



Charcuterie & Restaurant

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	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
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
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
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®

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



Réchauffer
10 min.
dans l'eau
à 85 °C

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

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

Verrines apéritives

6 pces 14,80 €/boîte

bavaroise de foie gras, presskopf de veau à la truffe, écrevisses aux agrumes

Les charcuterie- 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 jambon à la truffe et trois fromages

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

NOUVEAU

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

Ravioles de queues d'écrevisses aux asperges, sauce Nantua 4 ravioles

13,60 €/pce

NOUVEAU

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

13,90 €/pce

NOUVEAU

Cannelés au saumon, crevettes et Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux
sauce au Riesling

14,80 €/pce

Les poissons cuisinés

Pavé de turbo rôti à la bergamote de Sicile, <i>sauce safranée, fenouil et pommes vapeur</i>	NOUVEAU	21,90 €/pers.
Limande au beurre blanc, <i>riz sauvage, carottes sifflées glacées</i>	NOUVEAU	18,00 €/pers.
Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale, <i>mousseline de petits pois</i>	NOUVEAU	20,80 €/pers.

Les viandes et volailles cuisinées

Suprême de chapon fermier farci aux morilles - plat cuisiné <i>purée de butternut au gingembre et orange confite, sauce Albufera</i>		21,00 €/pers.
Pot-au-feu d'oie légumes du pot-au-feu, cuisse d'oie cuite au bouillon, <i>sauccise à l'oie, sauce raifort</i>		21,90 €/pers. <i>Recette préférée d'Olivier Klein</i>
Filet de veau farci Maréchal des Contades foie gras et morilles <i>écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cèbette</i>		21,80 €/pers.
Choucroute de Noël douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, <i>boudin blanc aux truffes, escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie au bouillon</i>		23,80 €/pers.
NOUVEAU 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.

Création
Olivier Klein

NOUVEAU

Le plat enfant

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. pour 6 pers. pour 8 pers.	84,00 €/pce 126,00 €/pce 168,00 €/pce
Filet de veau Wellington - à réchauffer <i>sauce périgourdine au foie gras et à la truffe</i>	pour 4 pers. pour 6 pers. pour 8 pers.	84,00 €/pce 126,00 €/pce 168,00 €/pce
Jambon en croûte <i>sauce au Porto et aux champignons</i>	pour 4 pers. - 1 kg/1,2 kg pour 6 pers. - 1,4 kg/1,6 kg pour 8 pers. - 1,9 kg/2,1 kg	43,00 €/pce 54,00 €/pce 78,00 €/pce

Les garnitures de légumes

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.
NOUVEAU 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.

Menu prestige

Foie gras d'oie
ou

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

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 cibette

Menu tradition

Terrine de magret
de canard fumé

Civet de cerf
sauce Pinot noir, spaetzle

à partir
de 2 pers.

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

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

