



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 14 au 19 avril 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI 12 avril	Épaule de veau confite, poêlée gourmande de légumes grillés	10,90€ TTC
LUNDI 14 avril	Escalope de porc dijonnaise, petits pois carottes	9,90€ TTC
MARDI 15 avril	Blanquette de dinde au citron, nouilles	9,90€ TTC
MERCREDI 16 avril	Bœuf gros sel, sauce au raifort	9,90€ TTC
JEUDI 17 avril	<i>Greendonnerschdaa</i> Œufs mollets florentine, pommes rissolées	9,90€ TTC
VENDREDI 18 avril	FÉRIÉ VENDREDI SAINT	
SAMEDI 19 avril	Gigot d'agneau rôti au thym, haricots blancs à la tomate	10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Fish and chips de cabillaud,
ketchup de légumes

5,80€
TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Chicken nuggets and chips,
ketchup de légumes

5,80€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

La semaine de Pâques

La carte de Pâques est disponible
sur notre site internet.

Passez votre commande :
shop.maisonklein.com

La carte est également disponible
en boutique, nous serons ravis de
vous conseiller.



**Vous pouvez passer vos commandes
JUSQU'AU MARDI 15 AVRIL
AVANT 13 H
pour les commandes
du mercredi 16, jeudi 17
et samedi 19 avril**



NOTRE PLAT DE PÂQUES PROVENÇAL

CÔTÉ
TRAITEUR



Laissez-vous emporter par des saveurs
du Sud pour vos repas de Pâques.
On vous a mitonné un **Aïoli marseillais**
composé de morue, carottes, courgettes,
haricots verts, choux-fleurs, pommes
de terre, œuf et aioli.
Régalez-vous !

NOS AGNEAUX DE PÂQUES

CÔTÉ
BOUCHERIE



Nos bouchers se surpassent !
Nous vous proposons de l'**agneau
d'Alsace, du Limousin, de Sisteron
et de l'agneau de lait des Pyrénées**
pour vos repas de Pâques.
De quoi faire plaisir à tout le monde.

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





MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats de Pâques

du 14 au 19 avril 2025

Le plat convivial

ÉPAULE D'AGNEAU DE 7H
pommes grenailles, tomates confites. Dressée en terrine consignée. **SUR COMMANDE**

Pour 3 pers.
50,00€

17,80€ par pers.
Cocotte de crevettes saveurs thaï,
wok de légumes, nouilles chinoises

14,80€ par pers.
Aïoli marseillais,
morue, carottes, courgettes, haricots, choux-fleurs, pommes de terre, œuf, aïoli

19,90€ par pers.
Limande sole, crème de moules au safran,
moules de bouchot, asperges vertes, riz

18,00€ par pers.
Rumsteak d'agneau,
tian de légumes, pommes grenailles

18,00€ par pers.
Suprême de volaille Label rouge,
sauce crémée au vin jaune et aux cèpes, poêlée printanière de légumes rôtis

18,80€ par pers.
Grenadin de veau, aumônière Wellington,
bouquetière de légumes frais, dariole de pommes de terre

18,00€ par pers.
Lapin au romarin,
tomates confites, pommes grenailles, fèves

LES GARNITURES DE PÂQUES

Ratatouille à l'huile d'olive
7,50€/barq.

Bouquetière de légumes frais
7,50€/barq.

Flageolets verts
6,00€/barq.

Écrasé de pommes de terre
6,30€/barq.

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 8h30 à 13h et de 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h

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



Veaux non contractés - © Maison Klein, Adige Stock
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr