1933 - 2023 90 ans !

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 1er au 6 avril 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 30 mars	Gigot d'agneau rôti au thym, flageolets	10,90€ TTC
LUNDI 1er avril	FÉRIÉ LUNDI DE PÂQUES	
MARDI 2 avril	Cordon bleu de volaille, courgettes à la crème	9,90€ TTC
MERCREDI 3 avril	Civet de cerf aux baie roses, nouilles	9,90€ TTC
JEUDI 4 avril	Sauté d'agneau à l'indienne, riz	9,90€ TTC
VENDREDI 5 avril	Filet de hoki sur une fricassée de fenouil	10,50€ TTC
SAMEDI 6 avril	Sauté de veau marengo, mousseline de choux-fleurs	10,90€ TTC
PLAT DE LA SEMAINE	Fleischchnacke	8,40€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Poêlée de quinoa et perles d'orges	8,40€ TTC
PLAT FESTIF VIANDE à partir de mardi	Pluma de Pata Negra, piperade au piment d'Espelette	15,90€ TTC

Belle semaine printannière !

Profitez des beaux jours pour vous faire plaisir avec notre belle charcuterie et nos belles côtes à griller à la boucherie. Régalez-vous !

ZOOM SUR...

Klein d'œil !

Notre sublime jambon à l'os !

Produit de tradition française par excellence, le jambon à l'os est un formidable pourvoyeur de protéines mais également de vitamines B.

Découenné, il devient même un aliment particulièrement maigre !

Petit creux ou grande faim, il peut se consommer **aussi bien froid que chaud.** Simplissime en sandwich, léger avec une salade, enfantin avec des pâtes, délicieux au four avec des endives, **laissez parler votre imagination !**

FAITES-VOUS PLAISIR !

PLAT TRADITIONNEL ALSACIEN

CÔTÉ TRAITEUR

Notre traditionnelle garniture pour bouchée à la reine vous est proposée au **prix de 29,70€/kg** au lieu de ~~33€/kg~~

Accompagnée de nos **spaetzles maison**, vous ravirez le palais des petits et grands !

NOS CÔTES MARINÉES

CÔTÉ BOUCHERIE

Le soleil apporte avec lui l'envie de grillades.

Nos bouchers vous proposent : **la côte de bœuf** marinée huile d'olive et thym frais, **la côte de veau** marinée à la truffe ou encore **les côtes de porc Montagne Le Capelin** marinées.

N'hésitez pas à demander conseil à nos bouchers.

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

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

PLUS DE PLATS AU VERSO

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 1er au 6 avril 2024

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Fricassée de foies de volaille au vinaigre balsamique	DU MARCHÉ	Beignet de flétan aux épinards
Filet mignon de porc forestier	ÉLABORÉE	Aile de raie, sauce aux câpres

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Parmentier de canard au foie gras	ÉLABORÉE	Pavé de saumon au sésame
Grenadin de veau aux girolles	NOBLE	Filet de maigre, sauce vierge

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