



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 Klein

ACTUALITÉ DE
LA SEMAINE

LES MEILLEURES ASPERGES DU MONDE SONT DE RETOUR !

Cette semaine, nous vous proposons deux suggestions d'accompagnement pour vos asperges :

- jambon cuit rustique, jambon noix d'Alsace et une vinaigrette aux herbes
- Kassler fumé, jambon blanc cuit au torchon sans nitrite ajouté et une mayonnaise citronnée à l'estragon

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

LES PLATS DU JOUR • Semaine du 3 au 8 mai

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€				Cond.	Qté
Lundi	Rôti de porc en persillade, haricots verts	pce			
Mardi	Escalope de poulet, champignons à la crème, spaetzle	pce			
Mercredi	Rôti de bœuf, carottes Vichy	pce			
Jedi	Roulé d'épaule d'agneau, légumes printanier	pce			
Vendredi	Hoki, risotto aux fines herbes	pce			
Samedi	FÉRIÉ VICTOIRE 1945				

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 3 au 8 mai

		Cond.	Qté
Hachis parmentier		pce	
VEGAN	Falafel, couscous de légumes	pce	
à partir de mardi	Steak de thon mi-cuit, pommes de terre nouvelles, crème de poivrons	pce	
	Navarin d'agneau printanier □2 pers. □4 pers.	pce	
Bouchée à la reine, nouilles		pce	
Pavé de saumon, asperges, sauce aux herbes		pce	

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 3 au 8 mai

Vendus au kilo. À commander par personne				Cond.	Qté
Du lundi 3 mai au mercredi 5 mai					
Paupiette de volaille au curry		pers.			
Tête de veau vinaigrette		pers.			
Cabillaud aux agrumes		pers.			

Vendus au kilo. À commander par personne				Cond.	Qté
Du jeudi 6 mai au vendredi 7 mai					
Carré de porc, sauce au chorizo		pers.			
Filet de bœuf, sauce au poivre		pers.			
Filet de sole au beurre blanc		pers.			

LA GAMME TRAITEUR & CUISINE

		Cond.	Qté
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 petits pois		barq. 400 g	pce
Gratin de pommes de terre			pce
Gratin de courgettes			pce
Galette 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.	
Galette de viande		pce	
Escalope de veau panée cuite		pce	

		Cond.	Qté
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

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

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

NOS CHOUCROUTES

		Cond.	Qté
CHOUCROUTE CRUE	Choucroute 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	
	Palette à la diable	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
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.	
Saucisson à la truffe	pce	
Mortadelle à la truffe	tr.	

SAUCISSES À GRILLER

Saucisse blanche à frire	pce	
Saucisse paysanne	pce	
Saucisse de Toulouse	pce	
Saucisse aux herbes	pce	
Saucisse au fromage	pce	
Saucisse de veau	kg	
Merguez	kg	
Chipolatas	kg	

Autres produits souhaités : sous réserve de disponibilité

NOS VIANDES D'EXCEPTION

	Cond.	Qté
Filet de bœuf	pers.	
Faux filet de bœuf	tr.	
Entrecôte de bœuf	tr.	
Rumsteck de bœuf	tr.	
Bavette	tr.	
Onglet de bœuf	tr.	
Filet mignon de porc	pers.	
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.	
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 girolles	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 girolles	pers.	

NOS GRILLADES

	Cond.	Qté
Côte de bœuf	pers.	
Côte de veau	pce	
Côte de porc fermier d'Auvergne IGP	pce	
Brochette de poulet mariné	pce	
Brochette de bœuf mariné	pce	
Brochette de lapin mariné	pce	
Brochette de gigot d'agneau mariné	pce	
Brochette de veau mariné	pce	

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

	Cond.	Qté
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	

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 13 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.