



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 8 au 13 décembre 2025

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI** 6 décembre Tajine d'agneau, semoule aux légumes de couscous 10,90€ TTC

**LUNDI** 8 décembre Cœur de jambon au miel et à l'orange, pommes croquettes et petits pois au lard 9,90€ TTC

**MARDI** 9 décembre Filet de poulet farci, chou rouge aux marrons et figues 9,90€ TTC

**MERCREDI** 10 décembre Émincé de bœuf forestier, macaroni 9,90€ TTC

**JEUDI** 11 décembre Cuisse de lapin à la graine de moutarde, mousseline de carottes 9,90€ TTC

**VENDREDI** 12 décembre Dos de loup de mer au basilic, ratatouille 10,50€ TTC

**SAMEDI** 13 décembre Blanquette de veau, riz 10,90€ TTC



Plat de nos  
petits gourmets  
de Maison Klein

Steak haché de bœuf,  
jus brun et haricots verts

6,50€  
TTC



PLAT  
VÉGÉTARIEN  
OU VEGAN

Mijoté de céréales au curry

8,40€  
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## KLEIN D'ŒIL

*Avez-vous eu le temps d'élaborer vos menus de Noël ?*

Maison Klein vous propose des préparations bouchères, des plats cuisinés et des produits d'exceptions.

Il est encore temps mais les jours sont comptés.

La carte, les menus et le bon de commande sont disponibles en boutique ou sur notre E-shop.

Tous nos collaborateurs vous conseilleront avec plaisir pour des fêtes de Noël gourmandes et réussies.

DERNIERS  
JOURS POUR  
PASSER VOS  
COMMANDES !

Date limite de commande en boutique samedi 13 décembre 2025 et sur notre E-shop lundi 15 décembre 2025

## NOS FOIES GRAS D'EXCEPTION

CÔTÉ  
TRAITEUR



À offrir ou pour se faire plaisir, nous vous proposons :

- Foie gras d'oie entier au torchon 280 g à 67,40€/pce
- Foie gras de canard entier au torchon 280 g à 59,50€/pce
- Mille-feuille de foie gras d'oie truffé 8% 240 g à 158,00€/pce

Retrouvez tous nos foies gras sur notre carte de Noël.

## UN AVANT-GOUT DE NOËL

CÔTÉ  
BOUCHERIE



Roman vous propose un carré de veau financier, farce de volaille au foie gras et figues.

À cuire au four tout simplement.

Accompagnez ce rôti d'un écrasé de pommes de terre à la truffe et des légumes rôtis.

RÉCHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES. Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





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 gastronomiques

du 8 au 13 décembre 2025

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

### DU LUNDI AU MERCREDI

#### LA VIANDE



Filet mignon de porc  
à la crème

DU  
MARCHÉ

#### LE POISSON



Dos de cabillaud  
à l'aneth

### DU JEUDI AU SAMEDI

#### LA VIANDE



Rôti de veau  
aux giroles

#### LE POISSON



Omble chevalier,  
sauce au Riesling

LUNDI À  
MERCREDI

### Les plats festifs

Suprême de chapon farci aux morilles,  
purée de butternut au gingembre  
et orange confite, sauce albufera

21,00€  
TTC

Limande au beurre blanc, riz sauvage,  
carottes sifflées glacées

18,00€  
TTC

JEUDI À  
SAMEDI

### Les plats festifs

Choucroute de Noël

23,80€  
TTC

Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale,  
mouseline de petits pois

20,80€  
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](mailto: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.com](http://maisonklein.com)



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • [maisonklein.com](http://maisonklein.com)

