

Joyeuses Pâques



Cocotte de Pâques fruitée

*Croustillant feuilletine, biscuit noisette,
marmelade framboise infusée à la fleur
de sureau, mousse vanille*

30,00 € l'entremets de 4 personnes
38,50 € l'entremets de 6 personnes



Cocotte de Pâques choco

*Croustillant feuilletine
biscuit noisette, crème brûlée praliné,
mousse chocolat vanille*



Sur commande pour un retrait boutique les 02, 03 et 04 avril 2026.

Exprimez vos souhaits gourmands 72 heures avant.

Réalisez votre **commande** en boutique ou sur notre e-boutique : www.maison-courbet.com

Menu Pâques-Rette

Entrée

Coquille Saint-Jacques tradition
OU

Rosace saumon et cabillaud sur son riz au lait de homard
OU

Marguerite de loup et saumon gravlax sur son biscuit
OU

Strates tout canard (Canard confit, foie gras et magret fumé)
OU

Foie gras au naturel et son chutney abricot macvin
OU



✓ La tomate façon religieuse

Plat chaud

Dos de cabillaud émulsion de champagne et pétales de légumes
OU

Pavé de sandre en habit vert, velouté onctueux et pointes d'asperges rôties
OU

Filet de Saint-Pierre son sabayon andalou et ses éclats de tomates
OU

Duo de volailles fermières au vin jaune et morilles sauvages
OU

Filet de bœuf maturé et son jus corsé au poivre de Kampot
OU

Géométrie d'agneau fondant et son jus miel agrume
OU

✓ Mousseline de carottes sur sa polenta crémeuse et ses éclats de légumes croquants

✓ Garniture

Lasagnes de tomates au basilic
OU

Finger de polenta croustillante et ses légumes glacés
OU

Raviole d'épinards sur sa caponata aux saveurs du soleil
OU

Gratin dauphinois aux deux comtés

Dessert

Cocotte de Pâques fruitée
OU

Cocotte de Pâques choco

39,50€

par
personne

Sur commande pour un retrait boutique les 02, 03 et 04 avril 2026.

Exprimez vos souhaits gourmands 72 heures avant.

Réalisez votre commande en boutique ou sur notre e-boutique : www.maison-courbet.com

Plat végétarien ✓

Carte



Les apéritifs

Amuse canap' classic - plateau de 16 pièces

Jambon champignon / Tartare de truite, petits légumes et fines herbes / Œuf, tomate, verdure / Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

Prix par plateau

24,00 €

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

35,00 €



Les entrées

Prix pièce / pers.

Coquille Saint-Jacques tradition

11,90 € la pièce

Rosace saumon et cabillaud sur son riz au lait de homard

12,90 € la pièce

Marguerite de loup et saumon gravlax sur son biscuit

11,90 € la pièce

Foie gras au naturel et son chutney abricot macvin

12,20 € la pièce

Strates tout canard (Canard confit, foie gras et magret fumé)

12,50 € la pièce

✓ La tomate façon religieuse

9,50 € la pièce

Les plats chauds (garniture non incluse)

Prix pièce / pers.

Dos de cabillaud émulsion de champagne et pétales de légumes

19,00 € la pièce

Pavé de sandre en habit vert, velouté onctueux et pointes d'asperges rôties

19,00 € la pièce

Filet de Saint-Pierre son sabayon andalou et ses éclats de tomates

19,00 € la pièce

Duo de volailles fermières au vin jaune et morilles sauvages

16,00 € la pièce

Filet de bœuf maturé et son jus corsé au poivre de Kampot

21,50 € la pièce

Géométrie d'agneau fondant et son jus miel agrume

21,00 € la pièce

✓ Mousseline de carottes, polenta crémeuse et ses éclats de légumes croquants

14,50 € la pièce



✓ Les garnitures

Prix pièce / pers.

Lasagnes de tomates au basilic

5,90 € la pièce

Raviole d'épinards sur sa caponata aux saveurs du soleil

5,90 € la pièce

Finger de polenta croustillante et ses légumes glacés

5,90 € la pièce

Gratin dauphinois aux deux comtés

5,90 € la pièce



Sur commande pour un retrait boutique **les 02, 03 et 04 avril 2026.**

Exprimez vos souhaits gourmands 72 heures avant.

Réalisez votre **commande** en boutique ou sur notre e-boutique : www.maison-courbet.com

Plat végétarien ✓

Les Entremets

27,00 € l'entremets de 4 personnes
35,00 € l'entremets de 6 personnes
41,00 € l'entremets de 8 personnes



**Nuage
framboise
passion**

Croustillant,
biscuit financier vanille, confit framboise,
crèmeux passion, mousse framboise



Provence
Croustillant noisette,
biscuit moelleux noisette,
compotée d'abricot,
mousse abricot



Madagascar

Croustillant chocolat noir,
biscuit fondant au chocolat,
crèmeux vanille,
mousse chocolat lait

Koh-Lanta

Croustillant coco,
mousse coco,
biscuit citron vert,
confit passion



Rouge et Noir

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



La Tarte



Tarte profiteroles

Sablé breton, crèmeux chocolat,
pâte à choux, crèmeux vanille,
glacage chocolat noir, chantilly vanille

Taille unique : 4/6 personnes

27,50 € la tarte de 4/6 personnes