné amande noisette **10,90 €**
- Marbré de foie gras et pintade des Landes aux éclats de pistaches torréfiées, son chutney d'oignons **10,90 €**
- Verrine (200 g environ) de foie gras au naturel au vieux pineau **32,00 €**

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.



1



2

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

3



## Les entrées chaudes

Prix par personne

- Coulubiak de saumon tradition (minimum 6 personnes) **8,95 €**
- 4** • Croûte aux morilles (16 g) et ses croustillants pur beurre **12,80 €**
- Croûte aux morilles (8 g) et champignons de Paris, ses croustillants pur beurre **10,50 €**
- Croûte forestière et ses croustillants pur beurre **9,50 €**
- 6** • Bouchée à la reine (ris de veau, quenelle de veau, champignons, dès de volaille fondants) (la pièce) **8,50 €**
- 5** • Coquille Saint-Jacques (la pièce) **9,00 €**
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) **9,80 €**
- Tourte charcutière aux morilles en mosaïque et son jus corsé (la pièce) **9,85 €**



**4**

## Nos terrines en verrine

Prix de la verrine de 250 g

- Mousse de foie de volaille **6,40 €**
- Terrine aux morilles **6,40 €**
- Terrine Grand-Mère **6,40 €**
- Terrine de campagne **6,40 €**



**5**

## Les pâtisseries salées conviviales

Prix à la pièce

- **Tarte truite du Jura, épinards et vieux comté**
  - 4 personnes **17,00 €**
  - 6 personnes **25,00 €**
  - 8 personnes **32,00 €**
- **Quiche franc-comtoise**
  - 4 personnes **17,00 €**
  - 6 personnes **25,00 €**
  - 8 personnes **32,00 €**
- **Quiche volaille, morilles asperges vertes et vin jaune**
  - 4 personnes **17,00 €**
  - 6 personnes **25,00 €**
  - 8 personnes **32,00 €**
- **Pâté lorrain tradition**
  - 4 personnes **17,00 €**
  - 6 personnes **25,00 €**
  - 8 personnes **32,00 €**

*La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands 48 h à l'avance.*

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)



**6**



# Les préparations bouchères crues

Depuis 1949, la Maison Courbet sélectionne et contrôle ses viandes de l'origine à l'atelier. C'est pour vous la garantie d'une parfaite fraîcheur et de saveurs exceptionnelles.

	PRIX AU KG
• Morillade comtoise	37,00 €
• Rôti de veau farci aux girolles	28,95 €
• Pintade soufflée à l'alsacienne	24,95 €
• Rôti de canard aux griottines de Fougerolles	34,50 €
■ • Rôti de dinde comtois	25,00 €
■ • Aumonière de volaille aux morilles et vin jaune	27,00 €

MAISON COURBET  
**BOUCHER**  
DEPUIS 1949

ET DES PRODUITS  
**CHARCUTIERS**  
PLUSIEURS FOIS  
**PRIMÉS**



La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands 48h à l'avance.

# Les plats et garnitures

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

## Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Cocotte lutée de lotte Saint-Jacques, sabayon champagne et julienne de poireau **18,00 €**
- Filet de sandre en croûte de noisette sur son topinambour fumé, son écume de vin jaune et ses éclats de morilles **16,10 €**
- Dos de cabillaud juste température, son émulsion bergamote et sa polenta aux agrumes **14,50 €**
- Dos de truite du Jura, son zéphyr d'absinthe sur ses tagliatelles de légumes **15,90 €**
- 2** • Filet de bar son jus de betterave et ses girolles poêlées **15,90 €**
- Soufflé de brochet et Saint Jacques cœur coulant de crustacés, émulsion homardine et piment d'Espelette **9,90 €**

## Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf vieille France sur son miroir de Poulsard et échalotes confites **16,50 €**
- Joue de bœuf confite 24 heures façon bourguignonne **12,50 €**
- 1** • Fondant de noix de veau, son caramel d'orange, ses baies de genièvre et ses éclats de légumes du moment **14,90 €**
- Blanquette de veau fondante, champignons poêlés, billes de légumes croquantes et sa sauce suprême **12,80 €**
- Poulet fermier 100 jours aux morilles et vin jaune **14,10 €**
- Filet de canard aux griottines et kirsch de Fougerolles **14,80 €**
- Noisettes de biche sauce grand veneur et figes rôties (du 1er novembre 2020 au 15 janvier 2021) **16,80 €**
- Civet de lièvre à l'ancienne (minimum 4 personnes - du 1er novembre 2020 au 15 janvier 2021) **13,00 €**

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.



La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands 48h à l'avance.

## Les garnitures

Prix à la pièce

- Boîte chaude de macaroni gratinés et éclats de truffe au jus de viande et parmesan **5,40 €**
- Boîte chaude de légumes du moment **4,95 €**
- 5** • Soufflé de pomme de terre aux morilles **5,20 €**
- Gratin dauphinois (par personne) **3,40 €**
- Tatin d'antan **3,50 €**
- Tatin de pomme paille aux fines herbes **2,80 €**
- 4** • Finger d'endives caramélisées **3,50 €**



## Les plats végétariens

Prix à la pièce

- Boîte chaude de boulgour, purée de patate douce et éclats de légumes **9,90 €**
- 3** • Risotto crémeux aux morilles et vin jaune **14,90 €**

## Les plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella (minimum 4 personnes) **9,50 €**
- Couscous (minimum 4 personnes) **9,50 €**
- Choucroute garnie **9,50 €**
- Parmentier de canard confit aux champignons des bois (minimum 4 personnes) **9,50 €**
- Raclette : fromage et charcuteries **9,50 €**
- Lasagnes tradition pur bœuf **9,50 €**
- Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) :
  - sans bouillon **7,50 €**
  - avec bouillon (minimum 6 personnes) **10,50 €**
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) **7,50 €**

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)



# Les fromages

“ Affinés pour la Maison Courbet par les meilleurs fromagers ”

• Plateau de fromages 4-6 personnes - le plateau	27,00 €
• Plateau de fromages 8-10 personnes - le plateau	33,50 €
• Cancoillotte - le pot de 250 g	3,30 €
• Champagney - la pièce	4,30 €
• Chèvre frais - la pièce	2,95 €
• Mont d'Or Baby - la pièce	8,95 €
• Mont d'Or moyen - la pièce	11,10 €
• Comté 6 mois d'affinage - le kg	19,05 €
• Comté 12 mois d'affinage - le kg	21,00 €
• Comté 18 mois d'affinage - le kg	25,25 €
• Morbier - le kg	15,25 €
• Reblochon - le kg	18,70 €
• Tomme de Franche-Comté - le kg	15,40 €



## Alsace

• Etoile de Rose, Ruhlmann, 2019 (75 cl)	17,00 €
• Pinot gris, Grand cru Frankstein, Ruhlmann, 2016 (75 cl)	20,00 €
• Riesling Bio, Ruhlmann, 2018 (75 cl)	12,00 €

## Bordeaux

• Château de Rochemorin, Pessac Léognan André Lurton, 2015 (75 cl)	24,00 €
-----------------------------------------------------------------------	---------

## Bourgogne

• Chablis Vieilles Vignes, Séguinot Bordet, 2018 (75 cl)	14,00 €
• Hautes Côtes de Beaune, Les Perrières, Arnoux, 2017 (75 cl)	17,50 €
• Monthélie Les Sous Roches, Guillaume Baduel, 2016 (75 cl)	26,00 €
• Bourgogne Pinot Noir, Arnoux, 2018 (75 cl)	16,00 €
• Hautes Côtes de Beaune, Sous la Murée, Arnoux, 2017 (75 cl)	17,50 €
• Monthélie Les Sous Roches, Guillaume Baduel, 2018 (75 cl)	26,00 €
• Pommard 1er Cru, Les Saussilles, Baduel, 2015 (75 cl)	44,00 €

## Jura

• Chardonnay, La Grande Chaude, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2016 (75 cl)	19,00 €
• Savagnin, Vin de Voile, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2014 (75 cl)	24,00 €
• Pinot Noir, En Prêle, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2018 (75 cl)	18,00 €

## Languedoc

• Saint Chinian, Intemporelles, Combelongue, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl)	14,50 €
• Château de Lauriga, Cuvée Saint-Jean, 2017 (75 cl)	15,00 €
• Saint Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl)	14,50 €

## Loire

• Pouilly-Fumé, Ladoucette, 2016 (75 cl)	26,00 €
------------------------------------------	---------

## Vallée du Rhône

• Crozes Hermitage, Philippe et Vincent Jaboulet, 2017 (75 cl)	17,50 €
• Ventoux, Rendez-vous sous le Chêne, Grand Jacquet, bio, 2018 (75 cl)	12,00 €
• Viognier, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl)	14,00 €
• Crozes Hermitage, Cuvée Clémence, Philippe et Vincent Jaboulet, 2017 (75 cl)	15,00 €
• Ventoux, Rendez-vous sous le Chêne, Grand Jacquet, bio, 2018 (75 cl)	12,00 €

## Champagne et Crémant

• Crémant, Cœur de Chardonnay, Rolet (75 cl)	19,00 €
• Champagne Blin, Brut, Maison Courbet (75 cl)	24,00 €
• Champagne Blin, Blanc de Blancs (75 cl)	34,00 €
• Champagne Blin, Blanc de Noirs (75 cl)	34,00 €
• R de Ruinart (75 cl)	48,00 €
• Blanc de Blancs, Ruinart (75 cl)	66,00 €
• Ruinart Rosé (75 cl)	66,00 €



# La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins

● Blanc ● Rouge ● Rosé.

Millésimes sous réserve des stocks disponibles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



# Les créations sucrées

## Les tartes



- 1 Tarte chocolat vanille cacahuète**  
Pâte sablée, ganache vanille, biscuit chocolat sans farine, cacahuètes, mousse chocolat intense.
- 6 personnes **24,50 €**



- 2 Tarte Citrus**  
Pâte sablée, crémeux pamplemousse, pain de Gênes, crémeux citron, segments d'agrumes.
- 6 personnes **24,50 €**



- 3 Tarte pomme poire vanille**  
Pâte sablée, mousse poire, poêlée de pomme-poire, confit de pomme.
- 6 personnes **24,50 €**



- 4 Tarte banane chocolat et vieux rhum**  
Pâte sablée, mousse lait, banane flambée et confit de banane.
- 6 personnes **24,50 €**



- 5 Tarte framboise pistache**  
Pâte sablée, confit framboise, crémeux pistache, framboises fraîches.
- 6 personnes **24,50 €**



6



7

## Les classiques

- Millefeuille vanille caramel**  
Feuilletage caramélisé, crème fondante vanille, crémeux caramel, chantilly vanille.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**

- Saint-Honoré vanille**  
Pâte sablée, pâte à chou, crémeux vanille, chantilly vanille.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**

- 8 Notre Paris-Brest**  
Pâte à chou, praliné fondant, noisettes concassées, sabayon praliné.
- 6 personnes **30,50 €**

- Baba exotique**  
Baba, compotée d'ananas, chantilly citron vert et Malibu.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**

- La tarte au sucre**  
Brioche pur beurre, sucre, beurre, amandes.
- 6 personnes **11,00 €**

## Les entremets chocolat

- Rouge et Noir**  
Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, mousse chocolat grand cru, crème brûlée vanille, confit de framboise.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**
  - 8 personnes **36,00 €**

- Feuillantine aux deux chocolats**  
Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**
  - 8 personnes **36,00 €**

- Équateur purement chocolat**  
Croustillant praliné, biscuit chocolat, ganache chocolat lait miel, mousse chocolat grand cru.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**
  - 8 personnes **36,00 €**

- Brownie chocolat caramel**  
Brownie, crémeux caramel, caramel onctueux, éclat de chocolat lait, noisettes du Piémont.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**

- 7 Tahiti**  
Croustillant maïs, biscuit sacher, mousse chocolat lait, crémeux vanille, crémeux chocolat intense.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**
  - 8 personnes **36,00 €**

- 6 Forêt Noire revisitée**  
Biscuit chocolat, crémeux vanille, crémeux chocolat, confit griotte, copeaux ganduja, griottines.
- 4 personnes **24,00 €**
  - 6 personnes **30,50 €**
  - 8 personnes **36,00 €**

*La disponibilité des créations dépendant des arrivages, nous vous invitons à bien vérifier que celles-ci sont en boutique (en nous contactant par téléphone ou sur la boutique en ligne) ou à exprimer vos souhaits gourmands 48h à l'avance.*



8

La disponibilité des entremets individuels change tous les jours. Retrouvez tous les lundis les mises à jour de la semaine sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com).



9

### Les entremets aux fruits

#### Apple Chic

Pain de Gênes, croustillant riz soufflé, mousse pomme verte, confit pomme verte, crème brûlée vanille.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 30,50 €
- 8 personnes 36,00 €

#### 11 Sicile

Croustillant pistache, pain de Gênes pistache, mousse pamplemousse-orange, crémeux pistache et confit d'agrumes.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 32,00 €

#### Koh-Lanta

Mousse coco, biscuit citron vert, confit passion, croustillant coco.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 30,50 €
- 8 personnes 36,00 €

#### Pyrus

Mousse Dulcey, poires caramélisées, biscuit moelleux à la noisette, croustillant.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 30,50 €
- 8 personnes 36,00 €



10

#### 9 Émotion framboise litchi

Croustillant chocolat blanc, pain de Gênes nature, mousse framboise, confit framboise et confit de litchi.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 30,50 €
- 8 personnes 36,00 €

#### 10 Amazonie

Croustillant sésame, génoise, mousse framboise, confit framboise-tonka et crémeux vanille-tonka.

- 4 personnes 24,00 €
- 6 personnes 30,50 €
- 8 personnes 36,00 €



11

### Les glaces et sorbets

- **Glaces** : Caramel beurre salé, Chocolat, Café, Chocolat menthe, Vanille.
- **Sorbets** : Griotte, Mangue passion, Fraise, Framboise, Citron.
- le pot de 500 ml 6,90 €

### Les pièces montées avec nougatine

minimum 15 personnes - prix par personne

- 2 choux, 2 macarons par personne 7,20 €
- 4 choux par personne 6,80 €
- Forme particulière nous consulter

### Les bonbons chocolat

- l'écrin de 12 pièces 14,50 €
- l'écrin de 24 pièces 27,00 €

### Les mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces 18,50 €

### Les cakes de la Maison Courbet

- le Cake Purement citron
- le Cake Purement chocolat caramel crémeux
- le Cake Purement orange
- le cake 10,95 €

### Les macarons assortis

- le coffret de 8 pièces 10,50 €
- le coffret de 12 pièces 14,50 €



RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS DE NOS CRÉATIONS GOURMANDES SUR [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, toutes les gourmandises de la Maison Courbet sont réalisées exclusivement dans nos ateliers par le Chef et ses équipes, avec des produits frais sélectionnés.

La disponibilité des entremets individuels change tous les jours. Retrouvez tous les lundis les mises à jour de la semaine sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com).

# Nos bonbons chocolats



L'écrin de 12 bonbons chocolats **14,50 €**

L'écrin de 24 bonbons chocolats **27,00 €**

## Les cakes de la Maison Courbet

- Purement chocolat caramel crémeux
- Purement citron • Purement orange

le cake **10,95 €**



## Les macarons assortis

“ L'EXPÉRIENCE MACARON COURBET... À DÉCOUVRIR SANS TARDER ! ”

- Le coffret de 8 pièces **10,50 €**
- Le coffret de 12 pièces **14,50 €**



**MAISON  
COURBET**

TRAITEUR

•

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

## Carte valable de novembre 2020 à avril 2021

### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

• Tarifs : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs. • Prise de commande : Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, en boutique ou via le site de vente en ligne. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150,00 € TTC. • Modification / annulation : - Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). - Par la MAISON COURBET : Toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité. • Modalités de paiement : Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de livraison dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés. Les tarifs des consignés varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignés s'effectuent par chèque. • Livraison : La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction de secteurs géographiques et/ou du kilométrage. • Réclamation : Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison / réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation. • Force majeure : La responsabilité de la MAISON COURBET ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure. • Litiges : À défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Besançon. • Toutes nos offres sont valables dans la limite des produits disponibles. • Toute commande auprès de la MAISON COURBET suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Maison Courbet - 71 rue de Dole, 25000 Besançon  
tél. 03 81 52 02 16 - [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)