

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

UN BON ÉTÉ EN PERSPECTIVE !

Pierre, votre boucher, n'a qu'une seule idée en tête : passer un été exceptionnel !
 Et vous ? Cette semaine, il vous propose des **TRANCHES DE LARD ÉPICÉES** :
 ciboulette, persil, paprika, poivre et poivron.

	Cond.	Qté
Tranches de lard épicées	pce	

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 7 au 12 juin			
Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€			
		Cond.	Qté
Lundi	Sauté de porc aux champignons, tagliatelles	pce	
Mardi	Steak de poulet mariné, duo de chou-fleur et brocolis à la crème	pce	
Mercredi	Rosbeef de bœuf, spaetzle	pce	
Judi	Rôti de veau persillé, petits pois carottes	pce	
Vendredi	Dos de merlu au pesto rouge, pommes vapeur, épinards à la crème	pce	
Samedi	Gigot d'agneau rôti, jus cours, pommes grenailles	pce	

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 7 au 12 juin			
		Cond.	Qté
	Lasagnes de bœuf	pce	
VEGAN	Boulgour aux petits légumes et steak veggie	pce	
à partir de mardi	Salade niçoise <input type="checkbox"/> 2 pers. <input type="checkbox"/> 4 pers.	pce	
	Sole tropicale, riz rouge de Camargue, sauce safranée	pce	

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 7 au 12 juin			
Vendus au kilo. À commander par personne			
	Cond.	Qté	
Du lundi 7 juin au mercredi 9 juin			
Gibelottes de lapin (vin blanc, oignons grelots)	pers.		
Pavé de rumsteak, sauce au poivre	pers.		
Filet de bar en écailles de chorizo	pers.		

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 7 au 12 juin			
Vendus au kilo. À commander par personne			
	Cond.	Qté	
Du jeudi 10 juin au samedi 12 juin			
Souris d'agneau confites	pers.		
Onglet de veau à l'échalote	pers.		
Tournedos de lotte à l'armoricaine	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 du jour	barq. 400 g	pce	
Gratin de pommes de terre		pce	
Gratin de courgettes		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	
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

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.	
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 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.	

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 13h.**
- **Livraison** : les commandes sont livrées **le lendemain entre 9h et 13h**. 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 8h30**. 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.

