BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1933 - 2023 90! ans.

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 8 au 13 janvier 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 6 janvier	Blanquette de veau à l'ancienne, spaetzle	10,40€ TTC
LUNDI 8 janvier	Joues de porc braisées, mousseline de céleri	9,30€ TTC
MARDI 9 janvier	Colombo de poulet, riz	9,30€ TTC
MERCREDI 10 janvier	Bœuf gros sel et ses légumes	9,30€ TTC
JEUDI 11 janvier	Épaule de veau rôtie, pommes de terre sautées	9,30€ TTC
VENDREDI 12 janvier	Dos de merlu, épinards à la crème, pommes vapeur	9,80€ TTC
SAMEDI 13 janvier	Sauté de lapin chasseur, nouilles	10,40€ TTC
PLAT DE LA SEMAINE	Galettes de veau au fromage, haricots verts	7,90€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Semoule couscous aux légumes	7,90€ TTC
PLAT FESTIF POISSON à partir de mardi	Blanquette de saumon et coquillages, tagliatelles	15,30€ TTC

ZOOM SUR...

Douceur et réconfort !

Retrouvez dans nos comptoirs la douceur des marrons glacés et le réconfort des plats d'hiver. Nos équipes vous conseilleront avec plaisir.

Klein d'œil !

Les marrons glacés d'Ardèche de la maison Sabaton

En 2006, la châtaigne d'Ardèche est reconnue en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Une attention toute particulière est prêtée au respect de la concentration en sucre qui doit être suffisante pour assurer une bonne conservation mais pas excessive pour ne pas masquer la saveur du marron.

Nous vous proposons des marrons glacés en boîte de 250g ou 500g à déguster sans modération.

FAITES-VOUS PLAISIR !

SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907

CÔTÉ CHARCUTERIE

PLATS CONVIVIAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

Les plats conviviaux, pour 2 personnes, prêts à réchauffer sont de retour !

Retrouvez les plats disponibles au comptoir : **bœuf gros sel, choucroute au poisson et baeckeoffe**.

Nos plats conviviaux peuvent être commandés.

CÔTÉ BOUCHERIE

C'EST LA SAISON DU POT-AU-FEU

Axel vous propose **du paleron, de la macreuse, des queues de bœuf ficelées** et bien sûr les indispensables **quenelles de moelle** pour votre bouillon de pot-au-feu.

Nos bouchers vous conseillerons avec plaisir.

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

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock

1933 - 2023 90 ans !

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 janvier 2024

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Rôti de lapin farci, façon grand-mère	DU MARCHÉ	Filet de truite aux amandes
Émincé de bœuf maître d'hôtel	ÉLABORÉE	Filet de sandre au Riesling

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Magret de canard au poivre vert	ÉLABORÉE	Cuisses de grenouilles en persillade
Carré de veau aux girolles	NOBLE	Pavé de flétan à l'aneth

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

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

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

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.com

28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com