

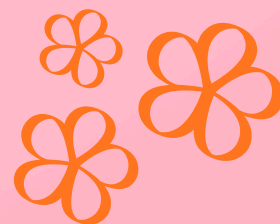
CARTE
PRINTEMPS - ETE
2026



Charlotte
Fraise Vanille



Souris d'agneau fondante
et son jus au thym citronné



APÉRITIF

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assorties Plateau de 20 pièces	19,50 € le plateau
Plateau Too Show 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	29,90 € le plateau
Plateau Croc-bouchées Plateau de 20 pièces Mini bouchée volaille et morille sauvage / Mini croque jambon comté / Mini bouchée escargot / Mini croque champignons	32,00 € le plateau



Les pains surprises

Pain écrin aux 5 saveurs Charcuteries, fromages comtois et poisson	37,00 € 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 Le pain de 40 pièces	30,00 € le pain de 24 pièces 42,00 € 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 Le pain de 40 pièces	27,50 € le pain de 24 pièces 36,00 € le pain de 40 pièces

Les amuse-bouches froids

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	25,00 € le plateau
Plateau Evolution 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	35,00 € le plateau
Plateau VG 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	35,00 € le plateau

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 € 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	54,00 € la boîte
---	------------------

Les Tubos

Petits tubes de sablés à grignoter Tube de 150 g env. Trois variétés : Tube de sablés parmesan Tube de sablés sésame Espelette Tube de sablés au vieux comté	7,50 € le tubo
---	----------------



ENTRÉE

Les entrées froides individuelles

Rosace saumon 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
Gaufre truite fumée, crémeux aux herbes fraîches et sandre gravlax sur son sabayon tomate	7,50 € la pièce
Gaufre volaille fondante, crémeux pesto et sabayon pequillos	7,00 € la pièce
Verrine gourmande (Soufflé d'asperges, œuf poché, petits légumes croquants et jambon cru en julienne, parmesan)	8,90 € la pièce
Religieuse tomate mozzarella (Concassé de tomate, crémeux basilic, mozzarella)	9,50 € la pièce



Les entrées froides conviviales

Saumon fumé Maison, son beurre citronné (env. 100 g)	12,90 € par personne
Plateau de charcuteries	7,00 € par personne
Farandole de crudités (env. 300 g)	7,00 € par personne
Terrine du potager à l'ancienne, graine de moutarde sur son coulis d'herbes fraîches	6,90 € par personne
Hure de saumon et sa garniture	9,00 € par personne
Terrine aux trois poissons et sa garniture	8,50 € 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	13,50 € par personne
Croûte aux morilles sauvages (8 g) et champignons de Paris, son croustillant pur beurre	11,50 € par personne

Les pâtisseries salées conviviales

4 personnes : 21,00 € la pièce
6 personnes : 29,50 € la pièce
8 personnes : 37,50 € la pièce

Pâté lorrain
Tarte saumon, basilic
Quiche lorraine aux éclats de Morteau
Tarte thon, tomate, graine de moutarde
Tatin de tomates cerises au parmesan et pesto



PLAT & GARNITURE

Les poissons chauds

Ne comprend pas la garniture

Pavé de sandre en habits verts, velouté onctueux et pointes d'asperges rôties	19,00 € par personne
Dos de cabillaud en croûte de parmesan, pignons, tomate, et sa sauce aurore	19,00 € par personne
Filet de dorade, son jus espagnol et ses poivrons confits	18,50 € par personne
Marmite du pêcheur (rouget, saumon, bar, gambas), son écume coriandre et citronnelle	18,90 € par personne



Les viandes chaudes

Ne comprend pas la garniture

Filet de bœuf, son jus à l'estragon et poivre rare	21,50 € par personne
Médaillon de veau en deux cuissons, jus de tomate et romarin	18,50 € par personne
Souris d'agneau fondante et son jus au thym citronné	16,00 € par personne
Duo de volailles fermières au vin jaune et morilles sauvages	16,00 € par personne
Filet de canard, son miroir et ses éclats de fruits rouges	17,00 € par personne
Carré de cochon fondant, cœur de chorizo, son jus réduit	14,50 € par personne

Les plats végétariens

Boîte chaude de quinoa, mousseline de carottes aux herbes fraîches et éclats de légumes	14,00 € par personne
Risotto crémeux tomate, basilic, parmesan	14,00 € par personne
Méli-mélo de céréales et légumes du soleil, et ses pétales colorés	14,00 € par personne



Les garnitures

Gratin dauphinois	4,95 € par personne
Tatin de pomme paille aux fines herbes	4,00 € par personne
Poêlée de légumes infusée à l'huile de romarin	6,90 € par personne
Lasagnes de tomates au basilic	5,90 € par personne
Finger de polenta croustillante et ses légumes glacés	5,90 € par personne
Raviole d'épinards sur sa caponata aux saveurs du soleil	5,90 € par personne

Les plats uniques - minimum 6 personnes

Paella	11,90 € par personne
Couscous	11,90 € par personne
Lasagnes tradition pur bœuf	11,90 € par personne
Parmentier de volaille, caponata de légumes, jus de tomate	13,50 € par personne
Fondue chinoise bœuf et dinde sans bouillon (env. 200 g)	9,50 € par personne
Fondue chinoise bœuf et dinde avec bouillon (env. 200 g)	12,50 € par personne
Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (env. 200 g)	9,50 € par personne

PÂTISSERIE SUCRÉE

Les entremets fruités

4 personnes : 27,00 € la pièce
6 personnes : 36,00 € la pièce
8 personnes : 42,00 € 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 Fraise Vanille

Pâte sablée, biscuit moelleux, mousse légère vanille, confit fraise, crème chantilly vanille, fraises fraîches

Framboisier à notre façon

Croustillant sablé, pain de Gênes vanille framboise, marmelade framboise, sabayon vanille, framboises fraîches

Koh-Lanta

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



Les entremets chocolatés

4 personnes : 27,00 € la pièce
6 personnes : 36,00 € la pièce
8 personnes : 42,00 € 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 : 27,00 € la pièce
6 personnes : 36,00 € la pièce

Millefeuille purement vanille

Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, chantilly vanille

Millefeuille vanille fruits rouges

Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, confit fruits rouges, chantilly vanille, fruits rouges frais

Saint-Honoré vanille caramel

Pâte sablée, pâte à choux, crémeux vanille, chantilly vanille



Les mignardises sucrées

Plateau de 16 pièces : 20,00 €



PÂTISSERIE SUCRÉE



Les tartes

Taille unique 4 / 6 personnes : 27,50 € la pièce

Tarte fruits rouges

Pâte sablée, crème d'amande, confit fruits rouges, ganache fruits rouges, fruits rouges frais

Tarte profiteroles

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

Tarte citron basilic

Pâte sablée, crémeux citron, ganache basilic, biscuit citron vert, gel citron basilic

Sablé breton purement framboise

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

Tarte fraise vanille (Disponible de mai à août)

Pâte sablée, crémeux vanille, confit fraise - fraise des bois, fraises fraîches



Les plaisirs glacés

Taille unique 6 personnes : 36,00 € la pièce

Vacherin vanille caramel

Meringue, glace vanille, glace caramel, chantilly caramel

Vacherin vanille framboise

Meringue, glace vanille, sorbet framboise, ganache fruits rouges

Vacherin citron fraise

Meringue, sorbet citron, sorbet fraise, ganache fruits rouges



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 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

11,90 € 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 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.