




MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## Belles fêtes de Pâques

Vous êtes des clients formidables et nous vous remercions de votre fidélité qui nous honore et donne du sens à notre travail quotidien.

Notre chef Fabrice Jardin et sa brigade vous ont préparé de belles nouveautés et nos bouchers se surpassent comme d'habitude pour vous offrir le meilleur.

Penchez-vous attentivement sur nos prix cœur  cœur de qualité.

Les propositions de la carte de Pâques seront disponibles à partir du vendredi 8 avril en boutique.

Merci

Sylviane Jardin, l'ensemble de nos collaborateurs et Olivier Klein

## Du côté de nos charmantes étagères au rayon charcuterie-traiteur

### ● LES APÉRITIFS

**Le pain baltique** saumon fumé, crémeux de thon, tarama truffé 48 sandwichs 34,50€/pièce

**La bûche aux noix**, jambon blanc à la truffe, foie gras de canard 28 sandwichs 33,50€/pièce  
compotine de fruits secs, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes

**Plateau de chiffonnades de jambons prestiges** pour 4 pers. 16,90€ ~~19,90€~~/plateau   
Pata Negra, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano 24 mois

**Trio de mini pâtés en croûte maison** 12 pièces 18,00€/plateau  
au foie gras de canard, à la viande pistachée et au saumon

**NOUVEAU** Coffret de minis croques jambon à la truffe 9 pièces 10,00€/boîte

## ● LES SAUMONS

Saumon fumé prestige tranché main	108,00€/kg
Saumon fumé shetland bio tranché main	122,00€/kg
Saumon écossais fumé bio	2/3 tr. - plaquette de 150 g 23,00€/plaq.
Saumon mariné à l'aneth bio	2/3 tr. - plaquette de 150 g 21,00€/plaq.

## ● LES ENTRÉES FROIDES

Œuf mimosa et tomate monégasque (macédoine)	7,50€/pers.
<b>NOUVEAU</b> Ballotine de saumon à l'estragon, farce fine mayonnaise citronnée 2 tranches	12,80€/barq.
Foie gras de canard	45 g 12,00€/tr.
Foie gras d'oie	45 g 12,80€/tr.


## ● LES PÂTÉS EN CROÛTE recette famille Klein

<b>NOUVEAU</b> Pâté en croûte ris de veau, foie gras de canard, morilles subtilité de vin jaune	78,00€/kg
<b>NOUVEAU</b> Pâté en croûte au cœur de saumon et sa farce fine citronnée	44,50€/kg
Pâté en croûte au foie gras de canard	68,80€/kg

## ● LES ENTRÉES CHAUDES

<b>NOUVEAU</b> Ravioles de langouste, sauce homardine, pointes d'asperges vertes 4 ravioles	12,80€/pers.
Coquille Saint-Jacques à la normande	14,60€/pers.

## ● LES PÂTISSERIES SALÉES DE PÂQUES

Tourte au saumon et aux poireaux	pour 2/3 pers. 21,30€/pce
Tourte à la volaille de Pâques, cuisse de poulet Label rouge d'Alsace, foie gras de canard et truffe	pour 4 pers. <b>45,00€</b> <del>52,00€</del> /pce 
Filet de bœuf Wellington à cuire, sauce périgourdine	pour 4, 6, 8 pers. 22,00€/pers.
Filet de biche Wellington, exceptionnel de tendreté, sauce périgourdine - <b>Quantité limitée ! Seulement 66 portions</b>	21,00€/pers.

## NOUVEAUTÉ !

Cette année, nous vous proposons de choisir la garniture légumes de vos plats cuisinés.

## ● LES VIANDES CUISINÉES

<b>NOUVEAU</b> Tranche de gigot d'agneau de 7h marinée à l'ail des ours, jus au thym	14,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> Suprême de poulet de l'Ain Label Rouge au citron confit et sauge	13,80€/pers.

## ● LES POISSONS CUISINÉS

<b>NOUVEAU</b> Filet de Saint-Pierre, jus au persil plat	12,80€/pers.
<b>NOUVEAU</b> Médaillon de lotte sauce au parfum d'Espelette	14,80€/pers.

### NOS GARNITURES


Écrasé de pommes de terre	5,50€/barq. 2 pers.
Ratatouille	7,50€/barq. 2 pers.
Flageolets	6,50€/barq. 2 pers.
<b>NOUVEAU</b> Duo d'asperges et pommes vapeur	8,80€/barq. 2 pers.

Greendonnerschdaa



**JEUDI  
14 AVRIL**

Œufs mollets,  
sauce florentine (béchamel)  
sur lit d'épinards  
et pommes rissolées  
**8,80€/portion**



Nos charmants bouchers ont sélectionné pour vous des viandes d'exception d'Alsace, du Limousin, du Charolais, des Pyrénées


## ● AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES


<b>Gigot</b> d'agneau de lait	3 pers. - 900g/1,3 kg	39,80 €/kg
<b>Côtes</b> d'agneau de lait		41,10 €/kg

## ● AGNEAU DU LIMOUSIN ET D'ALSACE

Nous sélectionnons exclusivement des agneaux femelles de moins de 20 kg.

<b>Gigot</b> d'agneau	6/8 pers. - env. 2,5 kg	34,40 €/kg
<b>Gigot</b> d'agneau raccourci	4/6 pers. - 1,8 kg	39,95 €/kg
<b>Gigot</b> d'agneau désossé à creux	6/8 pers.	49,80 €/kg
<b>Tranches de gigot</b> d'agneau marinées à l'huile d'olive et herbes de Provence	par 2 - sous-vide	43,10 €/kg


Nous vous proposons de préparer gracieusement  votre gigot :  
huile d'olive, ail, sel, poivre, herbes de Provence.

<b>Épaule</b> d'agneau avec os	env. 5 pers. - 1,3/1,4 kg	24,50 €/kg
<b>NOUVEAU</b> <b>Épaule</b> d'agneau désossée, roulée, menthe, citron et tomates confites, chèvre, épinards	env. 3/4 pers. - 0,8 kg	29,60 € <del>33,90 €/kg</del> 
<b>Carré</b> d'agneau de 6 ou 9 côtes - comptez 3 côtes/pers.		40,50 €/kg
<b>Couronne</b> d'agneau 12 côtes	4 pers.	46,30 €/kg
<b>Noisette</b> d'agneau - filet + filet mignon	env. 2/3 pers. - 0,6 kg	56,30 €/kg

## ● LE VEAU DE PÂQUES

<b>Carré</b> de veau sans os		41,50 €/kg
<b>Mignon</b> de veau		69,80 €/kg
<b>Côte</b> de veau		35,90 €/kg

## ● LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

<b>Carré de veau</b> en persillade de girolles	4 pers.	39,90 €/kg
<b>Côte de veau</b> marinée à la truffe		38,50 €/kg
<b>Côte de bœuf</b> marinée huile d'olive, thym frais		43,90 €/kg
<b>Côte de porc IGP</b> marinée citron, romarin		23,70 €/kg
<b>Gigot d'agneau désossé</b> façon grand-mère	6/8 pers.	45,80 € <del>49,80 €/kg</del> 

## NOS SAUCES ET NOS GARNITURES

<b>Sauce périgourdine</b> truffe et foie gras	500 g - 9,50 €/sachet
<b>Jus léger au thym</b>	500 g - 7,20 €/sachet
<b>Écrasé de pommes de terre</b>	5,50 €/barq. 2 pers.
<b>Flageolets</b>	6,50 €/barq. 2 pers.
<b>Ratatouille</b>	7,50 €/barq. 2 pers.
<b>NOUVEAU</b> <b>Duo d'asperges et pommes vapeur</b>	8,80 €/barq. 2 pers.



# Commandes de Pâques 2022

Nous prenons les commandes **JUSQU'AU MARDI 12 AVRIL AVANT 13 H**  
pour les commandes du mercredi 13, jeudi 14 et samedi 16 avril

Pour le règlement de votre commande, avant retrait ou livraison,  
vous recevrez par mail un lien de paiement sécurisé.

## Les horaires semaine de Pâques

Lundi au jeudi 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h  
Vendredi FÉRIÉ • Samedi 8 h 30 à 13 h

**BOUTIQUES OLIVIER KLEIN**

### **PORCUS**

Charcuterie - Traiteur - Restaurant  
6 place du Temple Neuf • Strasbourg  
Tél. 03 88 23 19 38 - porcus.fr



Boucherie - Charcuterie - Traiteur  
28 boulevard d'Anvers • Strasbourg  
Tél. 03 88 61 16 10  
contact@maisonklein.com

maisonklein.com

