

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! Oliver Klein et toute l'équipe Maison Klein

ACTUALITÉ DE LA SEMAINE

LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

3 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD ACHETÉES = LA 4^e OFFERTE !

Nous proposons en accompagnement les galettes de pommes de terre et les spaetzle à -20 % pour plus de plaisir !

Cond.	Qté
Saucisses de Montbéliard	lot de 4

LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PASSÉES AVANT 13 H ET SERONT LIVRÉES LE LENDEMAIN ENTRE 9 H ET 14 H.

LES PLATS DU JOUR • Semaine du 16 au 21 novembre

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€				Cond.	Qté
Lundi	Sauté de porc au caramel, riz cantonais	pce			
Mardi	Pilons de poulet, jus au thym, tian de légumes	pce			
Mercredi	Daube de bœuf niçoise, gratin dauphinois	pce			
Judi	Mijoté d'agneau aux légumes d'hiver	pce			
Vendredi	Spaghetti aux fruits de mer	pce			
Samedi	Osso bucco de veau à la milanaise, ratatouille	pce			

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 16 au 21 novembre

	Croquettes de la mer, pommes de terre sautées	pce			
VEGAN	Wok de légumes et tofu, nouilles	pce			

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 16 au 21 novembre

Vendus au kilo. À commander par personne			Cond.	Qté
Du lundi 16 au mercredi 18 novembre				
	Tête de veau sauce gribiche	pers.		
	Dos de cerf, sauce au foie gras	pers.		
	Joues de loup aux écrevisses	pers.		
	Saint-Pierre rôti et fines herbes	pers.		
Du jeudi 19 au samedi 21 novembre				
	Noisette d'agneau à la crème d'ail	pers.		
	Sauté de veau aux giroles	pers.		
	Cabillaud crème de parmesan	pers.		
	Empereur et jus de crustacés	pers.		

LA GAMME TRAITEUR & CUISINE

NOS PLATS À PARTAGER

		Cond.	Qté
Baeckeoffe	2 pers.	pce	
Pot-au-feu	2 pers.	pce	
Choucroute aux trois poissons	2 pers.	pce	
Bouillon de pot-au-feu	1 litre		
Ratatouille	pers.		
Haricots verts	pers.		
Épinards à la crème	pers.		
Légumes croquants	pers.		
Écrasé de pommes de terre	barq. 400 g	pce	
Mousseline de potimarron	barq. 400 g	pce	
Mousseline de petits pois	barq. 400 g	pce	
Gratin de pommes de terre		pce	
Gratin de courgettes		pce	
Gratin de légumes		pce	
Galettes de pommes de terre	-20%	pce	
Croquettes de pommes de terre		pce	
Spaetzle	-20%	pers.	
Carottes râpées		pers.	
Céleri rémoulade		pers.	
Betteraves rouges		pers.	
Salade de pommes de terre		pers.	
Taboulé oriental		pers.	
Concombres à la crème		pers.	
Salade de radis		pers.	

		Cond.	Qté
Museau de bœuf		pers.	
Bouchée à la reine avec croûte		pers.	
Galettes de viande		pce	
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 aux poireaux	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	

Autres produits traiteur-cuisine souhaités : sous réserve de disponibilité

NOS CHOUCROUTES

		Cond.	Qté
CHOUCROUTE CRUE	Choucroute crue	pers.	
	Navet salé cru	pers.	
	Jarret demi-sel cru	1 pour 3 pers.	pce
	Échine salée crue	pers.	
	Poitrine salée crue	pers.	
	Palette fumée crue	env. 800 g	pce
	Kassler cru	tr.	
	Saucisse de Morteau Label rouge		pce
	Saucisse fumée de Montbéliard		pce
	CHOUCROUTE CUITE	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 Fechter - recette 2018		paire	



NOS CHARCUTERIES

		Cond.	Qté
SAUCISSES À GRILLER	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.	
	Palette salée	pce	
	Palette au raifort	pce	
	Palette à la diable	pce	
	Saucisse blanche à frire	pce	
	Saucisse paysanne	pce	
	Saucisse de Toulouse	pce	
	Saucisse aux herbes	pce	
Boudin noir	pce		
Saucisse de veau	kg		

NOS VIANDES D'EXCEPTION

		Cond.	Qté
NOS VIANDES D'EXCEPTION	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	pers.	
	Filet mignon de porc	pers.	
	Côte de porc fermier d'Auvergne IGP	pce	
	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.
	Côte de veau		pce
	Sauté de veau		pers.
	Rôti épaule de veau		pers.
	Foie de veau		pers.
	Rognon de veau		pce
	Cordon bleu de veau		pce
	Steak haché de veau au fromage		pce
	Émincé de veau aux giroles		pers.
	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 giroles		pers.
	Paupiette de bœuf à l'ancienne		pce
	Paupiette de poulet savoyarde		pce

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

		Cond.	Qté
NOS VOLAILLES D'EXCEPTION D'ALSACE - DE L'AIN	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 Label rouge	pce	
	Poussin Label rouge	pce	
	Magret de canard	pce	
	Poulet rôti	pce	
	Coquelet rôti	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 13 h.**
- **Livraison** : les commandes sont livrées **le lendemain entre 9 h et 14 h.** 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 8 h 30.** 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 - 4,50€ : Quartier des XV - Robertsau - Esplanade - Ellipse insulaire sauf rue piétonne.
 - Zone 2 - 10,00€ : Bischheim - Hoenheim - Schiltigheim - Neudorf - Koenigshoffen.
 - Illkirch - 10,00€ : tournée le jeudi après-midi.

= NOUVEAU

pce : pièce - pers. : personne - tr. : tranche - plaq. : plaquette

©Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles.

