


**MAISON
COURBET**
TRAITEUR
•
MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

le journal

de Fabrice Courbet

Meilleur Ouvrier de France

fraîcheur

*Verrine œuf poché
aux arômes de tomate.
Voir page 4*



*Forêt Rouge
Biscuit pâte à choux, confit
de fruits rouges, diplomate vanille,
sablé croustillant, fruits rouges frais. Voir page 11*

“
Saveurs
de saison
et créations
maison”

Les amuse-bouches et pièces apéritives

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assortis

Plateau de 20 pièces

18,00 € 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 végétale

29,50 € le plateau

Les pains surprises

Pain écriin aux saveurs comtoises

Saucisse de Morteau, rillettes comtoises, jambon cru, pâte de campagne au vin jaune, comté.

24,50 € le pain de 24 pièces

34,50 € le pain de 40 pièces

Pain écriin aux cinq saveurs

Charcuteries, fromages comtois et poisson.

25,50 € le pain de 24 pièces

35,50 € le pain de 40 pièces

Pain écriin aux deux saumons et fines herbes

Saumon fumé et saumon cuit, sabayon aux herbes fraîches et beurre de citron.

28,00 € le pain de 24 pièces

39,50 € le pain de 40 pièces

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.

Les amuse-bouches froids

3 Amuse-Canap' Classic

Plateau de 16 pièces

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

23,50 € 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

34,00 € le plateau

4 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 ananas
- Mini brochette porc confit, foie gras et chapelure aux épices

34,00 € le plateau

2 Plateau Crousti Fondant

Plateau de 16 pièces

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

34,00 € le plateau

La boîte apéritive de charcuteries et fromages

(pour 6/8 personnes)

- Rosette, bacon, bresi, mini pâté en croûte, fromage de tête, jambon persillé, comté, morbier, tomme de Franche-Comté, condiments.

45,00 € la boîte



3



4

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.



2



1

Les Tubos

7 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

7,00 € le Tubo

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

8,70 € 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 ananas
- 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

16,10 € par personne

Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

20 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Asperges et fines herbes
- Œuf, tomate, verdure
- Mini buns provençal
- Mini buns norvégien
- Mini brochette cabillaud ananas
- Mini brochette porc confit, foie gras et chapelure aux épices
- Mini brochette tomate mozzarella
- Mini pince bresi, crème d'herbes
- Croustillant volaille griottine
- Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume
- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Mini pâté en croûte
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 2)

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

34,50 € par personne

Les amuse-bouches sucrés

Mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces 19,50 €

Macarons assortis

- le coffret de 8 macarons 12,00 €
- le coffret de 12 macarons 16,00 €

Bonbons chocolats

- l'écriin de 12 bonbons chocolats 15,50 €
- l'écriin de 24 bonbons chocolats 28,00 €



Les entrées

Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- Finger de truite gravlax, cabillaud fondant et herbes fraîches 8,50 €
- 3** • Finger de volaille, sabayon de carottes et éclats de péquillos 7,50 €
- 2** • Finger de légumes du soleil confits, sabayon de mozzarella-mascarpone aux arômes de basilic 7,50 €
- Verrine œuf poché aux arômes de tomate 8,00 €
- 1** • Verrine tiramisu d'asperge, jambon et brunoise de légumes 8,00 €
- 4** • Verrine de saumon fumé, écrevisse et petits légumes marinés 8,50 €



Les entrées froides conviviales

Prix par personne

- Saumon fumé Maison, son beurre citronné 11,50 €
- Plateau de charcuteries 6,50 €
- Farandole de crudités 6,00 €
- Terrine du jardinier et son coulis de tomate 5,50 €
- Terrine aux trois poissons et sa garniture 7,80 €
- Terrine de volaille, courgettes et pequillos 6,50 €

Les foies gras Prestige

Prix à la pièce

- Foie gras de canard tradition accompagné de son chutney (env. 60g) 10,90 €
- Finger de foie gras framboise et griotte 11,90 €

Les entrées chaudes

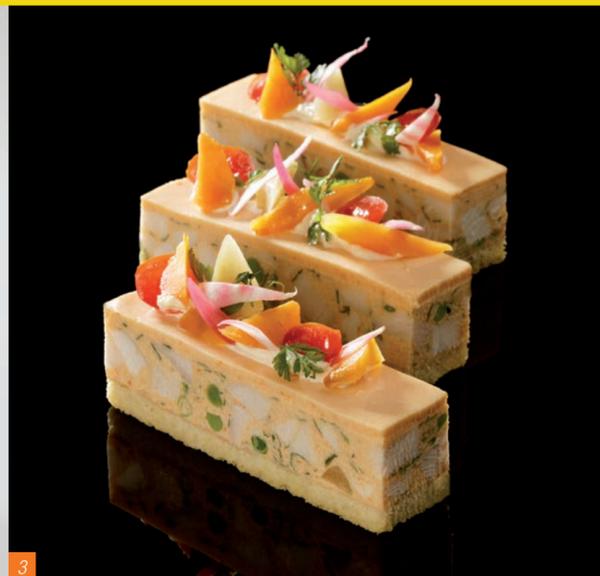
Prix par personne

- Croûte aux morilles (16 g) et son croustillant pur beurre 13,00 €
- Croûte aux morilles (8 g) et champignons de Paris, son croustillant pur beurre 11,00 €

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.



la boutique en ligne
www.maison-courbet.com



Les pâtisseries salées conviviales

Prix à la pièce

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.

- | | | | |
|------------------------|---------|---|---------|
| • Nos pâtés lorrains | | | |
| 4 personnes | 20,00 € | • Tatin de tomates cerises au parmesan et basilic | |
| 6 personnes | 28,50 € | 4 personnes | 20,00 € |
| 8 personnes | 35,00 € | 6 personnes | 28,50 € |
| | | 8 personnes | 35,00 € |
| • Tarte saumon basilic | | • Tarte fine aux saveurs du soleil | |
| 4 personnes | 20,00 € | 4 personnes | 20,00 € |
| 6 personnes | 28,50 € | 6 personnes | 28,50 € |
| 8 personnes | 35,00 € | 8 personnes | 35,00 € |



Les plats et garnitures

Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Dos de sandre juste température, son zéphyr piment d'Espelette et chorizo 18,50 €
- 7 • Dos de cabillaud en croûte de cacahuète et son effervescence asperges et morilles 16,90 €
- Filet de dorade juste température, son écume provençale et ses petits légumes acidulés 17,90 €
- 4 • Dos de saumon juste rôti, son velouté d'estragon et ses mini tomates confites 15,90 €
- Filet de bar juste fondant sur sa piperade végétale, sa nage de crustacés 17,90 €

Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf à l'huile de poivre, ses éclats de légumes et son jus corsé 18,50 €
- Noix de veau en croûte de sésame et son jus réduit au porto 16,20 €
- Épaule d'agneau 7 heures, son jus à l'ail et au thym (minimum 4 personnes) 15,50 €
- Mignon de porc soufflé à l'estragon et aux condiments sur son jus réduit 13,50 €
- Filet de canard juste température, son jus miel et romarin, ses pêches rôties 16,80 €
- Tajine de volaille au citron et gingembre 13,00 €
- Poulet de Bourgogne Label Rouge et son écume de vin jaune et morilles 15,50 €



7

Les plats végétariens

- | | Prix à la pièce |
|--|-----------------|
| 3 • Boîte chaude de quinoa, purée de carottes et éclats de légumes | 12,90 € |
| • Risotto crémeux aux saveurs estivales | 13,90 € |

Les garnitures

- | | Prix à la pièce |
|--|-----------------|
| • Gratin dauphinois (par personne) | 4,00 € |
| • Tatin de pomme paille aux fines herbes | 3,40 € |
| • Aubergine farcie aux légumes du soleil, jambon sec et parmesan | 4,90 € |
| 2 • Bayaldi de légumes | 5,90 € |
| • Poêlée de légumes du moment infusée à l'huile de romarin (par personne) | 5,90 € |
| • Crumble de courgettes, fines herbes et piment d'Espelette (par personne) | 3,90 € |



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.



3



4

4

Les plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella 11,00 €
- Couscous 11,00 €
- Lasagnes tradition pur bœuf 9,90 €



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 48h à l'avance.

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 €**
- Pinot noir, Ruhlmann, 2016 (75 cl) **14,00 €**

Bordeaux

- Saint Georges, Saint-Émilion, Château Nacquin, 2016 (75 cl) **15,00 €**

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, 2018 (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 €**

Provence

- Esprit Méditerranée, Berne, IGP Méditerranée, 2021 (75 cl) **11,00 €**
- Ultimate Provence, 2021 (75 cl) **17,00 €**

Languedoc

- Saint Chinian, Intemporelles, Combelongue, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **14,50 €**
- Château de Lauriga, Cuvée Jean, 2017 (75 cl) **15,00 €**
- Saint Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **14,50 €**
- Pic Saint-Loup, Le Loup du Pic, 2018 (75 cl) **12,50 €**
- Saint Chinian, Sous Les Pins, Domaine Saint Cels, 2020, (75 cl) **9,90 €**
- Theyron, IGP d'Oc, bio, Puech Haut, 2020 (75 cl) **22,00 €**
- Argali, Puech Haut, 2021 (75 cl) **13,00 €**
- Argali, Puech Haut, 2020 (150 cl) **32,00 €**

Vallée du Rhône

- Crozes Hermitage, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl) **17,50 €**
- Ventoux, Les Planètes, Grand Jacquet, bio, 2016 (75 cl) **19,00 €**
- Viognier, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl) **14,00 €**
- Ventoux, Le Sanglier Gourmand, 2019 (75 cl) **12,50 €**
- 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, 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 €**
- Ruinart brut, R de Ruinart (75 cl) **48,00 €**
- Blanc de Blancs, Ruinart (75 cl) **66,00 €**
- Ruinart Rosé (75 cl) **66,00 €**

● 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



Côté viandes crues

Les préparations bouchères crues

- | | Prix au kg |
|---|----------------|
| ● Aumônière de volaille bacon et fines herbes | 28,00 € |
| ● Mignon de porc soufflé à l'estragon et tomate | 25,00 € |
| ● Rôti de dinde à l'italienne | 26,50 € |
| ● Rôti de veau au chorizo | 33,00 € |

Les fondues et pierrades

- | | Prix par personne |
|--|-------------------|
| ● Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) : | |
| - sans bouillon (par personne) | 9,00 € |
| - avec bouillon (minimum 6 personnes) (par personne) | 12,00 € |
| ● Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) | 9,00 € |

Les saucisses

- | | Prix au kg |
|---------------------------------------|----------------|
| ● Chipolatas | 15,90 € |
| ● Merguez tradition | 15,90 € |
| ● Saucisse blanche aux petits légumes | 15,90 € |
| ● Saucisse comtoise | 20,00 € |
| ● Saucisse de Toulouse | 15,90 € |
| ● Saucisse de volaille aux herbes | 15,90 € |



Les brochettes

- | | Prix au kg |
|---|----------------|
| ● Brochette de bœuf mariné aux herbes | 34,00 € |
| ● Brochette bœuf, volaille et lard | 26,50 € |
| ● Brochette de poulet à la persillade | 26,00 € |
| ● Brochette de saucisse de Strasbourg, graine de moutarde, comté et lard fumé | 20,50 € |
| ● Brochette de volaille, graine de moutarde et paprika | 26,00 € |

Les grillades

- | | Prix au kg |
|--|----------------|
| ● Côte de bœuf (minimum 4 personnes) | 33,50 € |
| ● Côte de bœuf maturée (minimum 4 personnes) | 36,50 € |
| ● Grillade de porc marinée moutarde et paprika | 19,50 € |
| ● Tournedos mariné aux trois poivres | 62,00 € |

MAISON COURBET
BOUCHER
DEPUIS 1949

ET DES PRODUITS
CHARCUTIERS
PLUSIEURS FOIS
PRIMÉS

Les fromages

- Plateau de fromages 4-6 personnes - le plateau **30,00 €**
- Plateau de fromages 8-10 personnes - le plateau **37,50 €**
- Cancoillotte - le pot de 250 g **3,75 €**
- Le Champagny, camembert au lait cru - la pièce **5,10 €**
- Chèvre frais - la pièce **3,00 €**
- Comté 6 mois d'affinage - le kg **19,50 €**
- Comté 12 mois d'affinage - le kg **21,90 €**
- Comté 18 mois d'affinage - le kg **25,25 €**
- Comté 36 mois d'affinage - le kg **33,00 €**
- Morbier - le kg **16,50 €**
- Reblochon - le kg **20,50 €**
- Tomme de Franche-Comté - le kg **21,70 €**

“ Affinés pour la
Maison Courbet
par les meilleurs
fromagers ”



Les créations sucrées

Les tartes

Framboise citron

Pâte sablée, confit de framboises, crémeux vanille, crémeux citron, framboises fraîches.

- 4/6 personnes 26,00 €

Sablé breton tout framboise

Sablé breton, confit de framboises, framboises fraîches.

- 4/6 personnes 26,00 €

3 Tutti Frutti

Pâte sablée, crème d'amandes, confit passion, crémeux vanille, fruits frais du moment, dôme citron.

- 4/6 personnes 26,00 €

Fraise pistache

Pâte sablée, biscuit pistache, crémeux pistache, confit fraises-fraises des bois, fraises fraîches.

- 4/6 personnes 26,00 €



1



2



3

Les entremets chocolat

Brownie chocolat caramel

Brownie, crémeux caramel, caramel onctueux, éclat de chocolat lait, noisettes du Piémont.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €

Équateur

Croustillant praliné, biscuit chocolat, ganache chocolat lait miel, mousse chocolat grand cru.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

1 Cara-Choc

Croustillant noisette, biscuit chocolat, crémeux caramel, caramel fondant, mousse chocolat.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

2 Choco-Nuts

Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, crémeux chocolat, praliné fondant, mousse noisette.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

Feuillantine aux deux chocolats

Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

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.

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 classiques

Millefeuille vanille fruits rouges

Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, confit fruits rouges, chantilly vanille, fruits rouges frais.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €

Millefeuille purement vanille

Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, chantilly vanille.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €

Saint-Honoré fruits rouges

Pâte sablée, pâte à choux, confit de fruits rouges, crémeux framboise, chantilly vanille, fruits rouges frais.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €

Saint-Honoré Piñacolada

Pâte sablée, pâte à choux, crémeux ananas coco, confit d'ananas, chantilly coco torréfiée.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €

Les entremets aux fruits

5 Fraisier tout en légèreté

Biscuit cuillère, confit de fraises, diplomate vanille, fraises fraîches.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

Forêt Rouge

Biscuit pâte à choux, confit de fruits rouges, diplomate vanille, sablé croustillant, fruits rouges frais.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

Provence

Biscuit noisette, compotée d'abricots, croustillant feuilletine, mousse nougat.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

Charlotte citron framboise

Biscuit moelleux, mousse légère citron, confit framboise, crème chantilly vanille.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

4 Cœur d'agrumes

Mousse chocolat blanc citron, biscuit citron, confit d'orange, crémeux orange, croustillant spéculoos.

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €

Koh-Lanta

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

- 4 personnes 26,00 €
- 6 personnes 33,00 €
- 8 personnes 39,00 €



4



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



5

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 €

LES PLAISIRS SUCRÉS



Les bonbons chocolats

- L'écrin de 12 pièces **15,50 €**
- L'écrin de 24 pièces **28,00 €**

Les glaces et sorbets

Glaces : Caramel beurre salé,
Chocolat, Café, Vanille.

Sorbets : Griotte, Mangue passion,
Fraise, Framboise, Citron.

- Le pot de 500 ml **7,50 €**

Les mignardises sucrées

- Le plateau de 16 pièces **19,50 €**

Les macarons assortis

- Le coffret de 8 pièces **12,00 €**
- Le coffret de 12 pièces **16,00 €**

LES CAKES DE LA MAISON COURBET

- Le cake Purement citron
- Le cake Purement chocolat
caramel crémeux
- Le cake Purement orange

le cake **11,90 €**



Nos buffets de saison

minimum 15 personnes

Buffet Jonquille

- Taboulé à la menthe fraîche
- Fraîcheur israélienne
- Salade de pâtes et volaille
- Terrine charcutière
- Effeillé de jambon cru et ses billes colorées
- Mosaïque de la mer et sa crème acidulée
- Rôti de porc caramélisé
- Effeillé de volaille marinée au basilic
- Plateau de fromages comtois
- 1 entremets au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)

28,50 € par personne



Buffet Violette

- Salade estivale
- Salade grecque
- Duo de céleri et carotte aux fines herbes
- Terrine de poulet, courgettes et péquillos
- Effeillé de jambon cru et ses billes colorées
- Saumon mariné aux deux citrons
- Rosbif aux trois poivres
- Rôti de porc aux fines herbes
- Plateau de fromages comtois
- 1 entremets au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)
- 1 tarte au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)

33,00 € par personne



Les tarifs indiqués ne comprennent pas : la livraison, la mise en place, le nappage et les serviettes, la vaisselle et la verrerie, le service, les boissons.



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

**PRATIQUE!
E-BOUTIQUE**

Carte valable de mai à octobre 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 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 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