

BON DE COMMANDE

contact@maisonklein.com
03 88 61 16 10

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

DES REPAS EN TERRASSE

Nous vous préparons les meilleures saucisses et brochettes marinées à griller, à vos barbecues ! Des nouveautés : **saucisse blanche aux asperges** et **saucisse de volaille au Riesling**.

À la boucherie : **la brochette de filet de bœuf mariné aux échalotes**.

	Cond.	Qté
Saucisse blanche aux asperges	pce	
Saucisse de volaille au Riesling	pce	
Brochette de filet de bœuf mariné aux échalotes	pce	

LES PLATS DU JOUR • Semaine du 29 avril au 4 mai 2024

	Cond.	Qté
Lundi Joutes de porc confites, pommes rissolées	pce	
Mardi Steak de poulet mariné, carottes à la crème	pce	
Mercredi FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL		
Judi Navarin d'agneau aux légumes printaniers	pce	
Vendredi Dos de colin au curry, riz thaï	pce	
Samedi Sauté de veau aux oignons glacés, mousseline de céleri	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 29 avril au 4 mai 2024

	Cond.	Qté
Hachis parmentier	pce	
VÉGÉTARIEN / VEGAN Risotto aux asperges	pce	

PLAT FESTIF TRAITEUR - à partir du mardi

Couscous royal pour 2 pers.	pce	
-----------------------------	-----	--

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 29 avril au 4 mai 2024

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
Du lundi au mercredi		
Fricassée de volaille au citron	pers.	
Carbonnade de bœuf	pers.	
Aile de raie à la grenobloise	pers.	
Pavé de maigre au beurre blanc	pers.	

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
Du jeudi au samedi		
Magret de canard au poivre vert	pers.	
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne	pers.	
Filet de flétan au curcuma	pers.	
Noix de Saint-Jacques, sauce crustacés	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	

