



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 26 février au 2 mars 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 24 février	Ossobucco de veau à la milanaise, spaghetti	10,90€ TTC
LUNDI 26 février	Sauté de porc à la provençale, ratatouille	9,90€ TTC
MARDI 27 février	Suprême de poulet au citron, riz aux petits légumes	9,90€ TTC
MERCREDI 28 février	Civet de cerf, mousseline de choux-fleurs	9,90€ TTC
JEUDI 29 février	Fricassée de veau aux petits oignons, nouilles	9,90€ TTC
VENDREDI 1 ^{er} mars	Perche du Nil à l'aneth, fondue de fenouil	10,50€ TTC
SAMEDI 2 mars	Gigot d'agneau, petits pois carottes et pommes sautées	10,90€ TTC

PLAT DE LA SEMAINE	Coquillettes au cheddar	8,40€ TTC
---------------------------	-------------------------	--------------

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Poêlée de quinoa et légumes	8,40€ TTC
---------------------------------	-----------------------------	--------------

PLAT FESTIF VIANDE à partir de mardi	Rôti de porc échine Capelin braisé, légumes cocotte	15,90€ TTC
--	---	---------------

PLAT SPÉCIAL AUVERGNE !	Aligot, saucisse Capelin	10,00€ TTC
--------------------------------	--------------------------	---------------

Klein d'œil!

L'Auvergne et ses spécialités culinaires!



Cette semaine, Maison Klein vous emmène en Auvergne. Nous vous avons rapporté le meilleur de la gastronomie auvergnate. Découvrez notre **jambon sec d'Auvergne IGP 9 mois Montagne**, la **saucisse sèche d'Auvergne Montagne** ou encore la **saucisse fraîche à griller porc Capelin**. Faites-vous plaisir !



ENCORE PLUS D'Auvergne !

Plus de spécialités auvergnates au comptoir chez Maison Klein.

Les **Aper'ligots**, excellents à déguster à l'apéritif : **Aper'ligot roquefort** ou **Aper'ligot cantal échalote**.

Le **Pounti** au blette lard et pruneaux, chou farci, **lasagnes** de bœuf Salers et cantal AOP et bien d'autres...



LE PORC CAPELIN



Porc de montagne, élevé sur paille et nourri aux châtaignes dans le Massif Central. Nos bouchers vous préparent : le **filet mignon**, le **carré de porc**, l'**échine**. Demandez conseil à nos bouchers.

CÔTÉ TRAITEUR

CÔTÉ BOUCHERIE

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



MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 26 février au 2 mars 2024

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

SPÉCIALITÉS
AUVERGNATES

DU LUNDI AU SAMEDI

DU
MARCHÉ

ÉLABORÉE

Pounti, terrine
de blettes,
pruneaux et lard

Tartiflette au
Saint-Nectaire

Truffade

Chou farci

Gratin dauphinois
auvergnat

DU LUNDI AU MERCREDI

DU JEUDI AU SAMEDI

DU
MARCHÉ

ÉLABORÉE

ÉLABORÉE

NOBLE

Brandade
de morue

Pavé de saumon
à l'aneth

Aiglefin
à la coriandre

Médailillon de lotte,
sauce crustacés



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 13h 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

