



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 20 au 25 octobre 2025

KLEIN D'ŒIL

Les navets salés d'Alsace

Spécialité de la région, les « Süri Rüewe » s'accrochent avec les mêmes viandes et charcuteries que la choucroute. **Nous vous proposons les navets salés crus à cuisiner ou cuits juste à réchauffer.** Nous vous conseilleront avec plaisir pour bien accompagner les navets salés.



C'est la saison!

Les plats de cette semaine

SAMEDI 18 octobre Sauté de veau marengo, carottes, navets, pommes fondantes 10,90€ TTC

LUNDI 20 octobre Rôti de porc échine, pommes sautées et choux de Bruxelles 9,90€ TTC

MARDI 21 octobre Coq au Riesling, nouilles 9,90€ TTC

MERCREDI 22 octobre Bœuf braisé, chou rouge confit 9,90€ TTC

JEUDI 23 octobre Rôti de veau forestier, purée de petits pois 9,90€ TTC

VENDREDI 24 octobre Lotte de Chine basquaise, effiloché de fenouil 10,50€ TTC

SAMEDI 25 octobre Mijoté d'agneau à la provençale, carottes, olives et pommes de terre ratte 10,90€ TTC



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Colin frit et galettes de légumes 6,50€ TTC



PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Étuvée de légumes d'antan 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

NOS CHOUCROUTES À RECHAUFFER en portion individuelle

CÔTÉ TRAITEUR



Régalez-vous avec :

Choucroute strasbourgeoise, 5 garnitures 13,50€ la portion

• **Choucroute royale, 6 garnitures** 14,90€ la portion

• **Choucroute jarret et sa Knack, 2 garnitures** 14,90€ la portion

LES VIANDES À BAECKEOFFE

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers ont sélectionné des morceaux de choix pour un **baeckeffe aux trois viandes : paleron de bœuf, échine de porc Le Capelin et épaule d'agneau.**

Un peu d'histoire : Baeckeffe signifie « le four du boulanger ». Plat traditionnel, à base de viandes et de légumes marinés, que les ménagères confectionnaient avant d'aller aux champs et mettaient à cuire dans le four du boulanger, seul four du village à l'époque.

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 20 au 25 octobre 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Hampe de cochon
Duroc de Batallé

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Colin fumé,
crème de raifort

Suprême de pintade
à la crème de
champignons

ÉLABORÉE

Filet de truite
aux amandes

MARDI À
MERCREDI

Les plats festifs

Suprême de pintade
à la crème de champignons, nouilles

16,90€
TTC

Colin fumé crème de raifort
sur choucroute, pommes vapeur

17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Jarret de veau braisé
aux petits légumes

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de bar rôti
au citron vert

Parmentier de canard
au foie gras

NOBLE

Fricassée de Saint-
Jacques dieppoise,
crevettes, moules
et champignons

JEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Jarret de veau braisé aux petits légumes,
mousseline de patate douce

16,90€
TTC

Filet de bar rôti au citron vert,
légumes cuits vapeur

17,00€
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



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

