



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 31 mars au 5 avril 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI Agneau tikka massala, légumes printaniers **10,90€ TTC**

LUNDI Échine de porc à la milanaise, spaghetti **9,90€ TTC**

MARDI Haut de cuisse de poulet à la moutarde de Dijon, carottes aux petits oignons **9,90€ TTC**

MERCREDI Rôti de bœuf cuisson basse température, jus corsé, bouquetière de légumes **9,90€ TTC**

JEUDI Mijoté d'agneau au lard fumé et pommes grenailles **9,90€ TTC**

VENDREDI Dos de colin au citron vert, riz thaï **10,50€ TTC**

SAMEDI Sauté de veau à l'estragon, mousseline de céleri **10,90€ TTC**



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Gratin de coquillettes au jambon

6,50€ TTC



PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Risotto aux petits légumes

8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL



La Bourgogne et ses spécialités

Nous continuons notre voyage culinaire à travers la France.

Découvrez nos nouveaux produits :

EN ENTRÉE
ou à partager **À L'APÉRITIF** :

- Terrine de lapin au cidre du pays d'Othe.
- Véritable persillé de Bourgogne.
- Bol de fromage de tête persillée.

EN PLAT
à réchauffer :

- ½ jambonneau cuit au bouillon.
- Oreilles de cochon cuites.
- Pied de porc cuit.



Avis aux amateurs, vous allez vous régaler!



NOS VOLAILLES BOURGUIGNONNES

CÔTÉ BOUCHERIE

Nos volailles de l'Ain, de Bresse et des Dombes.

Nous avons un arrivage tous les mercredis de volailles d'exception : le **poulet de Bresse AOP**, le **poulet jaune de l'Ain** et le **poulet des Dombes**.

Demandez conseil à nos bouchers pour la cuisson.



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 31 mars au 5 avril 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Foies de volaille
à l'échalote

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Quenelles
de brochets,
sauce homardine

Fricassée de canard
au miel et moutarde

ÉLABORÉE

Filet de sole au curry
et lait de coco

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Rôti d'agneau
à la liqueur de cassis

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filets de rougets,
sauce vierge
à la coriandre

Médallions de veau
cuisson basse tempé-
rature, sauce morilles

NOBLE

Noix de
Saint-Jacques rôties,
sauce au safran

Les plats festifs

16,90€
TTC

Fricassée de canard au miel
et moutarde, mousseline
de potiron au gingembre

Filet de sole au curry
et lait de coco,
nouilles chinoises

Les plats festifs

16,90€
TTC

Rôti d'agneau
à la liqueur de cassis,
gratin de pommes de terre

Noix de Saint-Jacques
au safran
et risotto aux légumes

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

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



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com

