



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 13 AU 17 OCTOBRE 2020

MARDI 13 OCTOBRE

Joues de porc braisées,
écrasé de pommes
de terre maison

8,30€
TTC

Cuisses de poulet
façon pot-au-feu

8,30€
TTC

MERCREDI 14 OCTOBRE

Émincé d'agneau
oriental et ses légumes

8,30€
TTC

Petits farcis niçois
sur lit de riz provençal

8,30€
TTC

JEUDI 15 OCTOBRE

Paupiette de
poulet Orloff, nouilles

8,30€
TTC

Émincé de bœuf
maître d'hôtel,
petits pois carottes

8,30€
TTC

VENDREDI 16 OCTOBRE

Ailes de raie, fondue
de poireaux à la crème

8,80€
TTC

Dos de colin
et fenouil braisé

8,80€
TTC

SAMEDI 17 OCTOBRE

Sauté de bœuf,
pommes boulangères

9,40€
TTC

Blanquette de veau,
potimarrons sautés

9,40€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Lasagnes de bœuf
maison

7,00€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Curry de lentilles
aux poivrons

7,00€
TTC
VEGAN

SUGGESTION DU MARCHÉ PORCUS

Pluma de Pata Negra, mini légumes de saison

17,60€
TTC

Klein d'œil

La tarte flambée made in Elsass !

L'apparition de la tarte flambée remonte à l'habitude des paysans de faire cuire leur pain dans des fours au feu de bois, toutes les deux ou trois semaines. C'était alors une petite fête ! La pâte qui restait après la préparation des miches était alors étalée et recouverte de lait caillé (*sürmellich*).

La tarte flambée était présentée sur une planche en bois, découpée en rectangle. Après avoir rapidement détaché les bords un peu noircis, chacun roulait sa part et la mangeait brûlante avec les doigts. C'est d'ailleurs toujours ainsi que les Alsaciens la mangent, partout, tout le temps : avec les doigts !

La célèbre tarte flambée, alsacienne par excellence, est à l'honneur cette semaine chez Porcus.



SE
RÉCHAUFFE
5 MIN. À 180 °C
AU FOUR



**VOUS SOUHAITEZ
ÊTRE LIVRÉ ?**



MAISON KLEIN À VOTRE SERVICE !
— depuis 1933 —

PASSEZ VOS COMMANDES
contact@maisonklein.com ou 03 88 61 16 10

**ET TOUJOURS POUR VOUS PROTÉGER
ET PROTÉGER NOS COLLABORATEURS**

On vous aime fort mais on a mis de la distance entre nous. On effectue 6 procédures de désinfection par jour. Des mesures hyper efficaces sont en place.

Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi **de 15h à 19h30**
Du mardi au samedi **de 8h30 à 19h30**

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four traditionnel 15 min. à 140°C.