MAISON COURBET
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

le journal de Fabrice Courbet

Meilleur Ouvrier de France

subtil

Finger de volaille fondante,
éclats de foie gras et asperges vertes.
Voir page 4

Charlotte citron framboise
Biscuit moelleux, mousse légère citron, confit framboise, crème chantilly vanille.
Voir page 10

“Saveurs de saison et créations maison”

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

Les amuse-bouches et pièces apéritives

1

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assortis
Plateau de 20 pièces

15,00 € le plateau

Plateau Too Show
Plateau de 20 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

28,00 € le plateau

Mini bouchées carrément chaudes
Plateau de 20 pièces

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

28,50 € le plateau

Les pains surprises

Pain écrin aux saveurs comtoises
Charcuteries et fromages comtois

23,00 € le pain de 24 pièces
31,50 € le pain de 40 pièces

Pain écrin Surprise
Diverses saveurs à découvrir au moment

24,50 € le pain de 24 pièces
34,50 € le pain de 40 pièces

Pain écrin saveurs terre et mer
Volaille marinée, saumon au citron

25,50 € le pain de 24 pièces
36,50 € le pain de 40 pièces

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 au minimum 48 h à l'avance.

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

Les Tubos

2 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

Les amuse-bouches froids

3 Amuse-Canap' Classic
Plateau de 16 pièces

- Asperges, bille de tomate
- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Œuf de caille, tomate, verdure
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

22,00 € le plateau

Plateau Évolution
Plateau de 16 pièces

- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Financier noisette, foie gras et cassis framboise
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume
- Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron

32,00 € le plateau

Plateau Pic'Moi
Plateau de 16 pièces

- Mini pince bresi, crème d'herbes
- Mini pince pois gourmand, saumon gravlax aux baies roses
- Mini brochette cabillaud, mandarine
- Mini brochette porc confit, foie gras et chapelure aux épices

32,00 € le plateau

1 Plateau Crousti Fondant
Plateau de 16 pièces

- Mini buns provençal
- Mini buns norvégien
- Croustillant foie gras mangue
- Croustillant volaille griottine

32,00 € le plateau

4 Le P'tit-Croûte
(Pour environ 20 tranches)

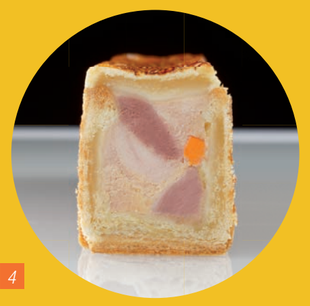
- Notre mini pâté en croûte entier aux trois volailles et foie gras

31,50 € le P'tit-Croûte

La Palette apéritive de charcuteries et fromages
(Pour 4 personnes)

- Rosette, bacon, bresi, mini pâté en croûte, fromage de tête, jambon persillé, comté, morbier

21,00 € la palette



4

Les amuse-bouches sucrés

Mignardises sucrées
- le plateau de 16 pièces 18,50 €

Macarons assortis
- le coffret de 8 macarons 11,00 €
- le coffret de 12 macarons 15,00 €

Bonbons chocolats
- l'écrin de 12 bonbons chocolats 14,50 €
- l'écrin de 24 bonbons chocolats 27,00 €

3

Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com

Les cocktails composés

Cocktail Mini Apéritif
5 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Mini buns provençal
- Mignardises sucrées *(x 2)*

3 pièces salées, 2 pièces sucrées

7,50 € par personne

Cocktail Apéritif
11 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Mini buns provençal
- Mini brochette cabillaud mandarine
- Mini pince bresi, crème d'herbes
- Croustillant volaille griottine
- Mini pâté en croûte
- 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

5 pièces salées à réchauffer en four traditionnel
- Cupcake de Saint-Jacques
- Mini tartelette boudin aux pommes
- Mini chou soufflé aux trois comtés et ses brisures de truffes
- Mini bouchée poulet vin jaune
- Mini bouchée escargot

10 pièces salées froides
- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Mini buns provençal
- Mini buns norvégien
- Mini brochette cabillaud mandarine
- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Mini brochette porc confit, foie gras et chapelure aux épices
- Mini pince bresi, crème d'herbes
- Croustillant volaille griottine
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume pruneau

5 pièces sucrées
- Mignardises sucrées *(x 3)*
- Mini macaron *(x 2)*

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

30,00 € par personne

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

Les entrées

1

2

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.

Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- Marbré de truite, cabillaud et écrevisses aux éclats de pickles — 7,90 €
- 3 Chartreuse de crabe, cèleri et mandarine — 7,00 €
- Finger de volaille fondante, éclats de foie gras et asperges vertes — 8,50 €
- Cœur de saumon gravlax au citron vert et sa brunoise de légumes à l'huile d'agrumes — 8,50 €
- Tiramisu de Saint-Jacques aux saveurs anisées — 8,90 €
- Saumon fumé Maison avec présentation *(100 g par personne - minimum 4 personnes - prix par personne)* — 10,00 €
- Plateau de charcuteries *(minimum 4 personnes - prix par personne)* — 6,00 €

Les entrées chaudes

Prix par personne

- Coulibiac de saumon tradition *(minimum 6 personnes - prix par personne)* — 9,20 €
- 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 €
- 1 Coquille Saint-Jacques — 9,50 €
- 2 Bouchée à la reine (ris de veau, quenelle de veau champignons, volaille fondante) — 8,50 €
- Escargots de Bourgogne *(la douzaine)* — 9,95 €

Nos terrines

Prix par personne

- Terrine aux trois poissons, sa garniture et sa crevette bouquet — 6,80 €
- Compression de cabillaud, saumon, moules et aromates — 6,80 €
- Terrine de rouget aux petits légumes et ses herbes fraîches — 6,50 €
- Terrine de volaille asperges vertes et tomates confites — 5,10 €
- Garrigue de lapin à la graine de moutarde et fruits secs — 5,10 €
- Persillé de joues de porc aux éclats de carottes colorées — 5,10 €
- Terrine de champignons des bois aux herbes fraiches et aromates, sa vinaigrette balsamique — 6,00 €
- Terrine du jardinier et son coulis de tomate — 5,50 €

Les verrines et écrins

Prix à la pièce

- Œuf poché, sabayon aux arômes fumés sur sa garniture de saison — 7,50 €
- Fond d'artichaut norvégien en robe de saumon fumé — 8,50 €
- 4 Médaillon de truite du Jura fondant sur son caviar de légumes confits et sa crème de citron — 8,50 €

Les foies gras Prestige

Prix à la pièce

- Verrine de foie gras de canard au naturel *(la verrine de 200 g)* — 33,50 €
- Finger de foie gras aux éclats de noisettes du Piémont et praliné croustillant — 11,50 €
- Médaillon de foie gras de canard tradition et son chutney — 9,90 €

3

Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com •

Les pâtisseries salées conviviales

Prix à la pièce

- **Tarte saumon, épinards, ricotta**
  - 4 personnes — 18,00 €
  - 6 personnes — 26,00 €
  - 8 personnes — 33,00 €
- **Tatin de champignons à la comtoise**
  - 4 personnes — 18,00 €
  - 6 personnes — 26,00 €
  - 8 personnes — 33,00 €
- **Tarte aux trois comtés et éclats de noisettes**
  - 4 personnes — 18,00 €
  - 6 personnes — 26,00 €
  - 8 personnes — 33,00 €
- **Quiche volaille, asperge verte et morilles**
  - 4 personnes — 18,00 €
  - 6 personnes — 26,00 €
  - 8 personnes — 33,00 €

Pâté lorrain tradition

- 4 personnes — 18,00 €
- 6 personnes — 26,00 €
- 8 personnes — 33,00 €

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 au minimum 48 h à l'avance.

4

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

Les plats et garnitures

Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de sandre juste température son velouté yuzu Macvin 16,90 €
- 2 Dos de cabillaud en croûte de parmesan et son écume de beurre blanc 14,90 €
- Filet de dorade juste température sur sa nage crémeuse aux agrumes 15,90 €
- Dos de saumon en deux cuissons et son effervescence de crustacés au piment d'Espelette 15,90 €
- La Saint-Jacques dans tous ses états, morilles et vin jaune 19,50 €

1

Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- 1 Paleron de boeuf confit et son jus myrtilles vin rouge 13,90 €
- Filet de bœuf, son jus réduit et échalotes confites 18,50 €
- Quasi de veau son caramel d'orange et ses baies de genièvre 14,90 €
- Blanquette de veau dans la tradition et ses éclats de champignons 13,00 €
- Filet de canard juste température sur son jus au poivre rare 14,80 €
- Poulet de Bourgogne Label Rouge et son écume de vin jaune et morilles 14,50 €
- Carré de chevreuil sauce grand veneur *(1er novembre 2021 au 15 janvier 2022)* 18,50 €
- Civet de lièvre à l'ancienne sauce au cacao torréfié *(1er novembre 2021 au 15 janvier 2022)* 13,50 €

Les plats végétariens

Prix à la pièce

- Boîte chaude de quinoa, purée de carottes et éclats de légumes 11,50 €
- 4 Risotto crémeux aux saveurs des bois 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.

Les plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella 9,95 €
- Couscous 9,95 €
- Parmentier de joues de bœuf confites aux girolles 9,95 €
- Lasagnes tradition pur bœuf 8,00 €
- Fondue chinoise bœuf et dinde *(200 g de viande par personne)* :
  - sans bouillon *(par personne)* 8,00 €
  - avec bouillon *(minimum 6 personnes) (par personne)* 11,00 €
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard *(200 g par personne) (par personne)* 8,00 €

2

Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com •

Les garnitures

Prix à la pièce

- Gratin dauphinois *(par personne)* 3,50 €
- Lasagnes de champignons des bois 5,50 €
- Tatin de pomme paille aux fines herbes 3,00 €
- Soufflé de pomme de terre aux morilles 5,20 €
- Écrin de légumes anciens aux aromates 5,50 €
- 3 Crumble de courgettes, potimarron et marrons 4,90 €

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 au minimum 48 h à l'avance.

3

4

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins…

Alsace

- Etoile de Rose, Ruhlmann, 2019 *(75 cl)* — 17,00 €
- Pinot gris, Grand cru Frankstein, Ruhlmann, 2016 *(75 cl)* — 20,00 €

Bordeaux

- Château de Barbe Blanche, Lussac Saint Emilion, 2015 *(75 cl)* — 20,00 €

Bourgogne

- Chablis Vieilles Vignes, Séguinot Bordet, 2019 *(75 cl)* — 12,00 €
- Hautes Côtes de Beaune, Les Perrières, Arnoux, 2017 *(75 cl)* — 14,00 €
- Chorey les Beaune, Les Confrelins, Arnoux, 2017 *(75 cl)* — 18,50 €
- Monthélie les Sous Roches, Guillaume Baduel, 2016 *(75 cl)* — 26,00 €
- Bourgogne Pinot Noir, Arnoux, 2018 *(75 cl)* — 15,00 €
- Chorey les Beaune, Les Beaumonts, Arnoux, 2018 *(75 cl)* — 18,50 €
- Savigny les Beaune, Les Pimentiers, Arnoux, 2017 *(75 cl)* — 21,00 €
- 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)* — 12,00 €
- Château de Lauriga, Soleil Blanc, 2018 *(75 cl)* — 13,50 €
- Saint Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 *(75 cl)* — 12,00 €

Vallée du Rhône

- Crozes Hermitage, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 *(75 cl)* — 15,00 €
- Ventoux, Le Sanglier Gourmand, Grand Jacquet, bio, 2019 *(75 cl)* — 13,00 €
- Viognier IGP, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 *(75 cl)* — 12,00 €
- Crozes Hermitage, Cuvée Clémence, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 *(75 cl)* — 16,00 €
- Ventoux, Juste avant les sangliers, Grand Jacquet, bio, 2018 *(75 cl)* — 17,00 €

Champagne et Crémant

- Crémant, Cœur de Chardonnay, Rolet, 2016 *(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)* — 74,00 €
- Ruinart Rosé *(75 cl)* — 74,00 €

● 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

Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com •

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.

MAISON COURBET **BOUCHER** DEPUIS 1949

ET DES PRODUITS **CHARCUTIERS** PLUSIEURS FOIS PRIMÉS

	PRIX AU KG
• Morillade comtoise	37,00 €
• Rôti de veau farci aux girolles	28,95 €
• Rôti de dinde comtois	26,00 €
• Rôti de canard aux griottines de Fougerolles	34,50 €
• Aumonière de pintade soufflée à l'Alsacienne	28,00 €
• Aumonière de poulet fermier aux morilles et vin jaune	28,00 €
• Baron d'agneau maître d'hôtel et amandes grillées	40,50 €

Les fromages

• Plateau de fromages 4-6 personnes	28,00 €
• Plateau de fromages 8-10 personnes	34,50 €
• Cancoillotte - le pot de 250 g	3,45 €
• Le Champagney, camembert au lait cru - la pièce	4,45 €
• Chèvre frais - la pièce	2,95 €
• 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 €
• Comté 36 mois d'affinage - le kg	33,00 €
• Mont d'or Baby - la pièce	9,25 €
• Mont d'or Moyen - la pièce	11,50 €
• Morbier - le kg	15,75 €
• Reblochon - le kg	20,50 €
• Tomme de Franche-Comté - le kg	16,70 €

« Affinés pour la Maison Courbet par les meilleurs fromagers »

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

Les créations sucrées

1

Les tartes

Marron agrumes
Pâte sablée, marmelade agrumes, mousse légère marron, vermicelles marron.
- 4/6 personnes 25,00 €

2 **Forêt Noire**
Pâte sablée, crémeux chocolat, confit griottes, chantilly vanille, gianduja.
- 4/6 personnes 25,00 €

3 **Chocolat cacahuète**
Pâte sablée, praliné cacahuète, crémeux chocolat, chantilly chocolat, cacahuètes caramélisées.
- 4/6 personnes 25,00 €

Citron meringué
Pâte sablée, crémeux citron, meringue.
- 4/6 personnes 25,00 €

2

3

Les classiques

Millefeuille purement vanille
Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, chantilly vanille.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €

Millefeuille vanille caramel
Feuilletage caramélisé, crème fondante vanille, crémeux caramel, chantilly vanille.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €

Saint-Honoré vanille
Pâte sablée, pâte à chou, crémeux vanille, chantilly vanille.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €

Saint-Honoré praliné
Pâte sablée, pâte à chou, praliné fondant, noisettes concassées, sabayon praliné.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €

Les entremets aux fruits

4 **Charlotte citron framboise**
Biscuit moelleux, mousse légère citron, confit framboise, crème chantilly vanille.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

5 **Piña-Mango**
Biscuit pistache, mousse verveine, ananas et mangue en brunoise et confit exotique.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

Provence
Biscuit noisette, compotée d'abricots, croustillant feuilletine, mousse nougat.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

Koh-Lanta
Mousse coco, biscuit citron vert, confit passion, croustillant coco.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

Cœur d'agrumes
Mousse chocolat blanc, biscuit zeste de citron vert, biscuit citron, confit d'orange sanguine, crémeux orange, croustillant.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

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 au minimum 48 h à l'avance.

Pratique : la boutique en ligne • www.maison-courbet.com •

4 5

Les entremets chocolat

Brownie chocolat caramel
Brownie, crémeux caramel, caramel onctueux, éclats de chocolat lait, noisettes du Piémont.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €

Équateur purement chocolat
Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, ganache chocolat lait miel, mousse chocolat grand cru.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

Feuillantine aux deux chocolats
Croustillant feuilletine, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

1 **Choco-Nuts**
Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, crémeux chocolat, praliné fondant, mousse au praliné.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

6 **Cara-Choc**
Croustillant noisette, biscuit chocolat, crémeux caramel, caramel fondant, mousse chocolat.
- 4 personnes 25,00 €
- 6 personnes 31,50 €
- 8 personnes 37,00 €

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.

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 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 €

6

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

L'ÉCRIN BISTRONOMIQUE
chez vous, sur un plateau

Retrouvez l'offre bistronomique sur www.maison-courbet.com

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

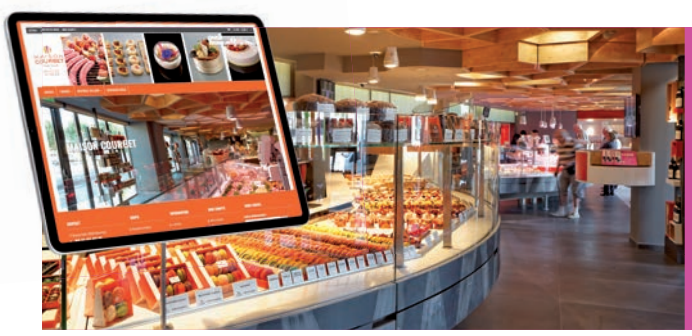
le plateau **26,00 €**

NOS BONBONS CHOCOLATS

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

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

- Le coffret de 8 pièces **11,00 €**
- Le coffret de 12 pièces **15,00 €**



Toute la boutique Maison Courbet disponible de chez vous en un clic...
www.maison-courbet.com

PRATIQUE ! E-BOUTIQUE

Carte valable de novembre 2021 au 12 décembre 2021 et du 10 janvier 2022 à avril 2022

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 commande 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 consignes varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes 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 commande. 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 ou à une crise sanitaire.
• Litiges : A 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
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Maison Courbet - 71 rue de Dole, 25000 Besançon
tél. 03 81 52 02 16 - www.maison-courbet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.www.mangerbouger.fr
© photos Bermuda Studio Photos non contractuelles – La Maison Courbet se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment.