



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 18 au 23 août 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI 16 août	Sauté de veau marengo, panaché de légumes	10,90€ TTC
LUNDI 18 août	Joue de porc confite, brocolis et choux-fleurs	9,90€ TTC
MARDI 19 août	Haut de cuisse de poulet thaï, riz cantonais	9,90€ TTC
MERCREDI 20 août	Paleron de bœuf confit à la graisse de canard, pommes dauphine et petits pois	9,90€ TTC
JEUDI 21 août	Paupiette de veau, poêlée de légumes frais	9,90€ TTC
VENDREDI 22 août	Salade niçoise	10,50€ TTC
SAMEDI 23 août	Tajine d'agneau, semoule aux amandes et aux raisins	10,90€ TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison KleinAiguillettes de poulet panées,
purée de carottes6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGANSalade boulghour aux légumes
et pignons de pin8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

L'apéro ou le pique-nique? 

Quel est le point commun entre une paire de gendarmes, une boîte de pâté PPOK, une barquette de saucisson et un paquet de chips ?

Ce sont les compagnons idéaux de vos apéritifs et de vos pique-niques !

Vous trouverez aussi chez nous de belles bouteilles pour accompagner ce moment : Rosé Haut du Clos, Pinot Blanc ou Rouge Maison Rentz et aussi des bières de la Brasserie artisanale d'Uberach.



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

NOS GARNITURES LÉGUMES
À MANGER FROIDESCÔTÉ
TRAITEUR

Pour vos pique-niques ou vos repas froids, rien de meilleur que nos légumes préparés :

- Épinards à la crème à 14,80€/kg au lieu de 18,50€/kg
- Ratatouille à 17,20€/kg au lieu de 21,50€/kg
- Haricots verts à 14,25€/kg au lieu de 17,80€/kg
- Légumes cuits vapeur à 20,15€/kg au lieu de 25,20€/kg

LES CÔTES ONT LA COTE

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers vous proposent pour vos barbecues nos côtes marinées d'exception :

- Côte de bœuf marinée à l'huile d'olive et thym frais
- Côte de porc Montagne Le Capelin avec sa couenne marinée romarin et citron
- Côte de veau marinée à l'huile de truffe

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 18 au 23 août 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Jambon braisé,
sauce au Porto rouge

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Seiche
à la sétoise

DU LUNDI AU MERCREDI

Suprême de
poulet jaune,
sauce blanquette

ÉLABORÉE

Tataki de thon
au miel et au soja

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Magret de canard,
sauce à la figue

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de truite rôti,
sauce au basilic

DU JEUDI AU SAMEDI

Osso bucco de veau
à la milanaise

NOBLE

Filet de dorade royale,
jus aux agrumes



DU MARDI AU SAMEDI

Végan

Assortiment de crudités

9,50€
TTC

Italien

Tomates cerises, billes de mozzarella,
jambon de Parme

9,50€
TTC

Poisson

Cabillaud rôti,
légumes vapeur au pesto

9,50€
TTC

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



HORAIRES
D'ÉTÉ!

03 88 61 16 10 • contact@maisonklein.com

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 16h 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

