



MAISON  
COURBET

TRAITEUR

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# le journal

de Fabrice Courbet  
Meilleur Ouvrier de France

# délicatesse



*Dos de sandre  
juste température,  
écume de crustacés au  
piment d'Espelette  
Voir page 6*



*Saint-Honoré  
vanille caramel  
Pâte sablée, pâte à choux,  
crémeux vanille, chantilly  
vanille. Voir page 11*

“  
Saveurs  
de saison  
et créations  
maison ”





# Les amuse-bouches et pièces apéritives



## Les amuse-bouches à chauffer

### Feuilletés et mini tartes assorties

Plateau de 20 pièces

19,00 € le plateau

### Plateau Too Show

Plateau de 20 pièces

- Cupcake de Saint-Jacques
- Cromesquis de cochon 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

### 3 Plateau Croc'Bouchées

Plateau de 20 pièces

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

31,50 € le plateau

### 2 Les pains surprises

#### Pain écriin aux saveurs comtoises

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

26,00 € le pain de 24 pièces

35,00 € le pain de 40 pièces

#### Pain écriin aux cinq saveurs

Charcuteries, fromages comtois et poisson.

36,00 € le pain de 40 pièces

#### Pain écriin aux deux saumons et fines herbes

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

29,00 € le pain de 24 pièces

40,50 € le pain de 40 pièces

## Les amuse-bouches froids

### 7 Amuse-Canap' Classic

Plateau de 16 pièces

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

24,00 € 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

35,00 € le plateau

### 5 Plateau Émotion

Plateau de 16 pièces

- Bœuf pistache confit en chaud froid de griotte
- Millefeuille de légumes confits sur son sablé Espelette
- Mini crackers chèvre frais, fines herbes et tomate confite
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi

35,00 € le plateau

### Plateau Club

Plateau de 16 pièces

- Carrément nordique (gambas, vodka, aneth)
- Mini navette végétale
- Coussin comtois sur son croustillant
- Mini navette truite gravlax, crémeux pesto

35,00 € 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.

50,00 € la boîte



3

## Les Tubos

### 4 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

7,50 € le Tubo



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.



5

## 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 navette végétale
- Mignardises sucrées (x 2)

3 pièces salées, 2 pièces sucrées

9,00 € par personne

### Cocktail Apéritif

11 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Carrément nordique (gambas, vodka, aneth)
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi
- Mini navette végétale
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Bœuf pistache confit en chaud froid de griotte
- Mini pâté en croûte
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 1)

7 pièces salées, 4 pièces sucrées

16,50 € par personne

### Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

20 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de la mer, petits légumes et fines herbes
- Carrément nordique (gambas, vodka, aneth)
- Mini navette truite gravlax, crémeux pesto
- Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron
- Mini chou soufflé crabe et aneth
- Mini wraps saumon fondant, caviar d'herbes folles, crémeux wasabi
- Mini navette végétale
- Amuse-Canap' œuf, tomate, verdure
- Amuse-Canap' jambon, champignons
- Mini crackers chèvre frais, fines herbes et tomate confite
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Bœuf pistache confit en chaud froid de griotte
- Coussin comtois sur son croustillant
- Sablé fruits secs, magret fumé, agrume
- Mini pâté en croûte
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 2)

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

35,00 € par personne

## Les amuse-bouches sucrés

### Mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces 20,00 €

### 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 €

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.



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



# Les entrées



7

## Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- 1 • Pamplemousse cocktail en verrine (pamplemousse, riz, tomate, crabe, crevette, saumon fumé, sabayon crustacés) 8,70 €
- Verrine aux saveurs comtoises (œuf poché, pomme de terre, saucisse de Morteau, aromates, sabayon fumé) 8,60 €
- Verrine petits légumes, agrumes et homard (julienne de légumes en crus et cuits, segments d'agrumes, pétales de homard poché, vinaigrette d'agrumes) 11,95 €
- Marbré de truite gravlax et sandre mariné aux agrumes en robe de crustacés 9,75 €
- 5 • Tiramisu de Saint-Jacques et écrevisses aux arômes de citron vert 10,95 €
- 2 • Finger de volaille aux pickles de girolles en mosaïque 7,50 €
- 3 • Compression de cochon, lentilles, Morteau et foie gras 7,50 €

## Les entrées froides conviviales

Prix par personne

- Saumon fumé Maison, son beurre citronné (100g par personne) 12,50 €
- Plateau de charcuteries 7,00 €
- Farandole de crudités (300g par personne) 6,50 €
- Terrine du jardinier et son coulis de tomate 5,90 €
- Terrine aux trois poissons et sa garniture 8,20 €
- Terrine de volaille et champignons des bois aux aromates 6,90 €

## Les foies gras

Prix par personne ou à la pièce

- Foie gras de canard tradition accompagné de son chutney (env. 60g - par personne) 12,20 €
- Verrine de foie gras de canard au naturel (env. 200g - la pièce) 41,00 €

## Les entrées chaudes

Prix par personne

- Croûte aux morilles (16g) et son croustillant pur beurre 13,50 €
- Croûte aux morilles (8g) et champignons de Paris, son croustillant pur beurre 11,50 €
- Coquille Saint-Jacques tradition de notre Maison 10,90 €
- 4 • Bouchée à la Reine 8,95 €
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 10,95 €



2

3

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.



4

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 pâtisseries salées conviviales

Prix à la pièce

- |   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| • Nos pâtés lorrains                    |         |   |         |
| 4 personnes                             | 21,00 € | • Tarte volaille, asperges vertes et morilles | 21,00 € |
| 6 personnes                             | 29,50 € | 4 personnes                                   | 29,50 € |
| 8 personnes                             | 37,50 € | 6 personnes                                   | 37,50 € |
|   |         | 8 personnes                                   | 37,50 € |
| • Tarte saumon, épinards ricotta        |         | • Coulubiak de saumon                         |         |
| 4 personnes                             | 21,00 € | 4 personnes                                   | 37,00 € |
| 6 personnes                             | 29,50 € | 6 personnes                                   | 55,50 € |
| 8 personnes                             | 37,50 € |   |         |
| • Quiche lorraine aux éclats de Morteau |         |   |         |
| 4 personnes                             | 21,00 € |   |         |
| 6 personnes                             | 29,50 € |   |         |
| 8 personnes                             | 37,50 € |   |         |



5



# Les plats et garnitures

## Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Dos de sandre juste température, écume de crustacés au piment d'Espelette 19,00 €
- 1** • Omble chevalier fondant, velouté yuzu Macvin 19,00 €
- Dos de cabillaud façon mendiant, sauce lie de vin 17,90 €
- La Saint-Jacques en deux textures, éclats de morilles et vin jaune 21,00 €
- Marmite du pêcheur lutée sauce champagne (lotte, sandre, gambas, quenelle de brochet, Saint-Jacques), 18,90 €



1

## Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf juste fondant, sa sauce morilles 20,00 €
- Paleron de bœuf confit, cœur fondant aux champignons des bois, sauce miroir 14,50 €
- Duo de veau, son jus réduit et ses éclats de légumes acidulés 18,00 €
- Blanquette de veau tradition et ses éclats de champignons 14,00 €
- 4** • Épaule d'agneau fondante aux giroles et échalotes confites 13,50 €
- Poulet fermier aux morilles et son écume de vin jaune 16,00 €
- 2** • Civet de lièvre à l'ancienne, sauce poivrade (du 1<sup>er</sup> novembre 2023 au 30 janvier 2024) (minimum 4 personnes) 13,50 €
- Carré de chevreuil sauce groseille et pomme rôtie (minimum 2 personnes) 18,50 €

## Les garnitures

Prix par personne ou à la pièce

- Gratin dauphinois (par personne) 4,50 €
- Tatin de pomme paille aux fines herbes (à la pièce) 3,70 €
- Ecrin de légumes anciens aux aromates (à la pièce) 6,10 €
- Poêlée de rattes, marrons, champignons au jus de viande (par personne) 5,50 €
- Lasagnes de champignons des bois (minimum 4 personnes) (par personne) 6,10 €
- Boîte chaude potimarron, marron et éclats de figues confites (à la pièce) 5,20 €

## Les plats végétariens

Prix à la pièce

- Boîte chaude de quinoa, mousseline de carottes aux herbes fraîches et éclats de légumes 13,50 €
- Risotto crémeux aux saveurs des bois 14,00 €
- 3** • Méli-mélo de céréales et légumes anciens aux copeaux de fruits secs 13,50 €



2



3

## Les plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella 11,50 €
- Couscous 11,50 €
- Choucroute garnie 11,00 €
- Lasagnes tradition pur bœuf 11,50 €
- Parmentier de joues de bœuf confites soubise d'oignons et duxelles de champignons 12,50 €
- Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) :  
- sans bouillon (par personne) 9,00 €  
- avec bouillon (minimum 4 personnes) (par personne) 12,00 €
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) 9,00 €



4

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 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) **15,00 €**
- Riesling Granit "S", Ruhlmann, 2020 (75 cl) **15,50 €**
- Pinot gris, Grand cru Frankstein, Ruhlmann, 2019 (75 cl) **24,00 €**
- Pinot noir, Ruhlmann, 2018 (75 cl) **17,50 €**

## Bordeaux

- Saint Georges Saint-Émilion, Château Macquin, 2020 (75 cl) **15,00 €**

## Bourgogne

- Chablis, Séguinot Bordet, 2022 (75 cl) **18,00 €**
- Monthélie, Domaine Arnoux, 2020 (75 cl) **27,20 €**
- Monthélie, Domaine Arnoux, 2021 (75 cl) **25,00 €**
- Chorey les Beaune, Domaine Arnoux, 2020 (75 cl) **25,50 €**
- Savigny les Beaune, Domaine Arnoux, 2019 (75 cl) **28,00 €**

## Jura

- Côtes du Jura, Chardonnay, La Grande Chaude, Domaine Grand, 2021 (75 cl) **23,80 €**
- Côtes du Jura, Savagnin, Vin de Voile, Domaine Grand, 2017 (75 cl) **28,90 €**
- Côtes du Jura, Vin jaune, Domaine Grand, 2016 (75 cl) **47,00 €**
- Trousseau, Domaine Grand, 2021 (75 cl) **23,80 €**

## Languedoc

- Saint-Chinian, Intemporelles, Combe Longue, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **12,00 €**
- Saint-Chinian, Sous les Pins, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **9,90 €**
- Saint-Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **12,00 €**
- Côtes du Roussillon, Château de Lauriga, Cuvée Jean, 2017 (75 cl) **15,00 €**

## Provence

- Esprit Méditerranée, Château de Berne, 2022 (75 cl) **11,00 €**
- Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood, Château d'Estoublon, 2022 (75 cl) **16,00 €**

## Vallée du Rhône

- Collines Rhodaniennes, Viognier, Philippe et Vincent Jaboulet, 2021 (75 cl) **14,00 €**
- Crozes-hermitage, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl) **17,50 €**
- Ventoux, Les Planètes, Grand Jacquet, 2020 (75 cl) **22,50 €**
- Ventoux, Rendez-vous sous le chêne, Grand Jacquet, 2020 (75 cl) **9,50 €**
- Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu, Ferraton Père & Fils, 2021 (75 cl) **9,90 €**
- Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton Père & Fils, 2020 (75 cl) **16,00 €**
- Ventoux, Les Planètes, Grand Jacquet, 2020 (75 cl) **25,00 €**

## Champagne et Crémant

- Crémant, Cœur de Chardonnay, Rolet, 2016 (75 cl) **23,50 €**
- Champagne Blin, Brut, Maison Courbet (75 cl) **26,00 €**
- 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) **57,00 €**
- Blanc de Blancs, Ruinart (75 cl) **91,00 €**
- Ruinart Rosé (75 cl) **90,00 €**

● Blanc ● Rouge ● Rosé.  
Millésimes sous réserve des stocks disponibles.

## Bières

- Brasserie La Cuc, Blonde, Blanche, Ambrée (75 cl) **6,20 €**
- Brasserie La Cuc, Blonde, Blanche, Ambrée (33 cl) **3,10 €**



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



# Côté viandes crues

## Les préparations bouchères crues

- |   | Prix au kg     |
|---|----------------|
| ● Morillade à la comtoise                               | <b>39,50 €</b> |
| ● Rôti de dinde comtois                                 | <b>31,00 €</b> |
| ● Rôti de veau farci aux champignons des bois           | <b>37,50 €</b> |
| ● Paupiette de poulet fermier aux morilles et vin jaune | <b>30,50 €</b> |
| ● Aumônière de pintade soufflée à la comtoise           | <b>32,00 €</b> |

## Les fondues et pierrades

- |  | Prix par personne |
|--|-------------------|
| ● Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) :                               |                   |
| - sans bouillon (par personne)   | <b>9,00 €</b>     |
| - avec bouillon (minimum 4 personnes) (par personne)   | <b>12,00 €</b>    |
| ● Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) | <b>9,00 €</b>     |



MAISON COURBET  
**BOUCHER**  
DEPUIS 1949

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

Photos non contractuelles

Suggestions de présentation

# Les fromages

- Plateau de fromages 6 personnes - le plateau **32,00 €**
- Cancoillotte - le pot de 250 g **3,90 €**
- Le Champagny - la pièce de 250 g **5,10 €**
- Chèvre frais - la pièce **3,30 €**
- Mont d'or - petit modèle - la pièce **10,35 €**
- Mont d'or - modèle moyen - la pièce **13,50 €**
- Comté 6 mois d'affinage - le kg **20,30 €**
- Comté 12 mois d'affinage - le kg **22,80 €**
- Comté 18 mois d'affinage - le kg **26,25 €**
- Comté 36 mois d'affinage - le kg **34,30 €**
- 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



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.



## Les tartes

- 1 Tarte citron meringuée**  
Pâte sablée, crèmeux citron, biscuit citron, meringue.  
• 4/6 personnes 27,00 €
- Tarte tout framboise**  
Pâte sablée, crème d'amande, confit framboise, ganache framboise, framboises fraîches.  
• 4/6 personnes 27,00 €
- Tarte profiteroles**  
Sablé breton, crèmeux chocolat, pâte à choux, crèmeux vanille, glaçage chocolat noir, chantilly vanille.  
• 4/6 personnes 27,00 €
- Tarte aux agrumes**  
Pâte sablée, marmelade d'agrumes, dôme citron, crèmeux orange, segments d'agrumes.  
• 4/6 personnes 27,00 €
- Tarte chocolat noisette**  
Pâte sablée, croustillant noisette, crèmeux chocolat intense, noisettes sablées, chocolat.  
• 4/6 personnes 27,00 €

## Les entremets aux fruits

- 3 Exotique**  
Pâte sablée, biscuit moelleux amande noisette, confit citron vert, minestrone exotique, mousse pomme grenade.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- 5 Mont-Blanc**  
Croustillant feuilletine, pain de Gênes mandarine, crèmeux marron Grand-Marnier, éclats de marrons glacés, mousse mandarine kalamansi.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- 2 Nuage framboise passion**  
Croustillant biscuit financier vanille, confit framboise, crèmeux passion, mousse framboise.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Charlotte citron framboise**  
Pâte sablée, biscuit moelleux, mousse légère citron, confit framboise, crème chantilly vanille, framboises fraîches.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Apple fresh**  
Croustillant spéculoos, biscuit moelleux noix, compotée pomme-pomme verte, mousse pomme.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Koh-Lanta**  
Croustillant coco, biscuit citron vert, confit passion, mousse coco.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €

## Les classiques

- Millefeuille purement vanille**  
Feuilletage caramélisé, crèmeux vanille, chantilly vanille.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €
- Millefeuille marron cassis**  
Feuilletage caramélisé, crèmeux vanille, crèmeux cassis, chantilly marron, confit cassis, éclats de marron.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €
- Saint-Honoré vanille caramel**  
Pâte sablée, pâte à choux, crèmeux vanille, chantilly vanille.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €

## Les entremets chocolat

- Madagascar**  
Croustillant chocolat noir, biscuit fondant au chocolat, crèmeux vanille, mousse chocolat lait.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Équateur**  
Croustillant praliné, biscuit chocolat, ganache chocolat lait miel, mousse chocolat grand cru.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Rouge et noir**  
Croustillant riz soufflé, biscuit chocolat, confit framboise, crème brûlée vanille, mousse chocolat.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- 4 Forêt Noire**  
Biscuit cuillère chocolat, pain de Gênes chocolat, confit griotte, mousse chocolat, crèmeux chocolat chantilly vanille, griottes confites.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Feuillantine aux deux chocolats**  
Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Choco-passion**  
Croustillant chocolat lait, pain de gènes chocolat, confit mangue passion, crèmeux mangue, mousse chocolat.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Entremets Tiramisu**  
Croustillant chocolat café, biscuit chocolat imbibé café, crèmeux café, crèmeux chocolat, mousse mascarpone vanille.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €  
• 8 personnes 40,00 €
- Succès praliné caramel**  
Biscuit succès, mousse légère praliné, caramel onctueux.  
• 4 personnes 27,00 €  
• 6 personnes 34,00 €



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, Vanille.  
• **Sorbets** : Griotte, Mangue passion, Fraise, Framboise, Citron.  
• le pot de 500 ml 8,00 €

## Les mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces 20,00 €





# LES CAKES DE LA MAISON COURBET

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

le cake 11,90 €



# LES MACARONS ASSORTIS

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



# Nos bonbons chocolats



L'écrin de 12 bonbons chocolats 15,50 €



L'écrin de 24 bonbons chocolats 28,00 €



**Toute la boutique Maison Courbet disponible de chez vous en un clic...**  
[www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

**PRATIQUE! E-BOUTIQUE**

Carte automne-hiver valable du 1<sup>er</sup> novembre au 17 décembre 2023 et du 3 janvier au 30 avril 2024

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