



Charcuterie & Restaurant

NOËL

Carte traiteur et menu 2017



Joyeux Noël et
magnifique année 2018

Olivier Klein et Sylviane Jardin
et toute l'équipe Porcus

Olivier Klein et Sylviane Jardin vous remercient pour
votre fidélité tout au long de cette année 2017 et
se réjouissent d'être associés à vos repas de fêtes.
Nous vous conseillerons et servirons avec un
immense plaisir.

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

NOS PAINS SURPRISES

- Le Baltique** 48 sandwiches la pièce **33,50 €**
saumon fumé maison, tartinade de thon, tarama
- La bûche de Noël aux noix** pour 6 à 8 pers. la pièce **31,50 €**
foie gras de canard, saumon fumé maison, jambon blanc à la truffe, fromage frais compotiné de fruits secs

nouveau

NOS APÉRITIFS FROIDS

- Plateau de chiffonnade de jambon prestige** pour 6 pers. le plateau **24,90 €**
Pata Negra, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano 24 mois
- Pâté en croûte cocktail au foie gras Maison Klein** le kg **70,75 €**
- Pâté en croûte cocktail pistaché Maison Klein** le kg **37,00 €**
- Pâté en croûte cocktail au saumon Maison Klein** le kg **43,00 €**
- Trio de mini pâtés en croûte Maison Klein** 18 pièces **24,90 €**
au foie gras, à la viande pistachée et au saumon
- La boîte froide : apéritif de Noël Maison Klein** le plateau **14,50 €**
le coffret de 6 verrines : mousse de carotte au miel et aux noix, tartare de saumon fumé et Saint-Jacques, écrevisse aux agrumes

nouveau

NOS APÉRITIFS CHAUDS

- Mini knacks cocktail** 250g - la barquette **6,70 €**
- Mini boudins blancs cocktail** 250g - la barquette **6,90 €**
- Mini boudins blancs cocktail à la truffe noire du Périgord** 250g - la barquette **8,00 €**
- Escargots en chou à chauffer** 6 pièces - la barquette **9,00 €**
- Escargots à l'alsacienne** la douzaine - la barquette **9,80 €**
- Plateau de feuilletés et mini quiches à chauffer** 18 pièces - le plateau **24,50 €**
Lorraine, saumon épinards, au foie gras et truffe

la
truffée
d'alsace®
La Knack 85'8"

Une création Olivier Klein

La Truffée d'Alsace® est l'ultime qualité de la Knack d'Alsace.

Subtil équilibre entre le goût de viande et des épices, elle est truffée à 5% avec de la truffe noire tuber melanosporum. La rémanence de la saveur tout en finesse prolonge le plaisir de la dégustation.

La pochette de 5 Truffées d'Alsace® 15,00 €

Le coffret cadeau de 5 Truffées d'Alsace® 17,00 €

Les Knacks Truffées d'Alsace® cocktail - 10 pièces 16,00 €



NOS ENTRÉES FROIDES

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Foie gras de canard | 45 g env. - la tranche | 11,50 € |
| Foie gras d'oie | 45 g env. - la tranche | 12,50 € |
| Pâté en croûte au foie gras de canard Maison Klein | la tranche | 9,80 € |
| Ballotine de saumon et cabillaud <i>sur une fine mousseline d'épinards</i> | la tranche | 5,50 € |

NOS ENTRÉES CHAUDES

| | | |
|--|-----------|---------|
| Ravioles de queues de langoustines, <i>sauce aux truffes</i> | par pers. | 9,90 € |
| Coquille Saint-Jacques à la normande | la pièce | 12,90 € |
| Feuilleté de pied Porcus au foie gras | la pièce | 7,80 € |
| Suprême de cailles sur un risotto des bois | par pers. | 11,80 € |
| Nage de sole safranée aux petits légumes | par pers. | 12,40 € |



NOS POISSONS CUISINÉS

| | | |
|--|-----------|---------|
| Médaille de lotte sauce homardine <i>petits légumes tournés</i> | par pers. | 17,90 € |
| Nage de sole safranée aux petits légumes | par pers. | 16,80 € |

nouveau

NOS VIANDES CUISINÉES

| | | |
|--|-----------|---------|
| Suprême de chapon fermier farci aux morilles <i>écrasé de pommes de terre, fagots de haricots verts</i> | par pers. | 19,00 € |
| Civet de chevreuil <i>champignons des bois marinés et spaetzle</i> | par pers. | 16,50 € |
| Tournedos de filet de bœuf cuisson basse température <i>sauce au foie gras, gratin dauphinois</i> | par pers. | 19,80 € |
| Mignon de veau à la crème et ses girolles en persillade <i>fagots de haricots verts, écrasé de pommes de terre</i> | par pers. | 18,90 € |
| Ballotine de veau de Noël Maison Klein <i>légumes tournés, raviolis aux cèpes, jus léger au porto - équilibre subtil entre le foie gras de canard, la duxelle de champignons et les ris de veau</i> | par pers. | 17,80 € |

Création
Olivier
Klein

Choucroute de Noël - création Olivier Klein pour les 80 ans de la maison Klein

Douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes, le plat 17,50 €
escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie confite





NOS CHARCUTERIES FESTIVES

| | | |
|--|-------|----------|
| Jambon blanc à la truffe d'été | le kg | 42,80 € |
| Jambon ibérique Pata Negra de Recebo | le kg | 139,00 € |
| Boudin blanc au porto | le kg | 24,20 € |
| Boudin blanc à la truffe noire du Périgord | le kg | 33,80 € |
| Terrine de chapon au foie gras | le kg | 62,00 € |

NOS PÂTISSERIES FESTIVES

| | | |
|--|----------------------------------|---------|
| Jambon en croûte <i>sauce au porto et aux champignons</i> | à partir de 4 pers. - le kg | 31,00 € |
| Filet mignon de porc en croûte <i>et sa farce fine</i> | à partir de 4 pers. - le kg | 36,00 € |
| Filet de bœuf Wellington <i>à cuire</i> | pour 4, 6 ou 8 pers. - par pers. | 18,00 € |
| Filet de veau Wellington Maison Klein <i>à cuire</i> | pour 4, 6 ou 8 pers. - par pers. | 18,80 € |
| Tourte de Noël Maison Klein <i>au veau, foie gras de canard et morilles</i> | le kg | 45,00 € |

nouveau

NOS FOIES GRAS

| | | |
|--|-----------------------|----------|
| Foie gras d'oie frais truffé | 600 g - petit trapèze | 219,00 € |
| Foie gras d'oie frais nature | le kg | 199,80 € |
| Foie gras d'oie frais entier truffé au torchon | le kg | 236,80 € |
| Foie gras d'oie entier au torchon | 600 g - le kg | 216,00 € |
| Foie gras de canard frais entier au torchon | le kg | 179,00 € |
| Foie gras de canard frais nature | le kg | 165,00 € |

Retrouvez dans notre boutique une gamme plus complète de foie gras, terrines...

NOS TRUFFES



Truffes tuber melanosporum fraîches

Prix selon le cours

Toutes les semaines arrivage.
Truffes fraîches des marchés français
de la Drôme et du Périgord.





Menu de Noël tout truffé !

par personne **27,00€**
à partir de 2 personnes

Ravioles de queues de langoustines,
sauce aux truffes

Choucroute de Noël

création Olivier Klein pour les 80 ans de la maison Klein
Douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes,
escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie confite

**Création
Olivier
Klein**

Menu de Noël

par personne **28,00€**
à partir de 2 personnes

Tranche de foie gras de canard
ou

Cocotte de gambas tigres
flambées à l'anis sur son lit de chou
frisé à la crème

Nage de sole safranée
aux petits légumes

ou

Mignon de veau à la crème
et ses girolles en persillade,
fagots de haricots verts,
écrasé de pommes de terre

Minimum de commande 2 personnes 28,00€/pers.
de 10 à 20 personnes 26,00€/pers.
plus de 20 personnes 24,00€/pers.

Menu prestige

par personne **42,00€**
à partir de 2 personnes

Verrines froides de Noël

Foie gras d'oie Maison Klein
ou

Nage de sole safranée
aux petits légumes

Panaché de poissons nobles,
turbot, saumon, Saint-Pierre,
sauce chablis, fèves perlées

ou

Suprême de chapon fermier farci
aux morilles, écrasé de pommes
de terre, fagots de haricots verts

Minimum de commande 2 personnes 42,00€/pers.
de 10 à 20 personnes 40,00€/pers.
de 20 à 50 personnes 38,00€/pers.
plus de 50 personnes 36,00€/pers.





Marché de Noël du Carré d'Or

Visitez nos deux chalets :

- Chalet marrons glacés & confitures de la Maison Sabaton
- Chalet foie gras et truffes fraîches des marchés français



La boulangerie **Pains Westermann**, rue des Orfèvres à Strasbourg, vous propose une grande variété de pains pour accompagner nos spécialités, des bûches et des desserts pour finir en beauté votre repas.



DÉLAI POUR LES COMMANDES

- Noël : vendredi 15 décembre 2017
- Nouvel an : mercredi 27 décembre 2017

Si vous le souhaitez vous pouvez retirer vos commandes de Noël chez Maison Klein, 28 boulevard d'Anvers à Strasbourg



LES BOUTIQUES D'OLIVIER KLEIN

Klein d'Alsace Mérignac - CC Mérignac Soleil - 05 56 55 99 30

Clermont-Ferrand - Marché Saint-Pierre - 04 73 31 24 84

Nantes - Marché de Talensac - 02 40 47 55 70

contact@klein-alsace.com

Maison Klein - Strasbourg - 28 boulevard d'Anvers - 03 88 61 16 10

maisonklein.com • contact@maisonklein.com

Suivez-nous sur



Porcus • 6 place du Temple Neuf • 67000 Strasbourg
Tél./fax 03 88 23 19 38 • porcus.fr • contact@porcus.fr

