



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 décembre 2025

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 15 décembre Rôti de porc échine aux champignons, nouilles 9,90€ TTC

MARDI 16 décembre Escalope de poulet et son jus, rôtis et carottes à la crème 9,90€ TTC

MERCREDI 17 décembre Estouffade de bœuf au paprika, pommes vapeur 9,90€ TTC

JEUDI 18 décembre Rôti de veau orloff, haricots verts 9,90€ TTC

VENDREDI 19 décembre Filet d'aiglefin au basilic, riz aux petits légumes 10,50€ TTC

SAMEDI 20 décembre Gigot d'agneau confit, flageolets 10,90€ TTC

Plat de nos petits gourmets de Maison Klein Émincé de volaille d'Alsace Label Rouge, crème aux champignons, spaetzle 14,50€ TTC

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN Chou rouge aux marrons et aux figues 8,80€ TTC

DE LUNDI À MERCREDI Émincé de bœuf maître d'hôtel Pavé de merlu, sauce homardine

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DERNIÈRE LIGNE DROITE POUR VOS COMMANDES DE NOUVEL AN !

Vos commandes sont à passer jusqu'au lundi 22.12.2025 inclus

Retrouvez notre bon de commande en boutique ou sur notre site internet : shop.maisonklein.com

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔

KLEIN D'ŒIL

Une semaine de fête chez Maison Klein !

Retrouvez au comptoir nos plats de Noël :



Pavé de turbot rôti à la bergamote de Sicile

Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale, riz sauvage



Filet de veau Maréchal des Contades foie gras et morilles



Et bien d'autres ! Venez les découvrir.

NOS PLATS DE NOËL SONT DISPONIBLES DÈS JEUDI EN BOUTIQUE !

Nos produits d'exception :



LES FOIES GRAS



LES SAUMONS



LES BOUDINS BLANCS



LES CAVIARS FRANÇAIS



LES VOLAILLES D'EXCEPTION



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Nos menus de fête !

MINIMUM DE COMMANDE POUR 2 PERSONNES

à partir de
2 pers.**27€**

par pers.

Menu de Noël

Terrine royale au foie gras
de canard

ou

Terrine de saumon et sole
aux deux citrons

Filet de bar à l'unilatéral sauce cardinale,
mousseline de petit pois

ou

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

Menu Prestige

Foie gras d'oie

ou

Croustillant de volaille et ris de veau
au foie gras, glace de volaille au Madère

Pavé de turbo rôti
à la bergamote de Sicile, sauce safranée,
fenouil et pommes vapeur

ou

Filet de veau farci Maréchal
des Contades foie gras et morilles,
écrasé de pommes de terre
au beurre noisette et cibetteà partir de
2 pers.**34,50€**

par pers.

à partir de
2 pers.**24,50€**

par pers.

Menu Tradition

Terrine de
magret de canard fumé

Civet de cerf
sauce Pinot noir, spaetzle03 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