MAISON COURBET

CARTE AUTOMNE - HIVER 2026 / 2027



Blanquette
de veau tradition
et ses éclats de légumes



Bouchée à la reine

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

carte valable de novembre 2026 à avril 2027

Photos non contractuelles / mangerbouger.fr / Ne pas jeter sur la voie publique / Suggestions de présentation

APÉRITIF

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assorties 20,00 € le plateau
Plateau de 20 pièces

Plateau Too Show 30,90 € le plateau
Plateau de 20 pièces
Mini croque tomate, cabillaud et estragon / Cromesquis de cochon et foie gras / Mini croustillant carotte et fenouil
Mini chausson saumon sauvage et homard / Mini tartelette végétale

Plateau Croc-bouchées 33,00 € le plateau
Plateau de 20 pièces
Mini bouchée volaille et morille sauvage / Mini croque jambon comté
Mini bouchée escargot / Mini croque champignons



Les pains surprises

Pain écrin aux 5 saveurs
Charcuteries, fromages comtois et poisson 38,00 € le pain de 40 pièces

Pain écrin aux deux saumons et fines herbes
Saumon fumé beurre de citron et saumon cuit sabayon aux herbes fraîches
Le pain de 24 pièces 31,00 € le pain de 24 pièces
Le pain de 40 pièces 43,00 € le pain de 40 pièces

Pain écrin saveurs comtoises
Saucisse de Morteau, rillettes comtoises, jambon cru, pâté de campagne au vin jaune, comté,
Le pain de 24 pièces 28,50 € le pain de 24 pièces
Le pain de 40 pièces 37,50 € le pain de 40 pièces

Les amuse-bouches froids

Amuse-Canap' Classic 26,50 € le plateau
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

Plateau Evolution 36,50 € le plateau
Plateau de 16 pièces
Mini chou soufflé crabe et aneth / Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit citron / Financier noisette, foie gras et cassis-framboise / Sablé fruits secs, magret fumé, agrumes

Plateau VG 36,50 € le plateau
Plateau de 16 pièces
Mini tartelette carotte et fenouil confit / Mini sablé potimarron-marron / Feuille à feuille croustillant champignons des bois / Coussin végétal aux saveurs anisées, éclats de cacahuètes torréfiées

Plateau Globe trotter 36,50 € le plateau
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

La boîte apéritive de charcuteries et fromages 59,00 € la boîte
(pour 6/8 personnes)
Rosette, bacon, bresi, mini pâté en croûte, fromage de tête, jambon persillé, comté, morbier, tomme de Franche-Comté, condiments

Les Tubos

Petits tubes de sablés à grignoter 8,50 € le tube
Tubo de 150 g env.
Trois variétés :
Tubo de sablés parmesan
Tubo de sablés sésame Espelette
Tubo de sablés au vieux comté



ENTRÉE

Les entrées froides individuelles

Risotto de pommes de terre et crabe en tartelette	8,50 € la pièce
Rolls norvégien	11,50 € la pièce
Géométrie de saumon sur ses petits légumes en macédoine	9,50 € la pièce
Finger de lapin et langoustine	9,50 € la pièce
Côte de cochon en trompe l'œil	8,50 € la pièce
Riz au lait comtois	7,50 € la pièce

Les entrées froides conviviales

Saumon fumé Maison, son beurre citronné (env. 100 g)	13,90 € par personne
Plateau de charcuteries	7,50 € par personne
Farandole de crudités (env. 300 g)	7,50 € par personne
Terrine du potager à l'ancienne sur son coulis	7,50 € par personne
Hure de saumon et sa garniture	9,50 € par personne
Terrine aux trois poissons et sa garniture	9,50 € par personne

Le foie gras

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



Les entrées chaudes

Croûte aux morilles sauvages (16 g) et son croustillant pur beurre	14,00 € par personne
Croûte aux morilles sauvages (8 g) et champignons de Paris, son croustillant pur beurre	12,50 € par personne
Coquille Saint-Jacques tradition	13,00 € par personne
Bouchée à la reine	10,90 € par personne
Escargots de Bourgogne	11,95 € la douzaine

Les pâtisseries salées conviviales

4 personnes : 22,00 € la pièce
6 personnes : 31,50 € la pièce

Pâté lorrain
Tarte cabillaud et légumes confits
Tarte Savoyarde
Toté à la comtoise



Coulibiac de saumon
4 personnes : 40,00 € la pièce
6 personnes : 60,00 € la pièce

PLAT & GARNITURE

Les poissons chauds

Ne comprend pas la garniture

Pavé de sandre juste température, sa sauce au vinaigre de Xérès, sa brunoise de légumes en pickles	19,00 € par personne
Dos de cabillaud sur sa brandade aux girolles et fines herbes, sa sauce au savagnin	19,00 € par personne
Médaillon de truite aux zestes d'agrumes, son écume gingembre et citron vert	19,00 € par personne
Trilogie de bar, Saint-Jacques et quenelle de brochet, sa sauce Nantua sur son risotto	20,00 € par personne
Soufflé de saumon cœur coulant et sa nage crémeuse au piment d'Espelette	13,50 € par personne

Les viandes chaudes



Ne comprend pas la garniture

Filet de bœuf juste température, sa sauce bordelaise	22,50 € par personne
Paleron de bœuf confit, cœur fondant aux champignons des bois, sa sauce miroir	17,50 € par personne
Blanquette de veau tradition et ses éclats de légumes	15,90 € par personne
Volaille fermière son écume de vin jaune et morilles sauvages	16,90 € par personne
Géométrie de canard soufflé aux abattis, sa quenelle de volaille fermière et sa sauce madère	17,90 € par personne
Marbré de cochon en deux textures, sa sauce lie de vin et éclats de champignons	14,90 € par personne
Pavé de biche en deux cuissons, sa sauce grand veneur et éclats de marrons *(jusqu'au 31 janvier 2027)*	19,00 € par personne

Les plats végétariens

Boîte chaude de quinoa, mousseline de carottes aux herbes fraîches et éclats de légumes	14,60 € par personne
Risotto crémeux aux saveurs des bois	14,60 € par personne
Duo de légumes oubliés et son crumble parmesan noisette	14,60 € par personne



Les garnitures

Gratin dauphinois	5,50 € par personne
Tatin de pomme paille aux fines herbes	4,50 € par personne
Poêlée de rattes, marrons, champignons au jus de viande	6,90 € par personne
Tatin d'endives braisées orange et miel	6,90 € par personne
Aumônière de chou farci aux champignons des bois	6,90 € par personne
Gratin de coquillettes au vieux comté et éclats de morilles sauvages	6,90 € par personne

Les plats uniques *- minimum 6 personnes*

Paella	12,40 € par personne
Couscous	12,40 € par personne
Lasagnes tradition pur bœuf	12,40 € par personne
Choucroute garnie	12,40 € par personne
Parmentier de joues de bœuf confites soubise d'oignons et duxelles de champignons	14,05 € par personne
Fondue chinoise bœuf et dinde sans bouillon (env. 200 g)	9,90 € par personne
Fondue chinoise bœuf et dinde avec bouillon (env. 200 g)	13,00 € par personne
Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (env. 200 g)	9,90 € par personne

PATISSERIE SUCRÉE

Les entremets fruités

4 personnes : 28,00 € la pièce
6 personnes : 37,00 € la pièce
8 personnes : 43,00 € la pièce



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

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

Charlotte poire caramel
Biscuit cuillère, compotée de poire caramel, mousse poire caramel, chantilly caramel, billes de poire confite

Le Sicile
Biscuit noisette, crémeux praliné, mousse citron intense, croustillant feuilletine

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



Les entremets chocolatés

4 personnes : 28,00 € la pièce
6 personnes : 37,00 € la pièce
8 personnes : 43,00 € la pièce

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

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

Choco- passion
Croustillant chocolat lait, pain de Gênes chocolat, confit mangue passion, crémeux mangue, mousse chocolat

Feuillantine aux deux chocolats
Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait

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

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

Les classiques

4 personnes : 28,00 € la pièce
6 personnes : 37,00 € la pièce



Millefeuille purement vanille
Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, chantilly vanille

Saint-Honoré chocolat en duo
Pâte sablée, pâte à choux, crémeux chocolat blanc, chantilly chocolat

Saint-Honoré vanille caramel
Pâte sablée, pâte à choux, crémeux vanille, crémeux caramel, chantilly vanille

Les mignardises sucrées

Plateau de 16 pièces : 22,00€

Photos non contractuelles / mangerbouger.fr / Ne pas jeter sur la voie publique / Suggestions de présentation

PATISSERIE SUCRÉE

Les tartes

Taille unique 4 / 6 personnes : 28,00 € la pièce

Tarte chocolat caramel
Pâte sablée, croustillant chocolat, crémeux chocolat, crémeux caramel, caramel onctueux, éclats de chocolat

Tarte profiteroles
Sablé breton, crémeux chocolat, pâte à choux, crémeux vanille, glaçage chocolat noir, chantilly vanille

Tarte citron noisette
Pâte sablée, biscuit noisette, crémeux citron, ganache chocolat blanc, éclats de noisette

Sablé breton purement framboise
Sablé breton, confit framboise, ganache framboise, framboises fraîches.

Les plaisirs glacés

Taille unique 6 personnes : 37,00 € la pièce



Vacherin vanille caramel
Meringue, glace vanille, glace caramel, chantilly caramel

Vacherin vanille framboise
Meringue, glace vanille, sorbet framboise, chantilly fruits rouges

Vacherin chocolat café
Meringue, glace chocolat, glace café, chantilly café

Les glaces et les sorbets

Pot de 500 ml : 8,00 € le pot

Glaces : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille

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

Les bonbons chocolatées

Écrin de 12 pièces : 16,50 €
Écrin de 24 pièces : 29,50 €



Les macarons

Coffret de 8 pièces : 13,50 €
Coffret de 12 pièces : 17,50 €

Les cakes

12,90 € la pièce
Citron, Orange, Chocolat caramel

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