

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

VIANDE D'EXCEPTION
MAISON KLEIN

L'ENTRECÔTE BLACK ANGUS CREEKSTONE

L'entrecôte Black Angus US de la ferme Creekstone (USA) est tout simplement merveilleuse grâce à son persillage fin et subtil. Nous conseillons de prendre une entrecôte d'environ 450g pour 2 personnes.

	Cond.	Qté
Entrecôte Black Angus US de la ferme Creekstone	pers.	

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 26 au 31 juillet

Lundi à jeudi : 8,30€ - Vendredi : 8,80€ - Samedi : 9,40€			
		Cond.	Qté
Lundi	Sauté de porc au curry, riz	pce	
Mardi	Émincé de volaille aux champignons, duo de carottes	pce	
Mercredi	Paleron braisé, écrasé de pommes de terre	pce	
Judi	Rôti de veau à l'italienne, poêlée de légumes grillés	pce	
Vendredi	Bouchées aux fruits de mer, tagliatelles	pce	
Samedi	Navarin d'agneau, duo de haricots	pce	

LES PLATS DE LA SEMAINE • Semaine du 26 au 31 juillet

	Cond.	Qté	
Risotto de volaille à la crème	pce		
VEGAN Fricassée de légumes	pce		
à partir de mardi	Magret de canard à l'orange, pommes Anna et carottes glacées	pce	
	Choucroute fraîcheur, saucisse de Morteau et palette fumée <input type="checkbox"/> 2 pers. <input type="checkbox"/> 4 pers.	pce	

LES PLATS GASTRONOMIQUES • Semaine du 26 au 31 juillet

Vendus au kilo. À commander par personne			
		Cond.	Qté
Du lundi 26 juillet au mercredi 28 juillet			
	Tian aux légumes et saucisse de Morteau	pers.	
	Suprême de pintade au vin jaune	pers.	
	Calamars à la romaine	pers.	
	Filet de dorade grillé	pers.	

Vendus au kilo. À commander par personne			
		Cond.	Qté
Du jeudi 29 juillet au samedi 31 juillet			
	Selle d'agneau jus court à l'ail	pers.	
	Mignon de veau aux trompettes	pers.	
	Ravioles d'écrevisses à l'armoricaine	pers.	
	Rouget barbe à l'huile de citron	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	

Libus 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.