



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 15 novembre Poitrine d'agneau en persillade, légumes d'hiver 10,90€ TTC

LUNDI 17 novembre Filet mignon de porc à la moutarde, duo choux-fleurs et brocolis 9,90€ TTC

MARDI 18 novembre Escalope de poulet, sauce miel et soja, mousseline de patate douce 9,90€ TTC

MERCREDI 19 novembre Langue de bœuf, sauce au Beaujolais, riz 9,90€ TTC

JEUDI 20 novembre Navarin d'agneau, navets et carottes 9,90€ TTC

VENDREDI 21 novembre Pavé de hoki rôti, épinards à la crème, pommes vapeur 10,50€ TTC

SAMEDI 22 novembre Blanquette de veau à l'ancienne, nouilles 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Saucisse blanche grillée, jus brun et écrasé de pommes de terre

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Poêlée de butternut
aux fèves

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 17 au 22 novembre 2025

KLEIN D'ŒIL

ON FÊTE
L'ARRIVÉE DU

Beaujolais
Nouveau



Pour vos apéritifs :

faites-vous plaisir avec le saucisson de Lyon aux pistaches, le plateau de gougères au fromage et le mini pâté en croûte au foie gras.



Nos spécialités de Lyon :

la caillettes aux herbes et le cervelas lyonnais pistaché entier.



Les compagnons de nos spécialités :

la salade de lentilles Maison Klein et la salade de céleri rémoulade.



POT-AU-FEU MAISON KLEIN

CÔTÉ
BOUCHERIE



Cette recette emblématique de la gastronomie française est toujours la bienvenue pour une tablée familiale et conviviale ! Ce **pot-au-feu aux deux viandes** associe le moelleux du **veau au paleron** un peu gélatineux et la **macreuse de bœuf**. Encore meilleur accompagné d'**os à moelle**, poireaux, carottes, navets et céleri-rave.

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 17 au 22 novembre 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Sauté de porc
à la tomate et aux olivesDU
MARCHÉ

LE POISSON

Seiche
à la sétoiseOnglet de bœuf
marchand de vin

ÉLABORÉE

Aile de raie
sauce crèmeLUNDI À
MERCREDI

Les plats festifs

Civet de cerf, sauce au Pinot noir
et spaetzle16,90€
TTCAile de raie, sauce crème,
pommes grenaille, carottes et céleri rôtis17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Épaule d'agneau
basse température,
sauce aux fruits secs

ÉLABORÉE

LE POISSON

Pavé de saumon,
sauce au cerfeuilQuasi de veau,
sauce aux échalotes

NOBLE

Filet de bar,
sauce vinéeJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Civet de cerf, sauce au Pinot noir
et spaetzle16,90€
TTCPavé de saumon,
sauce au cerfeuil, risotto17,00€
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



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