

# 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



## CORDON BLEU DE VOLAILLE À L'ITALIENNE

Pour notre deuxième semaine italienne, votre boucher Axel vous prépare des cordons bleus uniques : tomates confites, mozzarella et jambon cru italien.

	Cond.	Qté
Cordon bleu de volaille à l'italienne	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 19 au 24 juillet**

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€		Cond.	Qté
<b>Lundi</b>	Rôti de porc à l'ail, salade de pommes de terre	pce	
<b>Mardi</b>	Blanc de volaille mariné, poêlée de légumes	pce	
<b>Mercredi</b>	Fleischkiechle, duo de brocolis et choux-fleurs à la crème	pce	
<b>Judi</b>	Émincé de veau aux champignons, penne	pce	
<b>Vendredi</b>	Dos de merlu, sauce au pesto rouge, épinards à la crème	pce	
<b>Samedi</b>	Roulé d'épaule d'agneau aux herbes de Provence, pommes grenailles	pce	

**LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 19 au 24 juillet**

	Cond.	Qté
Moussaka	pce	
<b>VEGAN</b> Curry de légumes et riz basmati	pce	
Dos de lieu jaune bardé au jambon cru, risotto façon paëlla	pce	
Salade niçoise	<input type="checkbox"/> 2 pers. <input type="checkbox"/> 4 pers.	pce

à partir de mardi

**LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 19 au 24 juillet**

Vendus au kilo. À commander par personne		Cond.	Qté
<b>Du lundi 19 juillet au mercredi 21 juillet</b>			
Foies de volaille, sauce au Porto	pers.		
Polpette d'agneau, sauce tomatée	pers.		
Dos de colin aux saveurs orientales	pers.		

Vendus au kilo. À commander par personne		Cond.	Qté
<b>Du jeudi 22 juillet au samedi 24 juillet</b>			
<b>VEGAN</b> Piccata de veau	pers.		
Pavé de filet de bœuf aux girolles	pers.		
Filet de Saint-Pierre rôti, jus aux herbes	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.	

	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

Labus 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.	

	Cond.	Qté	
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	□ a/os □ 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	□ 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.	

### 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.

