



MAISON KLEIN  
— depuis 1933 —

# BON DE COMMANDE

contact@maisonklein.com  
03 88 61 16 10

B O U C H E R I E C H A R C U T E R I E T R A I T E U R

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_  
Tél. \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Code postal/Ville \_\_\_\_\_

Tous les champs doivent être renseignés.

## COMMANDE À :

- CHERCHER**  
le \_\_\_\_\_
- LIVRER**  
le \_\_\_\_\_

Indication livreur :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Chères clientes, chers clients,

Nous avons mis en place ce document pour passer vos commandes par mail. La gamme reprend les principaux produits achetés par nos clients et cela nous permet de vous garantir pratiquement leurs disponibilités tous les jours.

*Et maintenant faites-vous plaisir ! Olivier Klein et toute l'équipe Maison Klein*

ACTUALITÉ DE  
LA SEMAINE

## ASPERGES AND COMPAGNIE

Cette semaine, on vous propose du frais et du local avec **nos asperges blanches de Hoerd**, c'est le moment d'en profiter !  
À déguster en entrée : les **aspics œuf mollet aux asperges et jambon fumé** et la **quiche au jambon et asperges**.

	Cond.	Qté
Aspics œuf mollet aux asperges et jambon fumé	pce	
Quiche au jambon et asperges	pce	

### LES PLATS DU JOUR • Semaine du 15 au 20 avril 2024

		Cond.	Qté
<b>Lundi</b>	Échine de porc milanaise, spaghetti	pce	
<b>Mardi</b>	Jambonnette de dinde confite, pommes sautées	pce	
<b>Mercredi</b>	Rôti de bœuf cuisson basse temp., jus corsé, mousseline de petits pois	pce	
<b>Judi</b>	Tajine de veau aux olives et ses légumes	pce	
<b>Vendredi</b>	Dos de colin au yuzu, bouquetière de légumes grillés	pce	
<b>Samedi</b>	Paëlla	pce	

### LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PASSÉES AVANT 13 H ET SERONT LIVRÉES LE LENDEMAIN ENTRE 9 H ET 13 H.

#### LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 15 au 20 avril 2024

		Cond.	Qté
	Penne sauce carbonara	pce	
<b>VÉGÉTARIEN / VEGAN</b>	Boullgour aux légumes, menthe fraîche et tofu	pce	

#### PLAT FESTIF TRAITEUR - à partir du mardi

Asperges blanches d'Alsace, jambon à l'os, quenelle de salade de pommes de terre, sauce gribiche	pce	
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--

### LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 15 au 20 avril 2024

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
<b>Du lundi au mercredi</b>		
Paupiette de volaille farcie	pers.	
Cuissot de porcelet braisé	pers.	
Saumonette à l'estragon	pers.	
Filet de sole au curry et lait de coco	pers.	

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
<b>Du jeudi au samedi</b>		
Gigot d'agneau confit	pers.	
Filet mignon de veau sauce aux cèpes	pers.	
Brochette de crevettes à la coriandre	pers.	
Pavé de cabillaud skrei à la plancha	pers.	

### LA GAMME TRAITEUR & CUISINE

	Cond.	Qté
Ratatouille	pers.	
Haricots verts	pers.	
Épinards à la crème	pers.	
Légumes cuits vapeur	pers.	
Écrasé de pommes de terre	barq. 400 g	pce
Mousseline du jour	barq. 400 g	pce
Gratin de pommes de terre		pce
Gratin de courgettes		pce
Galettes de pommes de terre		pce
Croquettes de pommes de terre		pce
Spaetzle		pers.
Carottes râpées		pers.
Céleri rémoulade		pers.
Betteraves rouges		pers.
Salade de pommes de terre		pers.
Taboulé oriental		pers.
Concombres à la crème		pers.
Museau de bœuf		pers.
Bouchée à la reine avec croûte		pers.
Galettes de viande		pce

	Cond.	Qté
Escalope de veau panée cuite	pce	
Tourte vigneronne	4 pers.	pce
Tourte volaille	4 pers.	pce
Tourte bouchée à la reine	3 pers.	pce
Tourte saumon et poireaux	3 pers.	pce
Quiche lorraine	portion individuelle	pce
Quiche au fromage	portion individuelle	pce
Quiche au saumon	portion individuelle	pce
Saumon fumé bio écossais		tr.
Saumon fumé bio	150 g	plaq.
Saumon fumé prestige norvégien		tr.
Cœur de saumon fumé		plaq.
Écrevisses aux agrumes		pers.
Gambas à l'ail		pers.
Gambas à l'aneth		pers.
Pâté en croûte à la viande		tr.
Pâté en croûte au foie gras de canard		tr.
Pâté en croûte volaille moutarde		tr.
Mini saucisson brioché	120 g	pce
Friand à la viande		pce

### NOS CHOUCROUTES

	Cond.	Qté
Chou cru	g	
Palette fumée crue	env. 800 g	pce
Kassler cru	tr.	
Saucisse de Morteau Label rouge	pce	
Saucisse fumée de Montbéliard	pce	
Poitrine fumée crue	g	
Choucroute cuite	pers.	
Jarret demi-sel cuit	1 pour 3 pers.	pce
Poitrine fumée cuite	tr.	
Poitrine salée cuite	tr.	
Palette fumée cuite	tr.	
Kassler cuit	tr.	
Saucisse fumée cuite - porc et bœuf	pce	
Choucroute 2 personnes et 4 garnitures - s/vide	pce	
Poche de choucroute cuite	600 g	pce
Knack Maison Klein - porc, bœuf et veau	paire	
Knack d'or 2021 - Michel Burg à Marlenheim	paire	



### NOS CHARCUTERIES

	Cond.	Qté
Jambon blanc	tr.	
Jambon blanc aux truffes	tr.	
Jambon de Parme	tr.	
Jambon San Daniele	tr.	
Jambon fumé cru d'Alsace	tr.	
Saucisse de viande	cm	
Cervelas alsacien	pce	
Assortiment de charcuterie à la coupe	g	
Gendarmes	paire	
Saucisse de foie fumée nature	cm	
Saucisse de foie truffée	cm	
Tartinette	pce	
Pâté de campagne	tr.	
Saucisse blanche à frire	pce	
Saucisse de Toulouse	pce	
Saucisse aux herbes	pce	
Boudin noir	pce	

SAUCISSES  
À GRILLER

### NOS VIANDES D'EXCEPTION

	Cond.	Qté
Filet de bœuf	pers.	
Faux filet de bœuf	tr.	
Entrecôte de bœuf	tr.	
Rumsteck de bœuf	tr.	
Bavette	tr.	
Onglet de bœuf	tr.	
Côte de bœuf	pce	
Filet mignon de porc	pers.	
Échine de porc	□a/os □sans os	pce
Escalope de veau	tr.	
Osso bucco	pers.	
Carré de veau sans os	pers.	
Filet mignon de veau	pers.	
Sauté de veau	pers.	
Rôti épaule de veau	pers.	
Foie de veau	pers.	
Rognon de veau	pce	
Cordon bleu de veau	pce	
Côte de veau	pce	
Steak haché de veau au fromage	pce	
Escalope de veau panée	pers.	
Faux-filet charolais mariné	pers.	
Mignon porc	□ italien □ chorizo □ alsacien	pce
Émincé de volaille, thym et poivron	pers.	
Émincé de bœuf, ail et persil	pers.	
Émincé de veau, crème et girolles	pers.	

### NOS CÔTES MARINÉES

	Cond.	Qté
Côte de bœuf huile d'olive et thym frais	pce	
Côte de veau à l'huile de truffe	pce	
Côte de porc fermier IGP au citron et au romarin	pce	

### NOS VOLAILLES D'EXCEPTION D'ALSACE - DE L'AIN

	Cond.	Qté
Escalope de poulet Label rouge	pce	
Cuisse de poulet Label rouge	pce	
Poulet d'Alsace Label rouge - blanc	pce	
Poulet d'Alsace Label rouge - jaune	pce	
Coquelet	pce	
Poussin	pce	
Filet de canard	pce	

**Autres produits souhaités :**  
sous réserve de disponibilité

#### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (EXTRAIT)

- **Commande** : toute commande par mail ou par téléphone induit l'acceptation des conditions générales de vente. **Les commandes doivent être passées avant 13h.**
- **Livraison** : les commandes sont livrées **le lendemain entre 9h et 13h.** Nous ne sommes pas en mesure de communiquer l'heure exacte de la livraison.
- **Retrait en boutique** : les commandes sont **disponibles le lendemain du jour de commande à partir de 8h30.** Vous pouvez rentrer directement dans la boutique et vous adresser à la caisse en respectant les gestes barrières.

- **Règlements** : toutes les commandes devront être réglées avant la livraison. Un mail vous sera envoyé avec un lien pour payer en carte bancaire sur un site sécurisé de la Société Générale. Lors de la livraison ou du retrait, vous aurez le détail de vos achats sur le ticket de caisse édité la veille à la fermeture.
- **Frais de livraison : à partir de 120€ livraison gratuite** en zone 1 ou zone 2. Autres zones nous consulter.
  - Zone 1 - 5,50€ : Quartier des XV - Robertsau - Esplanade - Ellipse insulaire sauf rue piétonne.
  - Zone 2 - 11,50€ : Bischheim - Hoenheim - Schiltigheim - Neudorf - Koenigshoffen.
  - Illkirch - 11,50€ : tournée le jeudi après-midi.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

plaque - tr. : tranche - plaq. : plaque **N = NOUVEAU**

© Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles.

