



MAISON  
COURBET

TRAITEUR

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# le journal

de **Fabrice Courbet**  
Meilleur Ouvrier de France

# ensoleillé



*Strate de légumes du soleil  
Voir page 4*



*Fraisier  
Tout en légèreté  
Voir page 10*

“ Saveurs de saison et créations maison ”



# Les amuse-bouches et pièces apéritives



7

## Les amuse-bouches à chauffer

### 2 Feuilletés et mini tartes assortis

Plateau de 30 pièces

17,00 € le plateau

### Plateau Too Show

Plateau de 30 pièces

- Cupcake de Saint-Jacques
- Cromesquis pieds de porc et foie gras
- Mini chou soufflé aux trois comtés et ses brisures de truffes
- Mini chausson saumon sauvage et homard
- Mini tartelette estivale

34,50 € le plateau



2

## Les pains surprises

### Pain écrin aux saveurs comtoises

Charcuteries et fromages comtois

22,50 € le pain de 24 pièces

31,00 € le pain de 40 pièces

### Pain écrin Surprise

Diverses saveurs à découvrir au moment

24,00 € le pain de 24 pièces

34,00 € le pain de 40 pièces

### Pain écrin saveurs terre et mer estivales

Volaille marinée, saumon au citron

25,00 € le pain de 24 pièces

36,00 € le pain de 40 pièces

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.



3

## Les Tubos

### 3 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

6,00 € le Tubo

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 48 h à l'avance.

## Les amuse-bouches froids

### 7 Amuse-Canap' Classic

Plateau de 16 pièces

- Duo d'asperges
- Tartare de truite, petits légumes et fines herbes
- Thon, anchois et tapenade
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte

22,00 € le plateau

### 6 Plateau Fraîcheur

Plateau de 16 pièces

- Mini buns provençal
- Sablé saumon gravlax demi fumé, crème citronnée
- Mini club volaille cresson
- Strate croustillante courgette et cabillaud

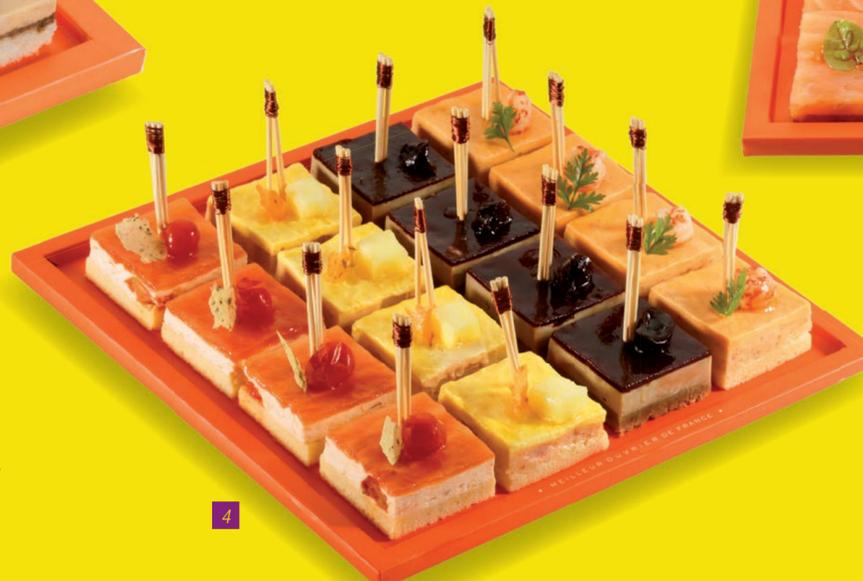
32,00 € le plateau

### 4 Les Cubiques

Plateau de 16 pièces

- Foie gras et griotte
- Ananas crevette citron vert
- Tomate et basilic
- Crabe, céleri et mandarine

32,00 € le plateau



4

### La Palette apéritive de charcuteries et fromages

(pour 4 personnes)

- Rosette, bacon, bresi, mini pâté en croûte, fromage de tête, jambon persillé, comté, morbier

21,00 € la palette

### 5 Le P'tit-Croûte

(pour environ 20 tranches)

- Notre mini pâté en croûte entier aux trois volailles et foie gras

31,50 € le P'tit-Croûte



5



6

## Les amuse-bouches sucrés

### Mignardises sucrées

- le plateau de 16 pièces 18,50 €

### Macarons assortis

- le coffret de 8 macarons 10,50 €
- le coffret de 12 macarons 14,50 €

### Bonbons chocolats

- l'écrin de 12 bonbons chocolats 14,50 €
- l'écrin de 24 bonbons chocolats 27,00 €

## 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 buns provençal
- Mignardises sucrées

3 pièces salées, 2 pièces sucrées

7,50 € par personne

### Cocktail Apéritif

11 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Mini buns provençal
- Sablé saumon gravlax demi fumé, crème citronnée
- Mini club volaille cresson
- Thon, anchois et tapenade
- Mini pâté en croûte
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 1)

7 pièces salées, 4 pièces sucrées

14,00 € par personne

### Cocktail Déjeuner / Dinatoire

20 pièces par personne - Minimum 15 personnes

- Tartare de truite petits légumes et fines herbes
- Crème de comté, marmelade de Morteau et pomme verte
- Thon, anchois et tapenade
- Mini buns provençal
- Mini buns à l'italienne
- Sablé saumon gravlax demi fumé, crème citronnée
- Mini club volaille cresson
- Strate croustillante courgette et cabillaud
- Mini pâté en croûte
- Cubique foie gras et griotte
- Cubique ananas crevette citron vert
- Cubique tomate et basilic
- Mini brochettes de bacon et bille colorée
- Mini brochette de tomate cerise et mozzarella
- Mini pince jambon cru et pruneau
- Mignardises sucrées (x 3)
- Mini macaron (x 2)

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

30,00 € par personne



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

# Les entrées



7



2



3

## Les entrées froides individuelles

Prix à la pièce

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 2 | • Marbré de saumon, cabillaud et écrevisse aux éclats colorés                    | 7,50 € |
| 5 | • Marbré asperges jambon de notre Maison et petits légumes                       | 5,90 € |
| 7 | • Strate de légumes du soleil  | 5,90 € |
|   | • Carpaccio de saumon citron pesto, sa julienne du potager marinée               | 8,50 € |
| 3 | • Tiramisu de Saint-Jacques et tomate au piment d'Espelette et coriandre fraîche | 8,90 € |

## Nos terrines

Prix par personne

- |   |        |
|---|--------|
| • Terrine aux trois poissons, sa garniture et sa crevette bouquet | 6,50 € |
| • Compression de cabillaud, saumon, moule et aromates             | 5,90 € |
| • Terrine de rouget aux petits légumes et ses herbes fraîches     | 5,90 € |
| • Terrine de volaille asperges vertes et tomates confites         | 4,90 € |
| • Garrigue de lapin à la provençale                               | 4,90 € |
| • Persillé de joues de porc aux éclats de carottes colorées       | 4,90 € |
| • Terrine de courgettes, pequillos, menthe et basilic             | 4,50 € |
| • Terrine du jardinier  | 4,50 € |

## Les verrines et écrins

Prix à la pièce

- |  |        |
|--|--------|
| • Œuf poché, sabayon aux arômes d'estragon sur sa garniture printanière              | 7,20 € |
| • La tomate dans tous ses états à l'huile de basilic                                 | 7,50 € |
| • Médaille de saumon fondant sur son caviar de légumes confits et sa crème de citron | 8,50 € |

## Les foies gras Prestige

Prix à la pièce

- |  |         |
|--|---------|
| • Verrine de foie gras de canard au naturel (la verrine)   | 33,00 € |
| • Finger de foie gras aux trois fruits                     | 11,50 € |
| • Médaille de foie gras de canard tradition et son chutney | 9,90 €  |

## Les entrées chaudes

Prix par personne

- |   |         |
|---|---------|
| • Coulibiac de saumon tradition (minimum 6 personnes)                             | 8,95 €  |
| • Croûte aux morilles (16 g) et ses croustillants pur beurre                      | 12,80 € |
| • Croûte aux morilles (8 g) et champignons de Paris, ses croustillants pur beurre | 10,50 € |

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 48 h 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

- |   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| • Tarte saumon basilic                            |         | 4 Tarte fine aux saveurs du soleil              |         |
| 4 personnes                                       | 17,00 € | 4 personnes                                     | 17,00 € |
| 6 personnes                                       | 25,00 € | 6 personnes                                     | 25,00 € |
| 8 personnes                                       | 32,00 € | 8 personnes                                     | 32,00 € |
| • Tatin de tomates cerises au parmesan et basilic |         | • Quiche volaille, poivrons confits et parmesan |         |
| 4 personnes                                       | 17,00 € | 4 personnes                                     | 17,00 € |
| 6 personnes                                       | 25,00 € | 6 personnes                                     | 25,00 € |
| 8 personnes                                       | 32,00 € | 8 personnes                                     | 32,00 € |
|   |         | • Pâté lorrain tradition                        |         |
|   |         | 4 personnes                                     | 17,00 € |
|   |         | 6 personnes                                     | 25,00 € |
|   |         | 8 personnes                                     | 32,00 € |



5



# Les plats et garnitures

## Les poissons chauds

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Dos de sandre juste température et son zéphyr espagnol 16,50 €
- 4 • Dos de cabillaud en croûte de cacahuète et son effervescence asperges et morilles 14,90 €
- Filet de dorade juste température, son jus provençal et ses petits légumes 15,90 €
- 2 • Dos de saumon juste rôti, son écume de tomate et piment d'Espelette 15,90 €
- Filet de bar juste poché au Chablis et son coulis d'herbes fraîches 15,90 €

## Les viandes chaudes

Prix par personne - Ne comprend pas la garniture

- Filet de bœuf à l'huile de poivre, ses éclats de légumes et son jus corsé 16,50 €
- Noix de veau en croûte de sésame et son jus réduit au porto 14,90 €
- Épaule d'agneau 7 heures, son jus à l'ail et au thym (minimum 4 personnes) 14,50 €
- Mignon de porc soufflé à l'estragon et aux condiments sur son jus réduit 12,50 €
- Filet de canard juste température sur son jus au miel, romarin et ses pêches rôties 14,80 €
- Tajine de volaille au citron et gingembre 11,50 €
- Poulet de Bourgogne Label Rouge et son écume de vin jaune et morilles 14,10 €



## Les plats végétariens

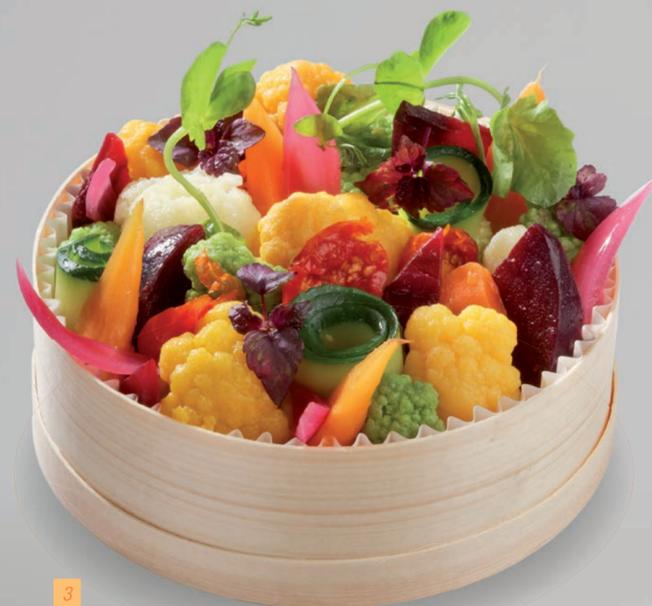
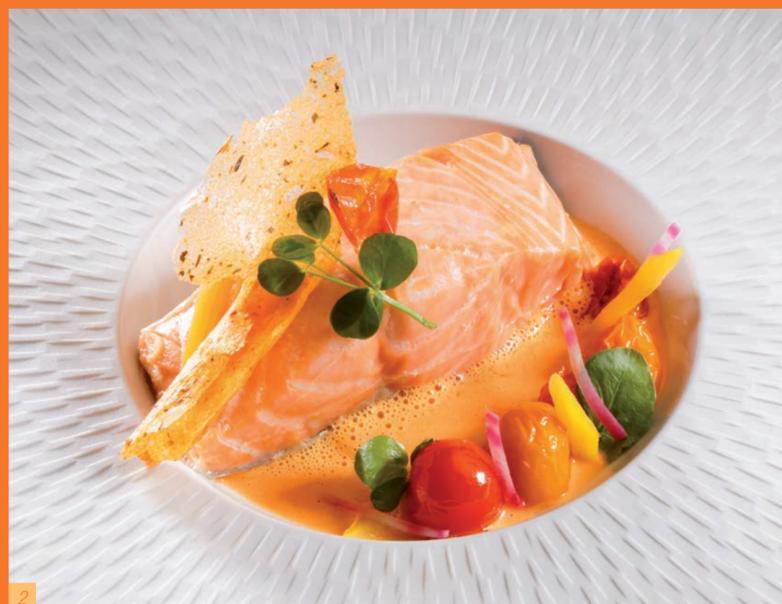
- |  | Prix à la pièce |
|--|-----------------|
| 3 • Boîte chaude de quinoa, purée de carottes et éclats de légumes | 10,90 €         |
| • Risotto crémeux aux saveurs estivales                            | 12,50 €         |

## Les garnitures

- |  | Prix à la pièce |
|--|-----------------|
| • Gratin dauphinois (par personne)   | 3,40 €          |
| • Tatin de pomme paille aux fines herbes                                   | 2,80 €          |
| • Aubergine farcie aux légumes du soleil, jambon sec et parmesan           | 4,10 €          |
| 7 • Bayaldi de légumes   | 5,00 €          |
| • Poêlée de légumes du moment infusée à l'huile de romarin (par personne)  | 5,00 €          |
| • Crumble de courgettes, fines herbes et piment d'Espelette (par personne) | 3,20 €          |



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 plats uniques

Prix par personne, minimum 4 personnes

- Paella 9,90 €
- Couscous 9,90 €
- Parmentier de volaille au basilic et parmesan 9,90 €
- Lasagnes tradition pur bœuf 9,90 €
- Fondue chinoise bœuf et dinde (200 g de viande par personne) :
  - sans bouillon (par personne) 8,00 €
  - avec bouillon (minimum 6 personnes) (par personne) 10,50 €
- Pierrade, plateau composé de bœuf, dinde, canard et lard (200 g par personne) (par personne) 8,00 €

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 48 h à l'avance.

# La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins...

## Alsace

- Etoile de Rose, Ruhlmann, 2019 (75 cl) **17,00 €**
- Pinot gris, Grand cru Frankstein, Ruhlmann, 2016 (75 cl) **20,00 €**
- Riesling Bio, Ruhlmann, 2018 (75 cl) **12,00 €**

## Bordeaux

- Château de Rochemorin, Pessac Léognan André Lurton, 2015 (75 cl) **17,00 €**

## Bourgogne

- Chablis Vieilles Vignes, Séguinot Bordet, 2018 (75 cl) **14,00 €**
- Hautes Côtes de Beaune, Les Perrières, Arnoux, 2017 (75 cl) **17,50 €**
- Monthélie les Sous Roches, Guillaume Baduel, 2016 (75 cl) **26,00 €**
- Bourgogne Pinot Noir, Arnoux, 2018 (75 cl) **16,00 €**
- Hautes Côtes de Beaune, Sous la Murée, Arnoux, 2018 (75 cl) **17,50 €**
- Monthélie les Sous Roches, Guillaume Baduel, 2018 (75 cl) **26,00 €**
- Pommard 1er Cru, Les Saussilles, Baduel, 2015 (75 cl) **44,00 €**

## Jura

- Chardonnay, La Grande Chaude, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2016 (75 cl) **19,00 €**
- Savagnin, Vin de Voile, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2014 (75 cl) **24,00 €**
- Pinot Noir, En Prêlé, Côtes du Jura, Domaine Grand, 2018 (75 cl) **18,00 €**

## Provence

- Côte de Provence, Château Saint-Maur (75 cl) **24,00 €**

## Languedoc

- Saint Chinian, Intemporelles, Combelongue, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **14,50 €**
- Château de Lauriga, Cuvée Jean, 2017 (75 cl) **15,00 €**
- Saint Chinian, Intemporelles, Grand Travers, Domaine Saint Cels, 2018 (75 cl) **14,50 €**
- Saint Chinian, Sous Les Pins, Domaine Saint Cels, 2020, (75 cl) **9,90 €**
- Theyron, IGP d'Oc, bio, Puech Haut, 2020 (75 cl) **22,00 €**
- Argali, Puech Haut, 2020 (75 cl) **13,00 €**
- Argali, Puech Haut, 2020 (150 cl) **32,00 €**

## Vallée du Rhône

- Crozes Hermitage, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl) **17,50 €**
- Ventoux, Rendez-vous sous le Chêne, Grand Jacquet, bio, 2019 (75 cl) **12,00 €**
- Viognier, Philippe et Vincent Jaboulet, 2018 (75 cl) **14,00 €**
- Crozes Hermitage, Cuvée Clémence, Philippe et Vincent Jaboulet, 2017 (75 cl) **15,00 €**
- Ventoux, Rendez-vous sous le Chêne, Grand Jacquet, bio, 2018 (75 cl) **12,00 €**

## Champagne et Crémant

- Crémant, Cœur de Chardonnay, Rolet, 2016 (75 cl) **19,00 €**
- Champagne Blin, Brut, Maison Courbet (75 cl) **24,00 €**
- Champagne Blin, Blanc de Blancs (75 cl) **34,00 €**
- Champagne Blin, Blanc de Noirs (75 cl) **34,00 €**
- R de Ruinart (75 cl) **48,00 €**
- Blanc de Blancs, Ruinart (75 cl) **66,00 €**
- Ruinart Rosé (75 cl) **66,00 €**

- Blanc ● Rouge ● Rosé.

Millésimes sous réserve des stocks disponibles.

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



# Les préparations bouchères crues

Depuis 1949, la Maison Courbet sélectionne et contrôle ses viandes de l'origine à l'atelier. C'est pour vous la garantie d'une parfaite fraîcheur et de saveurs exceptionnelles.



MAISON COURBET  
**BOUCHER**  
DEPUIS 1949

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

### PRIX AU KG

- Rôti de veau au chorizo **35,00 €**
- Aumônière de volaille bacon et fines herbes **25,50 €**
- Rôti de canard aux griottines de Fougerolles **34,50 €**
- Rôti de dinde à l'italienne **25,00 €**
- Croquette andalouse (bœuf, agneau, volaille) **28,00 €**

# Côté barbecue



## Les saucisses

- Chipolatas **14,50 €**
- Saucisse de volaille aux herbes **14,50 €**
- Saucisse de volaille tomate et piment d'Espelette **16,50 €**
- Merguez tradition **14,50 €**
- Saucisse blanche aux légumes verts **14,50 €**
- Saucisse comtoise **18,00 €**
- Saucisse campagnarde au poivre vert **18,00 €**

## Les brochettes

- Brochette bœuf, dinde et lard **24,50 €**
- Brochette de bœuf mariné aux herbes **32,00 €**
- Brochette de canard mariné aux deux agrumes **36,50 €**
- Brochette de volaille graine de moutarde et paprika **24,00 €**
- Brochette de poulet à la persillade **24,00 €**
- Brochette de caille à l'huile de figes et fruits secs **30,50 €**
- Brochette de saucisse de Strasbourg, graine de moutarde, Comté et lard fumé **18,50 €**

## Les grillades

- Côte de boeuf maturée (minimum 4 personnes) **35,00 €**
- Côte de boeuf (minimum 4 personnes) **32,50 €**
- Tournedos marinés aux trois poivres **55,00 €**
- Grillade de porc marinée moutarde et paprika **17,00 €**

# Les fromages

- Plateau de fromages 4-6 personnes **28,00 €**
- Plateau de fromages 8-10 personnes **34,50 €**
- Cancoillotte - le pot de 250 g **3,45 €**
- Le Champagnay, camembert au lait cru - la pièce **4,45 €**
- Chèvre frais - la pièce **2,95 €**
- Comté 6 mois d'affinage - le kg **19,05 €**
- Comté 12 mois d'affinage - le kg **21,00 €**
- Comté 18 mois d'affinage - le kg **25,25 €**
- Comté 36 mois d'affinage - le kg **33,00 €**
- Morbier - le kg **15,75 €**
- Reblochon - le kg **18,70 €**
- Tomme de Franche-Comté - le kg **16,40 €**



“ Affinés pour la Maison Courbet par les meilleurs fromagers ”

# Les créations sucrées



7

## Les tartes

### Framboise citron

Pâte sablée, confit de framboises, crémeux vanille, crémeux citron, framboises fraîches

• 6 personnes 24,50 €

### Sablé breton tout framboise

Sablé breton, confit de framboises, framboises fraîches

• 6 personnes 24,50 €

### 7 Tutti Frutti

Pâte sablée, crème d'amandes, confit passion, crémeux vanille, fruits frais du moment, dôme citron

• 6 personnes 24,50 €

### Fraise pistache

Pâte sablée, biscuit pistache, crémeux pistache, confit fraises-fraises des bois, fraises fraîches

• 6 personnes 24,50 €

*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.*



2

## Les classiques

### Millefeuille vanille fruits rouges

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

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

### Millefeuille purement vanille

Feuilletage caramélisé, crémeux vanille, chantilly vanille

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

### Saint-Honoré fruits rouges

Pâte sablée, pâte à choux, confit de fruits rouges, crémeux framboise, chantilly vanille, fruits rouges frais

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

### Saint-Honoré caramel beurre salé vanille

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

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

### Saint-Honoré Piñacolada

Pâte sablée, pâte à choux, crémeux ananas coco, confit d'ananas, chantilly coco torréfiée

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

*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 48 h à l'avance.*

## Les entremets aux fruits

### Fraisier tout en légèreté

Biscuit cuillère, confit de fraises, diplomate vanille, fraises fraîches

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Emotion framboise

Croustillant sésame, génoise, mousse framboise, confit de framboises tonka et crémeux vanille tonka

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### 5 Forêt Rouge

Biscuit pâte à choux, biscuit citron huile d'olive, croustillant spéculoos, bavaois fruits rouges, fruits rouges

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Provence

Biscuit noisette, compotée d'abricots, croustillant feuilletine, mousse nougat

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Pétale de Rose

Croustillant chocolat blanc, pain de Gênes nature, mousse framboise, confit de framboises et de litchi

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Apple Chic

Pain de Gênes, croustillant riz soufflé, mousse pomme verte, confit pomme verte, crème brûlée vanille

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### 4 Agrumes

Croustillant pistache, pain de Gênes pistache, mousse pamplemousse orange, crémeux pistache, et confit d'agrumes

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Koh-Lanta

Mousse coco, biscuit citron vert, confit passion, croustillant coco

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

## Les entremets chocolat

### Brownie chocolat caramel

Brownie, crémeux caramel, caramel onctueux, éclat de chocolat lait, noisettes du Piémont

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €

### 3 Équateur

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

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Caraïbes

Biscuit chocolat, croustillant feuilletine, mousse chocolat lait, crémeux caramel fruits de la passion, banane flambée

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €



3

### Tahiti

Croustillant maïs soufflé, biscuit sacher, mousse chocolat lait, crémeux vanille, crémeux chocolat intense

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### 2 Feuillantine aux deux chocolats

Croustillant praliné, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €

### Choco-Framboise

Croustillant feuilletine, biscuit chocolat, mousse chocolat grand cru, crème brûlée vanille, confit de framboises

• 4 personnes 24,00 €  
• 6 personnes 30,50 €  
• 8 personnes 36,00 €



4



5



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

# Nos buffets de saison

minimum 15 personnes

## Buffet Jonquille

- Taboulé à la menthe fraîche
  - Fraîcheur israélienne
- Salade de pâtes et volaille
  - Terrine de volaille
- Effeillé de jambon cru et ses billes colorées
  - Terrine de la mer et sa crème acidulée
  - Rôti de porc caramélisé
  - Volaille marinée au basilic
- Plateau de fromages comtois
- 1 entremets au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)

27,50 € par personne



## Buffet Violette

- Salade estivale
- Salade piémontaise
- Duo de céleri et carotte aux fines herbes
- Terrine de poulet au citron
- Effeillé de jambon cru et ses billes colorées
- Saumon mariné aux deux citrons
- Rosbif aux trois poivres
- Volaille marinée au basilic
- Plateau de fromages comtois
- 1 entremets au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)
- 1 tarte au choix (1 seul choix possible pour l'ensemble des convives)

31,50 € par personne



Les tarifs indiqués ne comprennent pas : la livraison, la mise en place, le nappage et les serviettes, la vaisselle et la verrerie, le service, les boissons.

## L'ÉCRIN BISTRONOMIQUE chez vous, sur un plateau

Retrouvez l'offre bistronomique sur [www.maison-courbet.com](http://www.maison-courbet.com)

- Trilogie de pièces apéritives
- Une entrée au choix
- Un plat au choix
- Fromages assortis
- Un dessert au choix

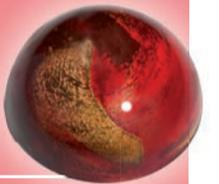
le plateau  
26,00 €



## LES PLAISIRS SUCRÉS

### Les bonbons chocolats

- L'écrin de 12 pièces 14,50 €
- L'écrin de 24 pièces 27,00 €



### Les glaces et sorbets

**Glaces :** Caramel beurre salé, Chocolat, Café, Chocolat menthe, Vanille.

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

- Le pot de 500 ml 6,90 €

### Les mignardises sucrées

- Le plateau de 16 pièces 18,50 €

### Les macarons assortis

- Le coffret de 8 pièces 10,50 €
- Le coffret de 12 pièces 14,50 €

## LES CAKES DE LA MAISON COURBET

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

le cake 10,95 €



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 valable de mai à octobre 2021

### 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 livraison 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 livraison. 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)