



Charcuterie & Restaurant

NOËL

Carte traiteur et menu 2024

★ Olivier Klein et Sylviane Jardin vous remercient pour votre fidélité tout au long de cette année 2024 et se réjouissent d'être associés à vos repas de fêtes. Nous vous conseillerons et servirons avec un immense plaisir.

Joyeux Noël et
magnifique année 2025

Olivier Klein, Sylviane Jardin
et toute l'équipe Porcus



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

NOS FOIES GRAS

CANARD	Foie gras de canard entier au torchon	580 g - 600 g	127,00 €/pce
	Foie gras de canard entier au torchon	280 g	59,50 €/pce
	Foie gras de canard trapèze	250 g	49,90 €/pce
	Foie gras de canard frais cru		selon cours
	Foie gras de canard terrine prestige	200 g	117,00 €/pce
	Foie gras de canard terrine prestige	400 g	220,00 €/pce

OIE	Foie gras d'oie entier au torchon	580 g - 600 g	144,00 €/pce
	Foie gras d'oie entier au torchon	280 g	67,40 €/pce
	NOUVEAU Millefeuille de foie gras d'oie truffé 8 %	450 g	316,00 €/pce
	Foie gras d'oie trapèze	270 g	66,80 €/pce
	Foie gras d'oie frais cru		selon cours

Les terrines décorées

Terrines Couple d'alsaciens

Foie gras d'oie	350 g	178,00 €/pce
Foie gras d'oie	560 g	282,00 €/pce

Terrines d'Obernai

Foie gras d'oie truffé	560 g	295,00 €/pce
Foie gras d'oie truffé	350 g	195,00 €/pce

Les foies gras entiers mi-cuits Klein d'Alsace

Conservation 1 an entre 0 et +3°C

Foie gras d'oie entier

Bocal 180 g	3/4 pers.	55,90 €/pce
Bocal 290 g	4/5 pers.	66,40 €/pce

Foie gras de canard entier

Bocal 180 g	3/4 pers.	45,90 €/pce
Bocal 290 g	4/5 pers.	59,80 €/pce

LES TRUFFES

**Tuber melanosporum
fraîches**

Prix selon cours
Arrivée toutes
les semaines



NOS SAUMONS FUMÉS

Saumon fumé mariné aneth BIO étui de 150 g 24,90 €/pce
Saumon fumé écossais BIO étui de 150 g 25,90 €/pce

NOS VINS

Pinot gris Vendanges tardives 75cl 28,90 €/btl
Gewurztraminer Vendanges tardives 75cl 28,90 €/btl

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.



Réchauffer
10 min.
dans l'eau
à 85°C

La pochette de 5 Truffées d'Alsace® 18,50 €/pce
Le coffret cadeau de 5 Truffées d'Alsace® 19,80 €/pce
Les Knacks Truffées d'Alsace® cocktails 10 pces 19,80 €/pce

Les pains surprises

Le Baltique 48 sandwichs 38,80 €/pce
tarama, saumon fumé, délice de crabe citronné 24 sandwichs 25,00 €/pce
La bûche aux noix de Noël 16 sandwichs 25,00 €/pce
mousse de foie gras de canard, saumon fumé, jambon blanc à la truffe

Les apéritifs froids

Duo de mini pâtés en croûte Maison Klein 8 tr. 14,50 €/boîte
au foie gras de canard et au saumon
Chiffonnade de jambons prestiges 9 pces 13,90 €/boîte
Cebo iberico, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano 24 mois
NOUVEAU Verrines apéritives 6 pces 14,80 €/boîte
bavaroise de foie gras, presskopf de veau à la truffe, écrevisses aux agrumes

Les charcuteries festives

Boudin blanc au porto 2 x 110 g 6,50 €/pce
Boudin blanc à la truffe noire du Périgord 1,2% de truffe 2 x 110 g 8,30 €/pce

Les apéritifs chauds

Knacks Klein cocktails 14 pces - 250 g 8,40 €/barq.
Boudins blancs cocktails au porto 14 pces - 250 g 9,20 €/barq.
Boudins blancs cocktails à la truffe noire du Périgord 1,2% de truffe 14 pces - 250 g 10,80 €/barq.
Minis quiches royales 8 pces 16,00 €/boîte
quiche lorraine truffée, chèvre et Pata Negra
Boîte escargots en choux 8 pces 14,50 €/boîte
Escargots à l'alsacienne en coquille 12 pces 18,00 €/barq.

Les entrées froides

Pâté en croûte au foie gras de canard Maison Klein 1 tr. - 120 g 10,00 €/pce
Terrine royale au foie gras de canard 2 tr. 15,00 €/pce
Terrine de sandre à l'estragon, mousse de truite et sauce fromage frais 2 tr. 14,00 €/pce
Foie gras de canard 1 tr. - 45 g 13,00 €/tr.
Foie gras d'oie 1 tr. - 45 g 13,80 €/tr.
Gelée au Gewurztraminer 200 g 6,00 €/pce
Confit de Noël 60 g 5,30 €/pce

Les entrées chaudes

Belle coquille Saint-Jacques à la normande 15,30 €/pce
Ris de veau au sautoir, morilles, foie gras et chapon 13,90 €/pce
Ravioles de queues de langoustines, sauce Nantua 4 ravioles 13,60 €/pce
NOUVEAU ENTRÉE Saumon d'Écosse Label Rouge en tournedos 14,80 €/pce
blanquette de légumes verts, sauce crème

Les poissons cuisinés	Pavé de turbo rôti, légumes de saison, sauce cardinal aux coquillages et aux agrumes	NOUVEAU	20,80 €/pers.
	PLAT Saumon d'Écosse Label Rouge en tournedos blanchette de légumes verts, sauce crémée	NOUVEAU	19,80 €/pers.
	Lotte pochée dans une soupe de poissons dans l'esprit d'une bouillabaisse fenouil confit, pommes de terre au safran, rouille et croûtons		21,90 €/pers.
Les viandes et volailles cuisinées	Suprême de chapon fermier farci aux morilles - plat cuisiné purée de butternut au gingembre et orange confite, sauce Albufera		20,80 €/pers.
	Pot-au-feu d'oie légumes du pot-au-feu, cuisse d'oie cuite au bouillon, saucisse à l'oie, sauce raifort		21,90 €/pers. <i>Recette préférée d'Olivier Klein</i>
	Filet de veau farci Maréchal des Contades foie gras et morilles écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cebette		21,80 €/pers.
	Création Olivier Klein Choucroute de Noël douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes, escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie au bouillon		23,80 €/pers.
	NOUVEAU Feuilleté de volaille, foie gras, morilles glace de veau légumes rôtis		21,00 €/pers.
	Civet de cerf, sauce Pinot noir, spaetzle		17,80 €/pers.
Le plat enfant	Émincé de volaille d'Alsace Label Rouge, crème aux champignons, spaetzle		14,50 €/pers.

Nos formidables spécialités en croûte

	Tourte de Noël 2024 Maison Klein	pour 4 pers.	48,80 €/pce
	<i>cuisines de poulet d'Alsace Label Rouge, foie gras de canard et morilles</i>		
NOUVEAU	Tourte de Noël au saumon et aux Saint-Jacques au safran	pour 4 pers.	48,80 €/pce
	Filet de bœuf Wellington - à réchauffer	pour 4 pers.	84,00 €/pce
	<i>sauce périgourdine au foie gras et à la truffe</i>	pour 6 pers.	126,00 €/pce
		pour 8 pers.	168,00 €/pce
	Filet de veau Wellington - à réchauffer	pour 4 pers.	84,00 €/pce
	<i>sauce périgourdine au foie gras et à la truffe</i>	pour 6 pers.	126,00 €/pce
		pour 8 pers.	168,00 €/pce
	Jambon en croûte	pour 4 pers. - 1 kg/1,2 kg	43,00 €/pce
	<i>sauce au porto et aux champignons</i>	pour 6 pers. - 1,4 kg/1,6 kg	54,00 €/pce
		pour 8 pers. - 1,9 kg/2,1 kg	78,00 €/pce

Les garnitures de légumes

	Chou rouge aux figes confites et aux marrons	400 g	8,50 €/port.
	Risotto crémeux à la truffe et au parmesan	400 g	9,50 €/port.
	Écrasé de pommes de terre à la truffe	400 g	9,50 €/port.
	Purée de butternut au gingembre et oranges confites	400 g	9,50 €/port.
	Poêlée de légumes rôtis	400 g	9,00 €/port.

NOS MENUS FESTIFS !

Minimum de commande pour 2 personnes.

Menu de Noël

Terrine royale au foie gras de canard
ou

Terrine de sandre à l'estragon, mousse de truite et sauce au fromage frais

Saumon d'Écosse Label Rouge en tournedos, blanquette de légumes verts, sauce crémée

ou

Suprême de chapon fermier farci aux morilles, purée de butternut au gingembre et orange confite, sauce Albufera

à partir de 2 pers.

27€

par pers.

Menu tradition

Terrine royale au foie gras de canard

Civet de cerf
sauce Pinot noir, spaetzle

à partir de 2 pers.

24,50€

par pers.

Menu prestige

Foie gras d'oie

ou

Ris de veau au sautoir, morilles, foie gras et chapon

Lotte pochée dans une soupe de poissons dans l'esprit d'une bouillabaisse, fenouil confit, pommes de terre au safran, rouille et croûtons

ou

Filet de veau farci Maréchal des Contades foie gras et morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cebette

à partir de 2 pers.

34,50€

par pers.

Menu tradition de l'oie alsacienne

Foie gras d'oie

Pot-au-feu d'oie
légumes du pot-au-feu, cuisson d'oie cuite au bouillon, saucisse à l'oie, sauce raifort

à partir de 2 pers.

34€

par pers.



Chères clientes, chers clients

Merci de passer vos commandes le plus tôt possible, nous travaillons des produits frais et nous devons aussi prévoir nos approvisionnements auprès de nos fournisseurs.

NOUS PRENONS LES COMMANDES :

Pour Noël jusqu'au samedi 14 décembre 2024 inclus
Pour Nouvel an jusqu'au lundi 23 décembre 2024 inclus

Nos horaires d'ouvertures pour Noël

Samedi 21 décembre de 8 h 30 à 19 h 30

Dimanche 22 décembre de 10 h à 16 h

Lundi 23 décembre de 10 h à 19 h 30

Mardi 24 décembre de 8 h 30 à 16 h

**Nos horaires d'ouvertures
pour Nouvel an**

Mardi 31 décembre de 8 h 30 à 18 h

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



Porcus • 6 place du Temple Neuf • 67000 Strasbourg

Tél. 03 88 23 19 38 • porcus.fr • contact@porcus.fr

