



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 30 juin au 5 juillet 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI
28 juin

Tajine de veau aux légumes

10,90€
TTCLUNDI
30 juinEscalope de porc viennoise,
gratin de courgettes9,90€
TTCMARDI
1^{er} juilletFilet de poulet mariné
à l'ail des ours, salade
de légumes croquants9,90€
TTCMERCREDI
2 juilletSalade de pot-au-feu,
salade de céleri et carottes9,90€
TTCJEUDI
3 juilletRôti de veau Orloff, haricots verts
et pommes croquettes9,90€
TTCVENDREDI
4 juilletPavé de julienne
et épinards à la crème10,50€
TTCSAMEDI
5 juilletGigot d'agneau en persillade,
poêlée de légumes paysanne10,90€
TTCPlat de nos
petits gourmets
de Maison KleinBoulettes de bœuf à la tomate,
riz pilaf6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Légumes grillés du soleil

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

*Un brin de fraîcheur
pour fêter l'arrivée de l'été
et accompagner vos barbecues*Nous vous proposons notre
**Rosé les Hauts du Clos AOP
Côtes de Provence.**Un rosé minéral, fruité
aux sensations très
rafraîchissantes.Retrouvez également
**la bouteille de 50 cl à 11,00€
et le magnum à 27,80€.**

À DÉGUSTER FRAIS.

S'Gilt !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La bouteille
de 75 cl
12,50€
au lieu de
14,80€

PASTRAMI DE BŒUF

CÔTÉ
TRAITEURDélicieuse viande de bœuf saumurée
et fumée qui se déguste froide et
accompagnée de crudités.

Notre offre de la semaine :

le pastrami de bœuf à 38,80€/kg
au lieu de 48,50€/kg.

Régalez-vous !

CUISSSES DE POULET MARINÉES

CÔTÉ
BOUCHERIEVotre boucher vous prépare en marinade
les **hauts de cuisses de poulets
désossées**. Ce morceau tendre et juteux
se marie parfaitement avec les plantes
aromatiques typiques de la Provence.**POUR 3 CUISSSES ACHETÉES,
NOUS VOUS OFFRONS LA 4^e !****RÉCHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES.** Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —



Les plats gastronomiques

du 30 juin au 5 juillet 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Jambonnette de
dinde confiteDU
MARCHÉ

LE POISSON

Darne de congre
aux agrumes vertsSauté d'agneau
aux olives

ÉLABORÉE

Pavé de maigre
sauvage rôti

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Cordon bleu de veau
à la crème

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de rouget
sauce viergeFaux-filet cuisson
basse température,
jus corsé

NOBLE

Fricassée
de joues de lotte15,90€
TTC

DU MARDI AU SAMEDI

Thaï

Nouilles chinoises
et crevettes

Mixte

Cervelas alsacien, fromage râpé,
œuf et tomate

Saumon

Saumon, salade de haricots verts
aux champignons marinés
et pignons de pin

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 : Simmenthal03 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



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

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

Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande
sur notre site maisonklein.com28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com