



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 14 au 19 octobre 2024

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI** 12 octobre Épaule d'agneau rôtie au romarin, haricots coco à la tomate 10,90€ TTC

**LUNDI** 14 octobre Sauté de porc façon thaï, wok de légumes 9,90€ TTC

**MARDI** 15 octobre Cuisse de pintade, poêlée de légumes d'antan 9,90€ TTC

**MERCREDI** 16 octobre Joue de bœuf braisée, écrasé de pommes de terre 9,90€ TTC

**JEUDI** 17 octobre Paupiette de veau à l'ancienne, riz parfumé 9,90€ TTC

**VENDREDI** 18 octobre Dos de colin, carottes fondantes à la crème 10,50€ TTC

**SAMEDI** 19 octobre Cuisse de lapin, moutarde à l'ancienne, nouilles 10,90€ TTC

**PLAT DE LA SEMAINE** Aligot et saucisse 8,40€ TTC

**PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN** Risotto au chou-fleur 8,40€ TTC

## L'Auvergne et sa gastronomie

ZOOM SUR...

Cette semaine, Maison Klein vous emmène en Auvergne. Nous vous avons rapporté le meilleur de la gastronomie auvergnate. De l'apéro aux plats cuisinés en passant par la boucherie, vous trouverez de quoi faire plaisir à toute la famille ou à vos amis. Nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller.

Klein d'œil  
Focus sur l'Auvergne!

**L'Auvergne, un berceau de la salaison sèche.** Les conditions de climat, d'altitude en Auvergne, et plus largement dans la moyenne montagne du Massif central, sont propices à la conservation par séchage, maîtrisé par l'utilisation du sel.

Découvrez notre **jambon sec d'Auvergne IGP 9 mois Montagne**, le **saucisse sèche d'Auvergne Montagne** et nos **saucissons secs Le Capelin**.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES AUVERGNATES  
AU COMPTOIR CHEZ MAISON KLEINCÔTÉ  
TRAITEUR

Cette semaine, on vous égale avec les spécialités auvergnates : le **poulet aux blettes**, **lard et pruneaux**, le **chou farci**, les **lasagnes de bœuf Salers et Cantal AOP**, la **truffade**, l'**aligot** et la **brandade de morue**.

L'Auvergne dans votre assiette !

## LE PORC DE MONTAGNE LE CAPELIN

CÔTÉ  
BOUCHERIE

Nos bouchers vous préparent le porc élevé en Auvergne : le **filet mignon**, le **carré de porc** et l'**échine**. Le porc le Capelin est un porc de montagne, élevé sur paille et nourri aux châtaignes dans le Massif central. Demandez conseil à nos bouchers

**RÉCHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES.** Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.





MAISON KLEIN  
— depuis 1933 —

# Les plats gastronomiques

du 14 au 19 octobre 2024

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

### LA VIANDE



Échine de porc de montagne Le Capelin viennoise

DU MARCHÉ

### LE POISSON



Brandade de morue

Filet de canard aux pommes

ÉLABORÉE

Dos de lingue, sauce au citron

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Gigot d'agneau de 7 h aux herbes

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Brandade de morue

Filet mignon de veau aux girolles

NOBLE

Filet de sébaste à la plancha, sauce vierge

### Les plats festifs

Filet de canard aux pommes, mousseline de potiron

16,90€ TTC

Dos de lingue, sauce au citron, sur lentilles vertes du Puy

### Les plats festifs

Filet mignon de veau aux girolles, pommes croquettes et haricots verts

16,90€ TTC

Filet de sébaste à la plancha, sauce vierge, fondue de fenouil

ET TOUJOURS 8 GARNITURES DE LÉGUMES ET FÉCULENTS TOUS LES JOURS

Nos chefs cuisiniers vous préparent chaque semaine un grand choix de plats.

Nous proposons des viandes et volailles d'exception, les charcuteries PORCUS, des plats cuisinés préparés tous les matins. Toutes nos équipes sont à votre disposition pour vous servir et vous conseiller.

À la boucherie, des labels de qualité :

Veau français : Limousin ou Alsace • Agneau français : Limousin • Volaille française : Alsace ou Bresse  
Bœuf français race à viande : Limousin, Salers ou Charolais • Bœuf autrichien race à viande : Simmenthal



03 88 61 16 10 • [contact@maisonklein.com](mailto:contact@maisonklein.com)

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h

J+1



## CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13h et vous serez livré dès le lendemain.

Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site [maisonklein.com](http://maisonklein.com)

