

# CARTE COCKTAILS & BUFFETS



## BUFFET VIOLETTE

Réalisable à partir de 20 personnes

### Fraîcheur estivale

Taboulé à la menthe fraîche

Tomate mozzarella au pesto

Terrine de volaille et tomate

Effeillé de saumon gravlax aux herbes folles

Terrine aux trois poissons et sa sauce tzatziki

Rosbif juste température mariné à l'huile de poivre

Poulet rôti à l'estragon

Plateau de fromages comtois

### Entremets

(1 seul choix possible pour l'ensemble des convives /

Sélection à faire dans notre carte des entremets)

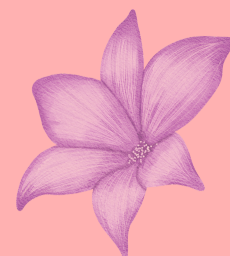
### Tarte

(1 seul choix possible pour l'ensemble des convives /

Sélection à faire dans notre carte des tartes)



37,00 € par personne, sans prestation annexe



#### 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 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.

## BUFFET JONQUILLE

Réalisable à partir de 20 personnes



### Fraîcheur estivale

Taboulé à la menthe fraîche

Salade Grecque

Salade croquante melon pastèque et concombre à l'aneth

Mini pâté en croûte au vin jaune

Chiffonnade de jambon cru et jambon cuit

Terrine de la mer et sa crème acidulée

Rôti de porc braisé au miel

Effeillé de volaille au pesto

Plateau de fromages comtois

### Entremets\*

(\*1 seul choix possible pour l'ensemble des convives / Sélection

à faire dans notre carte des entremets)

33,00 € par personne, sans prestation annexe



Le cocktail

Un cocktail est une formule qui a la particularité de manger et de boire debout et sans couverts. En effet, les convives profitent de l'ambiance tout en dégustant des petites pièces légères comme des petits-fours salés et sucrés, des canapés, des mini brochettes entre autres.

Les invités sont servis (ou pas si prestation assurée par vos soins) par des professionnels avec un plateau et peuvent se déplacer librement d'une personne à l'autre. Les invités peuvent manger selon leurs envies et leurs appétits et discuter entre eux.

### Le buffet

Si vous souhaitez que vos invités soient assis, vous opterez plus pour un buffet. De ce fait, il faut penser à mettre en place des tables et des chaises et donc, l'espace prévu pour la réception doit impérativement être plus grand que pour un cocktail afin de permettre aux invités de se déplacer sans gêne.

Un buffet est d'une durée beaucoup plus longue qu'un cocktail, et les invités auront accès à un large choix de plats. Cette formule est bien souvent plus adéquate pour des événements en famille ou entre amis.

Afin de faire un choix judicieux entre un cocktail et un buffet pour votre événement, le principal argument c'est l'espace dédié pour ce moment spécial. Prenez conseil auprès d'un traiteur professionnel afin de vous garantir de faire le meilleur choix.

# PLATEAUX APÉRITIF SALÉS

## Les amuse-bouches à chauffer

**Feuilletés et mini tartes assorties** 19,50 € le plateau  
Plateau de 20 pièces

**Plateau Too Show** 29,50 € le plateau

Plateau de 20 pièces  
Mini croque tomate, cabillaud et estragon / Croustis de cochon et foie gras / Mini croustillant carotte et fenouil  
Mini chausson saumon sauvage et homard / Mini tartelette végétale

**Plateau Croc-bouchées** 32,00 € 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 écriin aux 5 saveurs** 37,00 € le pain de 40 pièces  
Charcuteries, fromages comtois et poisson

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

Le pain de 24 pièces 30,00 € le pain de 24 pièces

Le pain de 40 pièces 42,00 € le pain de 40 pièces

**Pain écriin saveurs comtoises**

Saucisse de Morteau, rillettes comtoises, jambon cru, pâté de campagne au vin jaune, comté,  
Le pain de 24 pièces 27,50 € le pain de 24 pièces

Le pain de 40 pièces 36,00 € le pain de 40 pièces

## Les amuse-bouches froids

**Amuse-Canap' Classic** 25,00 € 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** 35,00 € 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** 35,00 € le plateau

Plateau de 16 pièces  
Mini tartelette carotte et fenouil confit / Mini sablé tomate et concombre  
Feuille à feuille croustillant aubergine, courgette / Coussin végétal aux saveurs anisées, éclats de cacahuètes torréfiées

**Plateau Globe trotter** 35,00 € 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** 54,00 € 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** 7,50 € le tubo

**Tubo de 150 g env.**

Trois variétés :  
Tubo de sablés parmesan  
Tubo de sablés sésame Espelette  
Tubo de sablés au vieux comté



# PLATEAUX APÉRITIF SUCRÉS

## Côté sucré

**Les mignardises sucrées**

Plateau de 16 pièces

20,00 € le plateau

**Les bonbons chocolatés**

Écrin de 12 pièces : 15,50 €

Écrin de 24 pièces : 28,00 €

**Les macarons**

Coffret de 8 pièces : 12,00 €

Coffret de 12 pièces : 16,00 €

**Les cakes**

Citron, Orange, Chocolat caramel

11,90 € la pièce



# APÉRITIFS COMPOSÉS

Réalisables à partir de 15 personnes

## Cocktail Mini Apéritif

**Saumon en deux textures aux arômes d'aneth**

**Feuille à feuille croustillant aubergine courgette**

**Tortilla volaille marinée, poivrons confits**

**Mignardises sucrées (x2)**

5 pièces par personne : 3 pièces salées, 2 pièces sucrées

9,90 € par personne sans prestation annexe

## Cocktail Apéritif

**Saumon en deux textures aux arômes d'aneth**

**Mini wraps norvégien**

**Feuille à feuille croustillant aubergine courgette**

**Amuse canap' œuf, tomate, verdure**

**Mini tartelette carotte et fenouil confit**

**Tortilla volaille marinée, poivrons confits**

**Amuse-canap' sabayon jambon, tomates confites**

**Mignardises sucrées (x3)**

**Mini macaron (x1)**

11 pièces par personne : 7 pièces salées, 4 pièces sucrées

18,00 € par personne sans prestation annexe



# COCKTAIL COMPOSÉ

Réalisables à partir de 15 personnes

## Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire

**Saumon en deux textures aux arômes d'aneth**

**Mini wraps norvégien**

**Sabayon Saint-Jacques, petits légumes sur son biscuit**

**citron**

**Mini chou soufflé crabe et aneth**

**Feuille à feuille croustillant aubergine courgette**

**Amuse canap' œuf, tomate, verdure**

**Mini tartelette carotte et fenouil confit**

**Coussin de végétal aux saveurs anisées, éclats de**

**cacahuète torréfiées**

**Biscuit tomate, mozzarella et basilic**

**Mini sablé tomate et concombre**

**Tortilla volaille marinée, poivrons confits**

**Amuse-canap' sabayon jambon, tomates confites**

**Sablé fruits secs magret fumé et agrumes**

**Mini burger bœuf gravlax, oignons rouges et sauce**

**cocktail**

**Mini pâté en croûte tradition**

**Mignardises sucrées (x3)**

**Mini macaron (x2)**

20 pièces par personne : 15 pièces salées, 5 pièces sucrées

35,50 € par personne sans prestation annexe

