

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

EN MARS, ON FÊTE LE PRINTEMPS !

NOS PLATS CUISINÉS À LA BIÈRE DE PRINTEMPS : la choucroute Strasbourgeoise + 1 bière 25 cl OFFERTE, le jarret braisé entier + chou cuisiné et la palette à la diable + 1 bière 25 cl OFFERTE.

	Cond.	Qté
Choucroute Strasbourgeoise + 1 bière 25 cl OFFERTE	pce	
Jarret braisé entier et son chou cuisiné	pce	
Palette à la diable 1kg + 1 bière 25 cl OFFERTE	pce	

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 1^{er} au 6 mars

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€			
		Cond.	Qté
Lundi	Sauté de porc à la crème, penne	pce	
Mardi	Filet de poulet au pesto, légumes du soleil	pce	
Mercredi	Bœuf bourguignon, écrasé de pommes de terre	pce	
Judi	Rôti de veau et son jus, méli-mélo de légumes	pce	
Vendredi	Dos de lieu, sauce crustacés, riz pilaf	pce	
Samedi	Tajine d'agneau aux légumes	pce	

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 1^{er} au 6 mars

	Cond.	Qté
Endives au jambon	pce	
VEGAN Falafel, semoule couscous et légumes	pce	
Brochet dans une nage aux écrevisses, tagliatelle	pce	
Couscous □ 2 pers. □ 4 pers.	pce	
Choucroute Strasbourgeoise	pce	
Jarret braisé et chou cuisiné à la bière de printemps	pce	

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 1^{er} au 6 mars

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
Du lundi 1^{er} mars au mercredi 3 mars		
Émincé de bœuf en persillade	pers.	
Rôti de pintade forestière	pers.	
Saumon à l'oseille	pers.	
Filet de dorade grillée et petits légumes	pers.	

Vendus au kilo. À commander par personne	Cond.	Qté
Du jeudi 4 mars au samedi 6 mars		
Souris d'agneau, jus au thym	pers.	
Médaille de quasi de veau, sauce au foie gras	pers.	
Sole pochée, sauce safranée	pers.	
Turbot aux giroles	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 carottes	barq. 400 g	pce
Mousseline de céleri	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.
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		pce
Quiche au fromage	portion individuelle	pce
Quiche aux poireaux	portion individuelle	pce
Saumon fumé bio écossais	portion individuelle	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.

N = NOUVEAU

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

©Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles.

NOS CHOUCROUTES

		Cond.	Qté
CHOUCROUTE CRUE	Choucroute crue	pers.	
	Navet salé cru	pers.	
	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 à la diable	pce	
	Saucisson à la truffe	pce	
	Mortadelle à la truffe	tr.	
	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.

NOUVEAUX HORAIRES

28 boulevard d'Anvers 67000 Strasbourg • Tél. 03 88 61 16 10 • contact@maisonklein.com • maisonklein.com
OUVERT TOUS LES JOURS : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 18 h • Samedi : de 8 h 30 à 13 h



NOUVEAU

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

©Maison Klein - Dans la limite des stocks disponibles.

