



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

ACTUALITÉ DE
LA SEMAINE

DIMANCHE 17 JANVIER

LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA CUISINE ITALIENNE

Dégustez la recette des **polpette du chef de cuisine**, la gourmandise italienne tout en rondeur !

Régalez-vous avec notre meilleur jambon italien : **le jambon de Parme Ruliano 24 mois**

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 11 au 16 janvier

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€ Cond. Qté

		Cond.	Qté
Lundi	Côte de porc charcutière, pommes de terre sautées	pce	
Mardi	Cuisse de poulet basquaise, ratatouille	pce	
Mercredi	Bœuf stroganoff, tagliatelle	pce	
Jedi	Fricassée d'agneau au romarin, flageolets	pce	
Vendredi	Dos de lieu, risotto, légumes sauce crustacés	pce	
Samedi	Médaille de veau crème et champignons, poêlée de légumes verts	pce	

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 11 au 16 janvier

	Cond.	Qté
Hachis parmentier	pce	
VEGAN Steak végétal, blé aux légumes	pce	

LE PLAT CONVIVIAL DE LA SEMAINE • Semaine du 11 au 16 janvier

	Cond.	Qté
Bouillabaisse <input type="checkbox"/> 2 pers. <input type="checkbox"/> 4 pers.	pce	

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 11 au 16 janvier

Vendus au kilo. À commander par personne Cond. Qté

Du lundi 11 janvier au mercredi 13 janvier		
Langue de bœuf sauce cornichons	pers.	
Onglet de veau aux cèpes	pers.	
Sardines à l'escabèche	pers.	
Carrelet aux piquillos	pers.	

Vendus au kilo. À commander par personne Cond. Qté

Du jeudi 14 janvier au samedi 16 janvier		
Polpette sauce tomates	pers.	
Paupiette de lapin sauce chasseur	pers.	
Saumon à l'oseille	pers.	
Rouget grillé au basilic	pers.	

LA GAMME TRAITEUR & CUISINE

	Cond.	Qté
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		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.
Salade de radis		pers.
Museau de bœuf		pers.
Bouchée à la reine avec croûte		pers.

	Cond.	Qté
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

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

= NOUVEAU

© Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles. pce : pièce - pers. : personne - tr. : tranche - plaq. : plaquette

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	<input type="checkbox"/> a/os <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> italien <input type="checkbox"/> chorizo <input type="checkbox"/> 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. : plaque

©Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles.

