



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 17 janvier Poitrine d'agneau farcie,
bouquetière de légumes 10,90€
TTC

LUNDI 19 janvier Palette à la diable,
mouseline de céleri 9,90€
TTC

MARDI 20 janvier Cuisse de poulet rôtie,
pommes pops, carottes à la crème 9,90€
TTC

MERCREDI 21 janvier Estouffade de bœuf aux olives,
macaroni 9,90€
TTC

JEUDI 22 janvier Sauté d'agneau
aux légumes d'hiver 9,90€
TTC

VENDREDI 23 janvier Colin fumé sauce raifort,
chou-fleur et brocolis 10,50€
TTC

SAMEDI 24 janvier Rôti de veau orloff,
gratin de pommes de terre 10,90€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Nuggets de volaille,
mouseline de carottes 6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Tajine de légumes
aux abricots 8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 19 au 24 janvier 2026

KLEIN D'ŒIL

*La tourte, le repas du soir
à réchauffer !*

Choisissez celle qui vous fait envie :

- **tourte vigneronne à la viande**
2 ou 4 pers.
- **tourte au saumon** 3 pers.
- **tourte des Hautes Vosges** (pommes de terre, munster et kassler) 3 pers.
- **tourte bouchée à la reine**
3 pers.

Un Pinot blanc de la maison Rentz
se mariera parfaitement avec
les tourtes.

Bon appétit !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

C'EST LA SAISON DES POTÉES

CÔTÉ
TRAITEUR

Nous avons tout ce qu'il faut
pour **composer une potée
de saison** : saucisse de Morteau
Label Rouge, saucisse de
Montbéliard, lard salé cuit,
lard fumé et palette fumée.
Régalez-vous !

NOS FILETS MIGNONS PRÉPARÉS

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers vous ont préparé
un filet mignon de saison avec
le filet mignon savoyard
(raclette et pancetta).
Nous vous proposons également
nos **filets mignons italien, paysan
et au chorizo**.
Simple et savoureux, à rôtir au four.

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 19 au 24 janvier 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Émincé de porc
thaï

LE POISSON

Ravioles d'écrevisses
aux asperges,
sauce aux herbesDU
MARCHÉSuprême de chapon
farci aux morilles

ÉLABORÉE

Filet de Saint-Pierre
au pestoLUNDI À
MERCREDI

Les plats festifs

Suprême de chapon farci aux morilles,
poêlée de légumes16,90€
TTCFilet de Saint-Pierre au pesto,
courgettes rôties17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Parmentier
de canard

LE POISSON

Dos de cabillaud
rôti

ÉLABORÉE

Rognons de veau
moutarde à l'ancienne

NOBLE

Cassolette de
Saint-Jacques et
julienne de légumesJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Rognons de veau moutarde
à l'ancienne, nouilles16,90€
TTCDos de cabillaud rôti,
risotto crémeux17,00€
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