MAISON COURBET
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

le Journal des Fêtes



Bûche pâtissière *Val Thorens*
Croustillant chocolat praliné, biscuit caramel, crémeux caramel beurre salé, sabayon praliné cacahuète, mousse purement vanille
Voir page 10



Marbré de langouste et langoustine aux agrumes et zéphyr citron vert
Voir page 6

“saveurs Maison et plaisirs de saison”

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

Volailles festives et préparations 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 idéale à cuisiner et de vraies saveurs pour le plaisir des palais les plus exigeants.



Les volailles de fin d'année crues

À commander 10 jours à l'avance minimum

• Chapon fermier effilé Label Rouge	*le kg*	19,90 €
• Dinde fermière effilée Label Rouge	*le kg*	19,90 €
• Oie effilée Label Rouge	*le kg*	34,30 €
• Pigeon effilé	*le kg*	33,85 €
• Pintade chaponnée effilée	*le kg*	24,80 €
• Pintade fermière effilée Label Rouge	*le kg*	16,80 €
• Poularde fermière effilée Label Rouge	*le kg*	17,25 €
• Poulet fermier 100 jours effilé affiné aux produits laitiers	*le kg*	17,40 €

Les volailles de Bresse crues AOC de fin d'année

À commander 10 jours à l'avance minimum

• Poulet de Bresse AOC effilé	*le kg*	22,10 €
• Chapon de Bresse AOC effilé	*le kg*	49,80 €
• Dinde de Bresse AOC effilée	*le kg*	27,25 €
• Poularde de Bresse AOC effilée	*le kg*	39,80 €

Les préparations bouchères crues

Prix au kg ou à la pièce

• Suprême de chapon soufflé aux morilles *(1 pièce pour 2 personnes)*	*le kg*	35,50 €
• Morillade au vin jaune	*le kg*	39,50 €
• Aumônière de pintade aux girolles	*le kg*	33,00 €
• Caille farcie truffe et foie gras	*la pièce*	14,00 €

Les fondues et pierrades

Prix par personne

• Fondue chinoise bœuf et dinde *(200 g de viande par personne)* :		
- sans bouillon	*par personne*	9,90 €
- avec bouillon *(minimum 6 personnes)*	*par personne*	13,00 €
• Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard *(200 g par personne)*	*par personne*	9,90 €

La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins

Alsace
- Pinot gris, Grand Cru Frankstein, Ruhlmann, 2020 *(75 cl)* — 24,00 €

Bourgogne
- Monthélie Les Sous Roches, Domaine Guillaume Baduel, 2020 *(75 cl)* — 27,20 €
- Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, Domaine Trouillet, 2025 *(75 cl)* — 19,90 €

Jura
- Béthanie, Fruitière Vinicole d'Arbois, 2018 *(75 cl)* — 18,00 €
- Pinot Noir, Vieilles Vignes, Vignoble Guillaume, 2024 *(75 cl)* — 19,90 €
- Trousseau, Fruitière Vinicole d'Arbois, 2019 *(75 cl)* — 21,00 €

Languedoc
- Soleil Blanc, Château Lauriga, 2018 *(75 cl)* — 15,00 €
- Les Planètes, Domaine du Grand Jacquet, 2025 *(75 cl)* — 24,00 €
- Les Planètes, Domaine du Grand Jacquet, 2021 *(75 cl)* — 24,00 €

Rhône
- Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton Père et Fils, 2022 *(75 cl)* — 17,00 €
- Côtes du Rhône Village, Plan de Dieu, Ferraton Père et Fils, 2024 *(75 cl)* — 11,00 €
- Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton Père et Fils, 2023 *(75 cl)* — 17,00 €

Champagne
- Champagne Blin Brut *(75 cl)* — 28,00 €
- Ruinart Brut, R de Ruinart *(75 cl)* — 58,00 €
- Ruinart Blanc de Blancs *(75 cl)* — 94,90 €
- Ruinart Rosé *(75 cl)* — 94,90 €

Crémant
- Crémant du Jura brut, Montboisie, Fruitière Vinicole d'Arbois *(75 cl)* — 18,50 €

● 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

• **Vos commandes de Noël et Réveillon de Nouvel An seront à retirer les 24 et 31 décembre aux espaces commande de la boutique, voir page 12.** *Certaines compositions étant présentées sur plat consigné, un chèque de caution vous sera demandé. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque uniquement.* • **Attention, pour garantir la parfaite logistique de vos commandes, nous ne pourrons accepter les changements de celles-ci à compter du samedi 19 décembre pour vos commandes de Noël, et à compter du samedi 26 décembre pour vos commandes de Nouvel An.**

PRATIQUE !
VOS COMMANDES DE FÊTES EN UN CLIC
SUR **WWW.MAISON-COURBET.COM**





Menus de fêtes

Pour des tables merveilleuses pleines de saveurs et de bonheur

Menu Lumineux

entrée *au choix*
- Foie gras de canard en mosaïque et son chutney abricot poire au vin
OU
- Terrine de Saint-Jacques aux éclats de légumes et son millefeuille végétal
OU
- Compression du potager et sa crème de tomate aux fines herbes V

plat *au choix*
- Suprême de chapon soufflé aux marrons son jus réduit aux champignons des bois et son gratin au vieux comté
OU
- Soufflé de sandre aux langoustines, sauce Nantua et son méli-mélo de légumes croquants
OU
- Risotto de céréales aux morilles sauvages et pépites de courgettes confites V

dessert *au choix*
- Bûche pâtissière *(non glacée)* : Val Thorens *OU* Tignes *OU* Méribel *OU* Avoriaz

36,50 € par personne

Menu Magique

amuse-bouche *au choix*
- Fondant de brochet et truite gravlax à la chartreuse
OU
- Mini croûte forestière lutée

entrée *au choix*
- Foie gras de canard en mosaïque et son chutney abricot poire au vin
OU
- Coquille Saint-Jacques tradition
OU
- Soufflé de céleri aux éclats de noisettes V

plat *au choix*
- Volaille fermière fondante aux morilles sauvages et vin jaune, son écrin de pomme de terre aux arômes fumés
OU
- Dos de cabillaud fondant en deux cuissons, son velouté aux arômes de poivre verveine et son méli-mélo de légumes croquants
OU
- Polenta, caviar de panais, poêlée de champignons et marrons confits V

dessert *au choix*
- Bûche pâtissière *(non glacée)* : Val Thorens *OU* Tignes *OU* Méribel *OU* Avoriaz

44,00 € par personne

Menu Féérique

demi-entrée *au choix*
- Foie gras de canard en mosaïque et son chutney abricot poire au vin
OU
- Tartare de Saint-Jacques sur son riz au lait de homard

entrée *au choix*
- Croûte aux morilles sauvages et vin jaune lutée
OU
- Soufflé de sandre aux langoustines cœur coulant

plat *au choix*
- Filet de bœuf maturé à l'huile de poivre de Kerala, sa sauce lie de vin et sa mousseline de pomme de terre aux truffes
OU
- Dos de chevreuil moelleux soufflé aux éclats de foie gras, sauce grand veneur et son écrin de butternut, pomme et poire caramel de vin

dessert *au choix*
- Bûche pâtissière *(non glacée)* : Val Thorens *OU* Tignes *OU* Méribel *OU* Avoriaz

53,00 € par personne

- Dans le but de poursuivre ce moment de convivialité, nous vous suggérons de faire un même choix de bûche pour l'ensemble de vos convives.

- Le logo V identifie les propositions gourmandes végétariennes.

Les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre* pour vos commandes de Noël et jusqu'au samedi 26 décembre* pour vos commandes de Nouvel An *(*dans la limite de nos disponibilités). Pour toutes vos questions, n'hésitez-pas à nous contacter au 03 81 52 02 16.*

Suggestions de présentation

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

Les amuse-bouches et pièces apéritives

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assortis
Plateau de 20 pièces

20,00 € le plateau

Plateau Too Show
Plateau de 20 pièces

- Mini croque tomate, cabillaud estragon
- Cromesquis de cochon et foie gras
- Mini croustillant carotte et fenouil
- Mini chausson saumon sauvage et homard
- Mini tartelette végétale

30,90 € le plateau

1 Plateau Croc'Bouchées
Plateau de 20 pièces

- Mini bouchée volaille et morille sauvage
- Mini croque jambon comté
- Mini bouchée escargot
- Mini croque champignons

33,00 € le plateau

Les pains surprises

Pain écrin saveurs comtoises
Saucisse de Morteau, rillettes comtoises, jambon cru, pâté de campagne au vin jaune, comté.

Pain surprise de 24 pièces 28,50 €
Pain surprise de 40 pièces 37,50 €

Pain écrin aux deux saumons et fines herbes
Saumon fumé beurre de citron et saumon cuit sabayon aux herbes fraîches.

Pain surprise de 24 pièces 31,00 €
Pain surprise de 40 pièces 43,00 €

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

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

8,50 € la pièce



Les amuse-bouches froids

5 Amuse-Canap' Classic
Plateau de 16 pièces

- Sabayon jambon, tomates confites
- Saumon en deux textures aux arômes d'aneth
- Œuf, tomate, verdure
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

26,50 € le plateau

4 Plateau Globe Trotter
Plateau de 16 pièces

- Biscuit tomate mozzarella et basilic
- Mini wraps norvégien
- Tortilla volaille marinée, poivrons confits
- Mini burger bœuf gravlax, oignons rouges et sauce cocktail

36,50 € le plateau

3 Plateau Festif
Plateau de 16 pièces

- Ellipse de cochon confit aux girolles, miroir de vin
- Coussin de risotto de pommes de terre au crabe et saumon fumé
- Bille de foie gras en chaud froid d'abricot
- Délice de lapin au vin jaune

38,00 € le plateau

Le P'tit-Croûte
(pour environ 20 tranches)

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

35,50 € la pièce

PRATIQUE !
VOS COMMANDES DE FÊTES EN UN CLIC
SUR **WWW.MAISON-COURBET.COM**



1



3



4


5

Suggestions de présentation

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

- **Vos commandes de Noël et Réveillon de Nouvel An seront à retirer les 24 et 31 décembre aux espaces commande de la boutique, voir page 12.** *Certaines compositions étant présentées sur plat consigné, un chèque de caution vous sera demandé. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque uniquement.* • **Attention, pour garantir la parfaite logistique de vos commandes, nous ne pourrons accepter les changements de celles-ci à compter du samedi 19 décembre pour vos commandes de Noël, et à compter du samedi 26 décembre pour vos commandes de Nouvel An.**

Les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre* pour vos commandes de Noël et jusqu'au samedi 26 décembre* pour vos commandes de Nouvel An *(*dans la limite de nos disponibilités). Pour toutes vos questions, n'hésitez-pas à nous contacter au 03 81 52 02 16.*

Les entrées



1

Les entrées froides

Prix à la pièce

Entrées en fête

6 • Marbré de foie gras aux éclats de fruits confits et sirop de vin — 13,50 €

5 • Marbré de foie gras aux raisins et noisettes — 13,50 €

3 • Marbré de langouste et langoustine aux agrumes et zéphyr citron vert — 13,50 €

4 • Marbré de homard et Saint-Jacques aux herbes folles et vinaigre balsamique — 13,50 €

Nos poissons froids

• Cœur de saumon juste confit, légèrement fumé, crème de wasabi et brunoise de légumes marinés — 12,50 €

• Médaillon de cabillaud soufflé aux gambas et saumon — 13,50 €

• Demi langouste fraîche à la parisienne — 36,00 €

1 • Demi queue de langouste, sa macédoine fraîche aux fines herbes acidulée et son sabayon de homard — 29,50 €

2 • Terrine de lotte aux petits légumes et sa garniture — 10,50 €

Les saumons fumés

Prix au kg ou par personne

• Saumon fumé maison avec présentation *(minimum 4 personnes) (100 g par personne - prix par personne)* — 13,90 €

• Saumon fumé maison, sans présentation *(100 g par personne - prix au kg)* — 120,00 €

Les foies gras

Prix à la pièce ou par personne

• Foie gras de canard tradition accompagné de son chutney *(par personne - env. 60 g)* — 13,00 €

• Foie gras d'oie tradition infusé aux vendanges tardives accompagné de son chutney *(par personne - env. 60 g)* — 13,50 €

• Foie gras truffé accompagné de son chutney *(par personne - env. 60 g)* — 17,50 €

• Terrine de foie gras mariné au Sauternes *(la terrine de 250 g)* — 51,00 €

• Verrine de foie gras au naturel au vieux Pineau *(la verrine de 200 g)* — 41,00 €

Les charcuteries festives

Prix au kg ou par personne ou à la pièce

• Notre boudin blanc aux morilles sauvages *(le kg)* — 27,45 €

• Notre boudin blanc truffé *(le kg)* — 53,00 €

• Ballotine de pintade tradition aux fruits secs *(le kg)* — 47,50 €

• Ballotine de canard tradition aux morilles sauvages *(le kg)* — 48,00 €

• Suprême de pintade aux fruits secs et son cœur de foie gras *(le kg)* — 70,00 €

• Suprême de canard aux morilles sauvages et son cœur de foie gras *(le kg)* — 70,00 €

• Notre pâté en croûte aux sept viandes, ses pépites de foie gras et morilles sauvages, son chutney d'oignons rouges *(le kg)* — 70,00 €

• Notre pâté en croûte aux trois volailles et foie gras *(le kg)* — 72,00 €

• Le P'tit-Croûte, mini pâté en croûte entier aux trois volailles et foie gras *(environ 20 tranches, vendu entier) (la pièce)* — 35,50 €

• Plateau de charcuteries *(minimum 4 personnes) (par personne)* — 7,50 €



2

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



3



4



5

Les entrées chaudes

Prix par personne

• Croûte aux morilles sauvages *(16 g)* lutée *(conditionnement individuel)* — 14,00 €

• Croûte aux morilles sauvages *(8 g)* et champignons de Paris lutée *(conditionnement individuel)* — 12,50 €

• Croûte forestière lutée *(conditionnement individuel)* — 12,50 €

• Bouchée à la reine *(ris de veau, quenelle de veau, champignons, dés de volaille fondants) (la pièce)* — 10,90 €

• Coquille Saint-Jacques tradition — 13,00 €

• Escargots de Bourgogne *(la douzaine)* — 11,95 €



6

PRATIQUE !
VOS COMMANDES DE FÊTES EN UN CLIC
SUR WWW.MAISON-COURBET.COM

Suggestions de présentation

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

• Vos commandes de Noël et Réveillon de Nouvel An seront à retirer les 24 et 31 décembre aux espaces commande de la boutique, voir page 12. *Certaines compositions étant présentées sur plat consigné, un chèque de caution vous sera demandé. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque uniquement.* **• Attention, pour garantir la parfaite logistique de vos commandes, nous ne pourrons accepter les changements de celles-ci à compter du samedi 19 décembre pour vos commandes de Noël, et à compter du samedi 26 décembre pour vos commandes de Nouvel An.**

Les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre* pour vos commandes de Noël et jusqu'au samedi 26 décembre* pour vos commandes de Nouvel An *(*dans la limite de nos disponibilités). Pour toutes vos questions, n'hésitez-pas à nous contacter au 03 81 52 02 16.*

Les plats et garnitures


1


3


4


5


6

PRATIQUE !
VOS COMMANDES DE FÊTES EN UN CLIC
SUR **WWW.MAISON-COURBET.COM**

Les poissons chauds

prix par personne - ne comprend pas la garniture

- Soufflé de sandre aux langoustines et sa sauce Nantua — 15,50 €
- Dos de cabillaud fondant en deux cuissons et son velouté aux aromes de poivre verveine — 20,50 €
- Surprise de homard et langouste, caponata de légumes sauce Thermidor — 27,50 €

3 • Trilogie de bar, Saint-Jacques et gambas grillée sur sa royale de crustacés, sa sauce champagne — 22,50 €

Les viandes chaudes

prix par personne - ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf maturé à l'huile de poivre de Kerala et sa sauce lie de vin — 22,50 €
- Médaillon de veau en deux textures, foie gras poêlé et sa sauce Porto — 21,50 €

1 • Dos de chevreuil moelleux soufflé aux éclats de foie gras, sauce grand veneur, sa pomme rôtie aux épices de Noël — 21,50 €

- Volaille fermière fondante aux morilles sauvages et vin jaune — 16,90 €

2 • Suprême de chapon soufflé aux marrons, son jus réduit aux champignons des bois — 17,50 €

Les plats végatériens

prix par personne

6 • Risotto de céréales aux morilles sauvages et pépites de courgettes confites — 16,50 €

- Polenta, caviar de panais, poêlée de champignons et marrons confits — 16,50 €

Les garnitures

prix à la pièce

- Gratin dauphinois à notre façon en boîte individuelle — 5,50 €
- Tatin de pomme paille aux fines herbes — 4,50 €
- Mousseline de pommes de terre aux truffes *(1%)* en boîte individuelle — 6,80 €

4 • Méli mélo de légumes croquants sur son crémeux de patate douce aux pépites de betterave jaune confite — 6,10 €

5 • Écrin de butternut, pomme et poire caramel de vin — 6,10 €

Les plats uniques

Prix par personne

- Fondue chinoise bœuf et dinde *(200 g de viande par personne)* :
  - sans bouillon *(par personne)* — 9,90 €
  - avec bouillon *(minimum 6 personnes) (par personne)* — 13,00 €
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard *(200 g par personne) (par personne)* — 9,90 €


2

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

• **Vos commandes de Noël et Réveillon de Nouvel An seront à retirer les 24 et 31 décembre aux espaces commande de la boutique, voir page 12.** *Certaines compositions étant présentées sur plat consigné, un chèque de caution vous sera demandé. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque uniquement.* • **Attention, pour garantir la parfaite logistique de vos commandes, nous ne pourrons accepter les changements de celles-ci à compter du samedi 19 décembre pour vos commandes de Noël, et à compter du samedi 26 décembre pour vos commandes de Nouvel An.**

Les fromages

"Affinés pour la Maison Courbet par les meilleurs fromagers"

- Plateau de fromages 6 personnes - *le plateau* — 34,00 €
- Cancoillotte - *le pot de 250 g* — 4,10 €
- Champagney au lait cru - *la pièce* — 5,35 €
- Chèvre frais - *la pièce* — 3,65 €
- Morbier 100 jours - *le kg* — 20,40 €
- Comté 6 mois d'affinage - *le kg* — 22,60 €
- Comté 12 mois d'affinage - *le kg* — 25,30 €
- Comté 18 mois d'affinage - *le kg* — 27,60 €
- Comté 36 mois d'affinage - *le kg* — 35,00 €
- Tomme de Franche-Comté - *le kg* — 25,00 €

Les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre* pour vos commandes de Noël et jusqu'au samedi 26 décembre* pour vos commandes de Nouvel An *(*dans la limite de nos disponibilités). Pour toutes vos questions, n'hésitez-pas à nous contacter au 03 81 52 02 16.*

Suggestions de présentation

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

Les bûches de Noël & entremets de Nouvel An



1

2

3

Les bûches glacées

- **taille unique 6 personnes** 38,00 €

1 Chamonix
Dacquoise noisette chataigne, glace vanille, éclats de marrons glacés, sorbet cassis, parfait glacé cassis vanille

2 Courchevel
Croustillant praliné, biscuit cuillère chocolat kirsch, sorbet griotte, parfait glace chocolat grand cru

Les bûches pâtissières

- **4 personnes** 28,00 €
- **6 personnes** 38,00 €

3 Méribel
Croustillant chocolat blanc, biscuit amande, confit framboise praline rose, crémeux framboise groseille, mousse vanille framboise

4 Val Thorens
Croustillant chocolat praliné, biscuit caramel, crémeux caramel beurre salé, sabayon praliné cacahuète, mousse purement vanille

5 Tignes
Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, ganache chocolat lait, crémeux chocolat noir, mousse chocolat noir

6 Avoriaz
Croustillant praliné citron, biscuit moelleux pistache, confit orange fleur d'oranger, crémeux orange kalamansi, biscuit citron, mousse intense aux deux citrons

4



5



6

PRATIQUE !
VOS COMMANDES DE FÊTES EN UN CLIC
SUR **WWW.MAISON-COURBET.COM**



7

Les entremets habillés pour la Nouvelle Année

- **4 personnes** 29,00 €
- **6 personnes** 38,00 €

Disponibles uniquement à partir du 30 décembre 2026

Choco-Nuts
Croustillant noisette, biscuit moelleux noisette, crémeux chocolat, praliné, bavaroise praliné

Rouge et Noir
Croustillant riz soufflé, biscuit chocolat, confit framboise, crème brûlée vanille, mousse chocolat

8 Madagascar
Croustillant chocolat noir, biscuit fondant au chocolat, crémeux vanille, mousse chocolat lait

Sicile
Croustillant feuilletine, biscuit moelleux noisette, crémeux praliné, mousse citron intense

Nuage Framboise Passion
Croustillant, biscuit financier vanille, confit framboise, crémeux passion, mousse framboise

Koh-Lanta
Croustillant coco, mousse coco, biscuit citron vert, confit passion



8

Les galettes des rois au beurre d'Isigny AOP

Disponibles uniquement à partir du 31 décembre 2026

Galette Comtoise
- 4 personnes 16,50 €
- 6 personnes 19,50 €

Galette Tradition Frangipane
- 4 personnes 18,50 €
- 6 personnes 22,50 €

7 Galette 2027 (riz au lait caramel)
- 6 personnes 26,50 €

Les glaces et sorbets

Glaces : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille

Sorbets : Citron, Mangue passion, Framboise

- **le pot de 500 ml** 8,00 €

Les bonbons chocolat

- **l'écrin de 12 pièces** 16,50 €
- **l'écrin de 24 pièces** 29,50 €

Les mignardises sucrées

- **le plateau de 16 pièces** 22,00 €

Les macarons assortis

- **le coffret de 8 pièces** 13,50 €
- **le coffret de 12 pièces** 17,50 €

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

Suggestions de présentation

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

• Vos commandes de Noël et Réveillon de Nouvel An seront à retirer les 24 et 31 décembre aux espaces commande de la boutique, voir page 12. *Certaines compositions étant présentées sur plat consigné, un chèque de caution vous sera demandé. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque uniquement.* **• Attention, pour garantir la parfaite logistique de vos commandes, nous ne pourrons accepter les changements de celles-ci à compter du samedi 19 décembre pour vos commandes de Noël, et à compter du samedi 26 décembre pour vos commandes de Nouvel An.**

Les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre* pour vos commandes de Noël et jusqu'au samedi 26 décembre* pour vos commandes de Nouvel An *(*dans la limite de nos disponibilités). Pour toutes vos questions, n'hésitez-pas à nous contacter au 03 81 52 02 16.*

COMMANDES ET RETRAITS

1) COMMANDEZ

Directement en boutique

ou

Par téléphone au 03 81 52 02 16

ou sur

www.maison-courbet.com "boutique en ligne"

2) PUIS RETIREZ VOS COMMANDES EN BOUTIQUE

RETRAITS DE VOS COMMANDES **NOËL***

le 23 décembre de 9 h 00 à 17 h 00
le 24 décembre de 9 h 00 à 16 h 00
(vendredi 25 fermé, Joyeux Noël à tous !)

RETRAITS DE VOS COMMANDES **RÉVEILLON DU NOUVEL AN**

le 30 décembre de 9 h 30 à 17 h 00
le 31 décembre de 9 h 00 à 15 h 00

Pensez à bien vous munir de votre chèque de caution pour la consigne des différents plats non jetables.

Nous vous invitons à retirer vos commandes de Noël de viandes crues les mardi 22 et mercredi 23 décembre.

PRATIQUE !

PASSEZ VOS COMMANDES DE FÊTES SUR NOTRE E-BOUTIQUE INTERNET
www.maison-courbet.com

Six conseils et astuces de Fabrice Courbet

pour préparer, cuire et trancher parfaitement tous vos mets de fêtes

1 Afin d'optimiser la saveur de votre foie gras, sortir celui-ci de votre réfrigérateur 10 minutes avant sa dégustation.

2 Dans leur ensemble, nos viandes crues doivent être sorties de votre réfrigérateur 1 heure avant de les cuire.

3 À l'aide d'une sonde vous pouvez connaître très précisément l'appoint de cuisson parfait de votre viande. *Températures à cœur données à titre indicatif :*

- **Filet de bœuf ou rosbeef :**
  53°C - **bleu**
  55°C - **saignant**
  60°C - **à point**
  65°C - **bien cuit** (déconseillé)
- **Mignon de veau :**
  62°C - **rosé**
- **Suprême de chapon :**
  68°C

4 Pour réussir votre Chapon rôti : • Préchauffer votre four à 150°C • Enfourner celui-ci dans une cocotte non couverte • Arroser le chapon avec sa propre graisse de fonte toutes les 10 minutes • Après 1h15 de cuisson ajouter 200 g d'eau dans le fond de la cocotte • Puis positionner un couvercle • Baisser votre four à 140°C • Cuire encore 1h15 en arrosant toutes les 20 minutes avec le jus de cuisson • Puis vérifier la cuisson • Laisser reposer la volaille 10 minutes avant de la découper... et bon appétit.

5 Afin d'optimiser les saveurs et la découpe de votre bûche pâtissière sortir préalablement celle-ci du réfrigérateur 10 minutes avant la dégustation.

6 Afin de découvrir au mieux la dégustation de votre bûche glacée, sortir celle-ci du congélateur et la placer 30 minutes dans votre réfrigérateur en gardant la boîte fermée, puis couper avec un couteau chaud.

PAIEMENT rapide & sécurisé

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

CADEAUX DE GOURMETS



CARTE CADEAU de la Maison Courbet ... offrez tout le savoir-faire d'un Meilleur Ouvrier de France et faites des heureux !

- La **Carte Cadeau Magasin de 25 €** (à utiliser en une seule fois) est valable sur les produits de la boutique.

RETROUVEZ-NOUS SUR *Internet* **www.maison-courbet.com** *Facebook* **courbet.traiteur** *Instagram* **maison_courbet**

OUVERTURES ET HORAIRES exceptionnels

• **mardi 15 décembre**	8 h 30 - 18 h 45	• **vendredi 25 décembre**	fermé
• **mercredi 16 décembre**	8 h 30 - 18 h 45	• **samedi 26 décembre**	8 h 30 - 18 h 00
• **jeudi 17 décembre**	8 h 30 - 18 h 45	• **dimanche 27 décembre**	fermé
• **vendredi 18 décembre**	8 h 30 - 18 h 45	• **lundi 28 décembre**	fermé
• **samedi 19 décembre**	8 h 30 - 18 h 00	• **mardi 29 décembre**	8 h 30 - 18 h 30
• **dimanche 20 décembre**	fermé	• **mercredi 30 décembre**	8 h 30 - 18 h 30
• **lundi 21 décembre**	9 h 00 - 17 h 00	• **jeudi 31 janvier**	8 h 30 - 17 h 00
• **mardi 22 décembre**	8 h 30 - 18 h 30	• **vendredi 1er janvier**	fermé
• **mercredi 23 décembre**	8 h 30 - 18 h 30	• **samedi 2 janvier**	8 h 30 - 18 h 00
• **jeudi 24 décembre**	8 h 30 - 17 h 00		

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

MAISON COURBET
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

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 sur notre e-boutique Internet. De façon à toujours mieux vous satisfaire, les commandes doivent nous parvenir au minimum 5 jours à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande.
MODIFICATION / ANNULATION : • Par le client : Toute annulation à moins de 96 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 peuvent être 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 uniquement.
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.
LITIGES : À défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Besançon. Toute commande auprès de la Maison Courbet suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Attention, dans un souci d'organisation, nous vous informons que • vos commandes passées pour les 23 et/ou 24 décembre ne pourront plus être modifiées après le samedi 19 décembre • vos commandes passées pour les 30 et/ou 31 décembre ne pourront plus être modifiées après le samedi 26 décembre. Merci pour votre compréhension.

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

Carte valable du 15 décembre 2026 au 3 janvier 2027

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.www.mangerbouger.fr
Impression L'Imprimeur Simon 25290 Ornans © photos Bermuda Studio Photos non contractuelles – La Maison Courbet se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment.