



B O U C H E R I E C H A R C U T E R I E T R A I T E U R



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 24 novembre Échine de porc rôti et son jus, gratin de légumes 9,90€ TTC

MARDI 25 novembre Fricassée de dinde à la crème, nouilles 9,90€ TTC

MERCREDI 26 novembre Bœuf gros sel et ses légumes 9,90€ TTC

JEUDI 27 novembre Sauté de veau forestier, mousseline de potiron 9,90€ TTC

VENDREDI 28 novembre Filet de tacaud au citron vert, riz aux petits légumes 10,50€ TTC

SAMEDI 29 novembre Gigot d'agneau confit, légumes grillés méridionaux 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Spaghetti bolognaise

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Poêlée de gnocchi
au potiron et aux herbes

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 24 au 29 novembre 2025

KLEIN D'ŒIL

Le boudin blanc au Porto et le boudin blanc à la truffe

Accueillons le boudin blanc au Porto
et le boudin blanc à la truffe
comme il se doit !

Chaque année, ils sont attendus
par notre fidèle clientèle.
Pourquoi ?

La recette historique d'Alfred
Klein est incomparable et
donne une extrême finesse au
vrai, à l'original, à l'unique boudin
blanc truffé d'Alsace.

Régalez-vous !



NOS SAUMONS FUMÉS D'EXCEPTION

CÔTÉ
TRAITEUR



Nos saumons sont tranchés à la main
à la demande. Nous vous proposons
un **saumon fumé bio** de la Maison Olsen,
un **saumon fumé prestige** de la Maison
Byzance, un **cœur de saumon fumé
prestige**, en plaquette d'environ 300 g.
Accompagnez nos saumons avec nos **blinis**
pour parfaire ces mets d'exception.

THANKSGIVING

CÔTÉ
BOUCHERIE



Thanksgiving, ou action de grâce, est la fête
de la récolte au Canada et aux États-Unis.
Nos bouchers vous proposent de
la **dinde entière entre 4 et 5 kg la pièce**,
idéale pour une belle fête de famille.

Passez vos commandes au plus tard
mardi 25 novembre 2025.

RECHAUFFEZ 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 24 au 29 novembre 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Rôti de volaille farcie

DU
MARCHÉ

LE POISSON

Beignet de
crevettes au pankoEstouffade de bœuf
au Beaujolais
nouveau

ÉLABORÉE

Lieu noir
à l'anethLUNDI À
MERCREDI

Les plats festifs

Estouffade de bœuf au Beaujolais, écrasé de
pommes de terre au beurre noisette et cebette16,90€
TTCLieu Noir à l'aneth,
pommes vapeur et légumes17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Carré de veau
sauce au Porto

LE POISSON

Pavé de merlu rôti
au piment d'Espelette

ÉLABORÉE

Pot-au-feu d'oie

NOBLE

Pavé de turbot à la
bergamote de Sicile,
sauce safranée,
fenouil et pommes vapeurJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Pot-au-feu d'oie

21,90€
TTCPavé de turbot à la bergamote de Sicile,
sauce safranée, fenouil et pommes vapeur21,90€
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 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