



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

*Belles fêtes  
de Pâques  
très ensoleillées !*

**Vous êtes des clients formidables et nous vous remercions de votre fidélité qui nous honore et donne du sens à notre travail quotidien.**

**Nos cuisiniers et bouchers se sont surpassés pour que votre repas de Pâques en famille soit inoubliable avec la cuisine du Sud aux saveurs estivales et l'agneau de Sisteron des Hautes-Alpes.**

**Les propositions de la carte de Pâques seront disponibles à partir du vendredi 11 avril en boutique.**

*Merci*

Sylviane Jardin,  
l'ensemble de nos collaborateurs  
et Olivier Klein

**DÉGUSTATION** des plats emblématiques  
et de l'agneau de Sisteron

**LE VENDREDI 11 ET SAMEDI 12 AVRIL  
CHEZ MAISON KLEIN**





## Côté traiteur

### LES APÉRITIFS - AMUSE BOUCHE FROIDS

<b>Bûche aux noix</b> , jambon de Parme, mousse de foie gras de canard compotine de fruits secs, saumon fumé	16 sandwichs	25,00 €/pièce
<b>Le Baltique</b> tarama, saumon fumé, délice de crabe citronné	40 sandwichs 16 sandwichs	38,80 €/pièce 25,00 €/pièce
<b>Verrines de tartare de saumon et verrine d'écrevisses</b> aux agrumes et avocats	6 verrines	10,00 €/pièce
<b>Chiffonnade de jambons prestigés</b> Cebo iberico, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano	9 pièces	13,90 €/boîte

### LES APÉRITIFS pour les parents et gourmets séniors

<b>Minis quiches royales</b> : quiche lorraine truffée, chèvre et Pata Negra	8 pièces	16,00 €/boîte
<b>Knacks Klein cocktail</b>	12 pièces	8,40 €/barq.

### LES APÉRITIFS pour les petits gourmets de Maison Klein

<b>Feuilleté torsade au fromage</b>	15 pièces	10,00 €/boîte
<b>Knack Klein feuilleté</b>	10 pièces	10,00 €/boîte

### LES SAUMONS

<b>Saumon fumé prestige</b> tranché main	2/3 tranches - 200g	26,50 €/pièce
<b>Saumon fumé shetland bio</b> tranché main	2/3 tranches - 200g	27,50 €/pièce
<b>Cœur de saumon fumé norvégien prestige</b>	étui 270g	48,50 €/pièce
<b>Saumon écossais fumé bio</b>	2/3 tr. - plaquette de 150g	25,90 €/plaq.
<b>Tarama brut</b>	80g	6,90 €/pièce
<b>16 blinis cocktail ou 4 grands blinis</b>	paquet	6,00 €/pièce

### LES ENTRÉES FROIDES

<b>Demi langouste des mers du sud à la parisienne</b> servie froide avec des petits légumes et mayonnaise		29,80 €/pièce
<b>Œuf mimosa</b> et tomate monégasque (macédoine)		8,30 €/pers.
<b>Terrine de sandre à l'estragon</b> , mousse de truite et chantilly au raifort	2 tr.	14,00 €/barq.
<b>NOUVEAU</b> <b>Foie gras de canard</b>	100g	12,50 €/barq.
<b>Foie gras de canard</b>	45g	13,00 €/tr.
<b>Foie gras d'oie</b>	45g	13,80 €/tr.

### LES PÂTÉS EN CROÛTE recette famille Klein

Pâté en croûte <b>au foie gras de canard</b>	1 tr. - 120g	10,00 €/tr.
Pâté en croûte <b>de Pâques</b> - porc de Montagne Le Capelin, veau, ris de veau et morilles	1 tr. - 120g	10,00 €/tr.
Pâté en croûte au saumon	1 tr. - 120g	6,00 €/tr.

## LES ENTRÉES CHAUDES

<b>Ravioles de queues de langouste</b> , sauce homardine, pointes d'asperges vertes	13,60€/les 4
<b>Belle coquille Saint-Jacques à la normande</b>	15,30€/pers.
<b>Cocotte de crevettes saveurs thaï</b> wok de légumes, nouilles chinoises	13,60€/pers.

## LES POISSONS CUISINÉS

<b>Cocotte de crevettes saveurs thaï</b> wok de légumes, nouilles chinoises	17,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Aïoli marseillais</b> , morue, carottes, courgettes, haricots, choux-fleurs pomme de terre, œuf et aioli	14,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Limande sole, crème de moules au safran</b> , moules de bouchot, asperges vertes, riz	19,90€/pers.

## LES VIANDES CUISINÉES

<b>NOUVEAU</b> <b>Rumsteak d'agneau</b> , tian de légumes, pommes grenailles	18,00€/pers.
<b>Suprême de volaille Label rouge</b> , sauce crémée au vin jaune et aux cèpes, poêlée printanière rôtie	18,00€/pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Grenadin de veau, aumônière Wellington</b> , glace de veau au poivre de Timut bouquetière de légumes frais, dariole de pommes de terre	18,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Lapin au romarin</b> , tomates confites, pommes grenailles, fèves	18,00€/pers.

## LES PLATS POUR LES PETITS GOURMETS DE MAISON KLEIN

<b>NOUVEAU</b> <b>Fish &amp; chips de cabillaud Maison Klein</b> , ketchup de légumes	280 g	5,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Chicken nuggets and chips</b> , ketchup de légumes	280 g	5,80€/pers.

## LES PÂTISSERIES SALÉES DE PÂQUES

<b>Tourte au saumon et Saint-Jacques</b> au safran	pour 4 pers.	48,80€/pièce
<b>Tourte à la volaille de Pâques</b> cuisée de poulet Label Rouge d'Alsace, foie gras de canard	pour 4 pers.	48,80€/pièce
<b>Jambon en croûte</b> sauce au Porto et aux champignons	pour 4 pers. : 1 kg/1,2 kg pour 6 pers. : 1,4 kg/1,6 kg pour 8 pers. : 1,9 kg/2,1 kg	43,00€/pièce 54,00€/pièce 78,00€/pièce

## NOS GARNITURES

<b>Ratatouille à l'huile d'olive</b>	barq. pour 2 pers. 7,50€/barq.
<b>Bouquetière de légumes frais</b>	7,50€/barq.
<b>Flageolets verts</b>	6,00€/barq.
<b>Écrasé de pommes de terre</b>	6,30€/barq.

## NOTRE SAUCE

**Jus léger au thym**  
500 g - 5,50€/sachet



# Menu de Pâques

Foie gras de canard (45 g)

ou

Ravioles de queues de langouste,  
sauce homardine, pointes d'asperges vertes

\*\*\*

Lapin au romarin,  
tomates confites, pommes grenailles, fèves

ou

Limande sole,  
crème de moules au safran  
moules de bouchot, asperges vertes,  
riz

UNE ENTRÉE  
ET UN PLAT

29,90€

par pers.



Greendonnerschdaa

JEUDI 17 AVRIL

Œufs mollets, sauce florentine  
(béchamel) sur lit d'épinards  
et pommes rissolées

9,90€/portion

## Côté boucherie

### VIANDE DE BŒUF D'EXCEPTION

La tranche de filet de bœuf	1 pers. - 180 g	14,20€/pers.
Filet de bœuf	4 pers. - 750 g	63,20€/pièce
Wagyu Japon - Faux-filet	1 pers. - 150 g	45,20€/pièce

### NOS VOLAILLES FESTIVES

Magret de canard au foie gras - à cuire <i>Recette Bocuse d'Or</i>	2/3 pers. - 800 g	28,00€/pièce
Magret de canard	2 pers. - 450 g	21,40€/pièce
Poulet de Bresse AOC	4 pers. - 1,6 kg	63,00€/pièce
Poulet fermier Label Rouge Alsace	4 pers. - 1,4 kg	24,35€/pièce
Poulet fermier jaune Label Rouge	4 pers. - 1,5 kg	32,80€/pièce
Lapin entier	4 pers. - 1,4 kg	25,20€/pièce

### LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Côte de veau marinée à la truffe	1/2 pers. - 300 g	14,20€/pièce
Côte de bœuf marinée huile d'olive, thym frais	3 pers. - 1,2 kg	59,20€/pièce
Côte de porc Montagne Le Capelin marinée citron, romarin	2/3 pers. - 800 g	18,20€/pièce



## AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

<b>Gigot</b> d'agneau de lait	3 pers. - 0,9 kg à 1,1 kg	45,20€/pièce
<b>Côtes</b> d'agneau de lait	12-13 côtes - 3 pers. - 800 g	37,50€/pièce
<b>Épaule</b> d'agneau de lait	2 pers. - 700 g	32,30€/pièce

## AGNEAU DE SISTERON NOUVEAU

<b>Gigot</b> d'agneau de Sisteron	6/8 pers. - 2,4 kg	103,50€/pièce
<b>Côtes</b> d'agneau de Sisteron	par 4 côtes - 2 pers. - 400 g	19,90€/pièce
<b>Épaule</b> d'agneau de Sisteron - avec os	4/5 pers. - 1,4 kg	47,90€/pièce

## AGNEAU DU LIMOUSIN ET D'ALSACE

**Nous sélectionnons exclusivement des agneaux femelles de moins de 20 kg.**

<b>Gigot</b> d'agneau	6/8 pers. - 2,4 kg	99,50€/pièce
<b>Gigot</b> d'agneau raccourci	6/8 pers. - 1,8 kg	86,80€/pièce
<b>Gigot</b> d'agneau désossé à creux (os à sortir - facile à tancher)	6/8 pers. - 2 kg	117,80€/pièce
<b>Tranches de gigot</b> d'agneau marinées par 2 tr. - sous-vide - 2 pers. - 450 g à l'huile d'olive, colza et herbes de Provence		20,30€/pièce
<b>Côte d'agneau marinée</b>	par 4 côtes - 2 pers. - 400 g	16,60€/pièce
<b>Souris d'agneau</b>	1 pers. - 450 g	17,50€/pièce

*Nous vous proposons de préparer gracieusement votre gigot : huile d'olive et colza, ail, sel, poivre, herbes de Provence.*

<b>Épaule</b> d'agneau avec os	4/5 pers. - 1,4 kg	44,90€/pièce
<b>Épaule</b> d'agneau désossée, roulée, menthe, citron et tomates confites, chèvre, épinards	3/4 pers. - 1 kg	35,90€/pièce
<b>Carré</b> d'agneau - comptez 3 côtes/pers.	6 côtes - 2 pers. - 550 g	28,20€/pièce
	9 côtes - 3 pers. - 900 g	42,30€/pièce
<b>Noisette</b> d'agneau - filet + filet mignon	1/2 pers. - 300 g	19,80€/pièce

## COCHON DE LAIT

<b>Cuissot</b> de cochon de lait mariné	8 pers. - 2,8 kg à 3,2 kg	84,50€/pièce
<b>Melon dans l'épaule</b> de cochon de lait	4 pers. - 900 g	25,30€/pièce
<b>Carré</b> de cochon de lait	4 côtes - 2 pers. - 400 g	13,50€/pièce

## VEAU DE PÂQUES

<b>Carré</b> de veau sans os	1 pers. - 200 g	11,00€/pièce
<b>Mignon</b> de veau	1 pers. - 200 g	13,80 €/pièce
<b>Côte</b> de veau	1 pers. - 250 g	11,20€/pièce





## Vos commandes de Pâques sur le site internet de Maison Klein : **shop.maisonklein.com**



**Gain de temps**, disponible 24h/24 et 7j/7, vous avez toutes les **informations sur les produits** et **vous connaissez le montant de votre commande**.  
**Vous choisissez une date de retrait boutique ou de livraison.**

Nous vous remercions de passer vos commandes définitives le plus tôt possible, nous travaillons des produits frais et nous devons aussi prévoir nos approvisionnements auprès de nos fournisseurs.

**Nous prenons les commandes  
JUSQU'AU MARDI 15 AVRIL AVANT 13 H  
pour les commandes  
du mercredi 16, jeudi 17 et samedi 19 avril**

Vous avez également la possibilité d'envoyer votre bon de commande par mail ou de le déposer à la boutique. Vous devrez ensuite procéder au règlement de la commande.

Nous travaillons des produits frais et si un de nos fournisseurs ne pouvait nous fournir un produit, nous vous proposerons de le remplacer par un produit de qualité équivalente.

### Les horaires semaine de Pâques

**Lundi au jeudi 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h**

**Vendredi FÉRIÉ • Samedi 8 h 30 à 13 h**



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • **Tél. 03 88 61 16 10**  
contact@maisonklein.com • maisonklein.com

#### BOUTIQUE ET RESTAURANT PORCUS

6 place du Temple Neuf à Strasbourg - Tél. 03 88 23 19 38 - porcus.fr

#### BOUTIQUES ET RESTAURANTS KLEIN D'ALSACE

à Bordeaux-Mérignac, Clermont-Ferrand et Nantes - klein-alsace.com

m a i s o n k l e i n . c o m

