

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025 / 2026



Duo de veau,
son jus réduit et
ses éclats de légumes acidulés



Riz au lait de homard
et écrevisses aux agrumes



APÉRITIF

Les amuse-bouches à chauffer

Feuilletés et mini tartes assorties 19,00 € le plateau
Plateau de 20 pièces

Plateau Too Show 29,50 € 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 31,50 € 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 36,00 € le pain de 40 pièces
Charcuteries, fromages comtois et poisson

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 29,00 € le pain de 24 pièces
Le pain de 40 pièces 40,50 € 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 26,00 € le pain de 24 pièces
Le pain de 40 pièces 35,00 € le pain de 40 pièces



Les amuse-bouches froids

Amuse-Canap' Classic 24,00 € le plateau
Plateau de 16 pièces
Jambon champignons / 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 de chou-fleur anisé,
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 50,00 € 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



ENTRÉE



Les entrées froides individuelles

Médailillon de sandre et saumon arlequin et sa garniture 11,50 € la pièce

Riz au lait de homard et écrevisses aux agrumes 9,90 € la pièce

Verrine aux saveurs comtoises 8,60 € la pièce
(Œuf poché, pomme de terre, saucisse de Morteau, aromates, sabayon fumé)

Chouchou comtois 6,90 € la pièce
Choux, crémeux de lentilles, crème de comté, écailles de Monbéliard

Finger de volaille, girolles et potimarron 7,80 € la pièce

Les entrées froides conviviales

Saumon fumé Maison, son beurre citronné (env. 100 g) 12,50 € par personne

Plateau de charcuteries 7,00 € par personne

Farandole de crudités (env. 300 g) 6,80 € par personne

Terrine du jardinier et son coulis de tomate 5,90 € par personne

Terrine de volaille et champignons des bois aux aromates 7,20 € par personne

Terrine aux trois poissons et sa garniture 8,50 € par personne



Le foie gras

Foie gras de canard tradition 12,20 € par personne
accompagné de son chutney (env. 60g)

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

Coquille Saint-Jacques tradition 11,90 € par personne

Bouchée à la reine 9,80 € par personne

Escargots de bourgogne 10,95 € la douzaine



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, épinard, ricotta

Quiche lorraine aux éclats de Morteau

Tarte volaille, asperges vertes et morilles sauvages



Coulubiach de saumon

4 personnes : 38,00 € la pièce

6 personnes : 56,50 € la pièce

PLAT & GARNITURE

Les poissons chauds

Ne comprend pas la garniture

Dos de sandre en habit vert croustillant sauce normande	19,00 € par personne
Saint-Pierre en deux cuissons, sabayon chorizo	17,50 € par personne
Feuille à feuille cabillaud, cœur de Morteau, sa nage crémeuse aux arômes du Jura	18,20 € par personne
Marmite du pêcheur lutée (Lotte, sandre, gambas, quenelle de brochet, Saint-Jacques) sauce champagne	18,90 € par personne
Surprise de Saint-Jacques, éclats de morilles sauvages et vin jaune	20,00 € par personne

Les viandes chaudes

Ne comprend pas la garniture



Filet de bœuf Wellington, sauce porto	21,50 € par personne
Paleron de bœuf confit, cœur fondant aux champignons des bois, sauce miroir	16,90 € par personne
Duo de veau, son jus réduit et ses éclats de légumes	18,50 € par personne
Blanquette de veau tradition et ses éclats de légumes	14,90 € par personne
Epaule d'agneau fondante aux girolles et échalotes confites	14,50 € par personne
Volaille fermière son écume de vin jaune et morilles sauvages	16,00 € par personne
Civet de lièvre à l'ancienne sauce poivrade (minimum 4 personnes / Du 1er novembre 2025 au 31 janvier 2026)	14,00 € par personne
Tourte de gibiers aux éclats de poires et sa sauce grand veneur (Du 1er novembre 2025 au 31 janvier 2026)	16,50 € 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 aux saveurs des bois	14,00 € par personne
Méli- mélo de céréales et légumes anciens aux copeaux de fruits secs	14,00 € par personne

Les garnitures

Gratin dauphinois	4,95 € par personne
Tatin de pomme paille aux fines herbes	4,00 € par personne
Ecrin de légumes anciens aux aromates	6,30 € par personne
Lasagnes de champignons des bois	6,20 € par personne
Poêlée de rattes, marrons, champignons au jus de viande	5,90 € par personne
Boîte chaude potimarron, marron et éclats de figes confites	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
Choucroute garnie	11,90 € par personne
Parmentier de joues de bœuf confites soubise d'oignons et duxelles de champignons	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 : 35,00 € la pièce
8 personnes : 41,00 € 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

Délice Pomme Framboise

Financier vanille framboise, marmelade pomme framboise, mousse framboise, croustillant sablé, billes de pomme et framboises fraîches, chantilly framboise

Koh-Lanta

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



Les entremets chocolatés

4 personnes : 27,00 € la pièce
6 personnes : 35,00 € la pièce
8 personnes : 41,00 € 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 : 35,00 € 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, 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 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 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.

Les plaisirs glacés

Taille unique 6 personnes : 35,00 € 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 chocolatées

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.