



# NOËL

Carte traiteur  
et menu  
2025

Olivier Klein et Sylviane Jardin vous remercient pour votre fidélité tout au long de cette année 2025 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 2026

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	580g - 600g	127,00 €/pce
	Foie gras de canard entier au torchon	280g	59,50 €/pce
	Foie gras de canard trapèze	250g	49,90 €/pce
	Foie gras de canard frais cru		selon cours
	Foie gras de canard terrine prestige	200g	117,00 €/pce
	Foie gras de canard terrine prestige	400g	220,00 €/pce
OIE	Foie gras d'oie entier au torchon	580g - 600g	144,00 €/pce
	Foie gras d'oie entier au torchon	280g	67,40 €/pce
	Foie gras d'oie trapèze	270g	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

Arrivage 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 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	40 sandwichs	42,00 €/pce
tarama, saumon fumé, délice de crabe citronné	24 sandwichs	26,00 €/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 <i>au foie gras de canard et au saumon</i>	8 tr.	14,50 €/boîte
Chiffonnade de jambons prestiges <i>Cebol iberico, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano 24 mois</i>	9 pces	13,90 €/boîte
Verrines apéritives <i>bavaroise de foie gras, presskopf de veau à la truffe, écrevisses aux agrumes</i>	6 pces	14,80 €/boîte

## 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 <i>quiche jambon à la truffe et trois fromages</i>	8 pces	16,00 €/boîte
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	9,90 €/pce
Terrine royale au foie gras de canard	2 tr.	13,50 €/pce
<b>NOUVEAU</b> Terrine de saumon et sole aux deux citrons	2 tr.	13,80 €/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
Raviolis de queues d'écrevisses aux asperges, sauce Nantua 4 raviolis		13,60 €/pce
<b>NOUVEAU</b> Croutillant de volaille et ris de veau au foie gras, <i>glace de volaille au Madère</i>		13,90 €/pce
<b>NOUVEAU</b> Cannelés au saumon, crevettes et Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux <i>sauce au Riesling</i>		14,80 €/pce

<b>Les poissons cuisinés</b>	Pavé de turbo rôti à la bergamote de Sicile, <i>sauce safranée, fenouil et pommes vapeur</i>	<b>NOUVEAU</b>	21,90 €/pers.
	Limande au beurre blanc, <i>riz sauvage, carottes sifflées glacées</i>	<b>NOUVEAU</b>	18,00 €/pers.
	Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale, <i>mousseline de petits pois</i>	<b>NOUVEAU</b>	20,80 €/pers.
<b>Les viandes et volailles cuisinées</b>	Suprême de chapon fermier farci aux morilles - <i>plat cuisiné</i> <i>purée de butternut au gingembre et orange confite, sauce Albufera</i>		21,00 €/pers.
	Pot-au-feu d'oie <i>légumes du pot-au-feu, cuisse d'oie cuite au bouillon, saucisse à l'oie, sauce raifort</i>		21,90 €/pers. <small>Recette préférée d'Olivier Klein</small>
	Filet de veau farci Maréchal des Contades foie gras et morilles <i>écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cebette</i>		21,80 €/pers.
<small>Création Olivier Klein</small>	Choucroute de Noël <i>douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes, escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie au bouillon</i>		23,80 €/pers.
<b>NOUVEAU</b>	Filet de bœuf charolais, sauce aux cèpes, <i>légumes rôtis et pommes grenaille</i>		21,00 €/pers.
	Civet de cerf, sauce Pinot noir, spaetzle		17,80 €/pers.
<b>Le plat enfant</b>	Émincé de volaille d'Alsace Label Rouge, <i>crème aux champignons, spaetzle</i>		14,50 €/pers.

## Nos formidables spécialités en croûte

Tourte de Noël 2025 Maison Klein <i>cuisse de poulet d'Alsace Label Rouge, foie gras de canard et morilles</i>	pour 4 pers.	49,80 €/pce
Tourte de Noël au saumon et aux Saint-Jacques <i>au safran</i>	pour 4 pers.	49,80 €/pce
Filet de bœuf Wellington - à réchauffer <i>sauce périgourdine au foie gras et à la truffe</i>	pour 4 pers.	84,00 €/pce
	pour 6 pers.	126,00 €/pce
	pour 8 pers.	168,00 €/pce
Filet de veau Wellington - à réchauffer <i>sauce périgourdine au foie gras et à la truffe</i>	pour 4 pers.	84,00 €/pce
	pour 6 pers.	126,00 €/pce
	pour 8 pers.	168,00 €/pce
Jambon en croûte <i>sauce au Porto et aux champignons</i>	pour 4 pers. - 1 kg/1,2 kg	43,00 €/pce
	pour 6 pers. - 1,4 kg/1,6 kg	54,00 €/pce
	pour 8 pers. - 1,9 kg/2,1 kg	78,00 €/pce

<b>Les garnitures de légumes</b>	Chou rouge aux figues et aux marrons	400 g	8,80 €/port.
	Risotto crémeux à la truffe et au parmesan	400 g	9,90 €/port.
	Écrasé de pommes de terre à la truffe	400 g	9,90 €/port.
	Purée de butternut au gingembre et oranges confites	400 g	9,90 €/port.
	Poêlée de légumes rôtis	400 g	9,90 €/port.
<b>NOUVEAU</b>	Risotto cèpes, foie gras et artichaut	400 g	12,50 €/port.



# NOS MENUS FESTIFS !

Minimum de commande pour 2 personnes

## Menu de Noël

**Terrine royale**  
au foie gras de canard  
*ou*

**Terrine de saumon et sole**  
aux deux citrons

Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale,  
mousseline de petits pois  
*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.

à partir  
de 2 pers.  
**34,50€**  
par pers.

## Menu prestige

**Foie gras d'oie**

*ou*

**Croustillant de volaille**  
et ris de veau au foie gras,  
glace de volaille au Madère

xxx  
**Pavé de turbo rôti**  
à la bergamote de Sicile,  
sauce safranée, fenouil  
et pommes vapeur

*ou*

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

## Menu tradition

**Terrine de magret**  
de canard fumé

xxx  
à partir  
de 2 pers.

**Civet de cerf**  
sauce Pinot noir, spaetzle

**24,50€**  
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 13 décembre 2025 inclus

**Pour Nouvel an** jusqu'au lundi 22 décembre 2025 inclus

#### **Nos horaires d'ouvertures pour Noël**

**Dimanche 21 décembre** de 10 h à 16 h

**Lundi 22 décembre** de 8 h 30 à 19 h 30

**Mardi 23 décembre** de 8 h 30 à 19 h 30

**Mercredi 24 décembre** de 8 h 30 à 16 h

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

**Mardi 30 décembre** de 8 h 30 à 19 h 30

**Mercredi 31 décembre** de 8 h 30 à 16 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](mailto:contact@klein-alsace.com)

##### **Maison Klein**

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

[maisonklein.com](http://maisonklein.com) • [contact@maisonklein.com](mailto:contact@maisonklein.com)

