



MAISON KLEIN

depuis 1933 -

LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 avril 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI Blanquette de veau, 13 avril nouilles



Échine de porc milanaise,



15 avril spaghetti



Jambonette de dinde confite,



16 avril pommes sautées



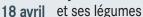
MERCREDI 17 avril

Rôti de bœuf cuisson basse température, jus corsé, mousseline de petits pois



JEUDI

Tajine de veau aux olives





VENDREDI

Dos de colin au yuzu,

bouquetière de légumes grillés



SAMEDI 20 avril

19 avril

Paëlla





Penne sauce carbonara





Boulgour aux légumes, menthe fraîche et tofu





Asperges blanches d'Alsace, jambon à l'os, quenelle de salade à partir de mardi de pommes de terre, sauce gribiche



Le printemps est bien là!

ZOOM

Cette semaine, on vous propose du frais et du local avec nos asperges blanches de Hoerdt, c'est le moment d'en profiter!

Klein d'oeil!

Les asperges de Hoerdt!

Elles sont arrivées!

Régalez-vous avec les asperges de la ferme Dollinger cultivées dans la terre sablonneuse de Hoerdt.

C'est forcément une bonne terre, puisque HOERDT est le berceau de la famille Klein!



ASPERGES AND COMPAGNIE

FRAIS &



À déguster en entrée :

- les aspics œuf mollet aux asperges et jambon fumé
- la quiche au jambon et asperges

En accompagnement de nos asperges : Kassler, jambon blanc à la truffe, jambon cuit fumé, jambon à l'os, jambon rôti aux herbes, jambon cru fumé d'Alsace ou encore notre jambon de Parme 24 mois de la maison Ruliano.

Faites-vous plaisir!

LE VEAU DU LIMOUSIN

BOUCHERIE



Viande tendre et délicate par excellence nous vous proposons cette semaine:

- OSSO BUCCO de veau
- 31,87€/kg au lieu de 37,50€/kg
- BAVETTE de veau
- 31,11€/kg au lieu de 36,60€/kg
- ROGNONS de veau 22,52€/kg au lieu de 26,50€/kg

À mijoter ou à griller, nature ou en sauce.

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















Les plats gastronomiques 🗁

du 15 au 20 avril 2024

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Paupiette de volaille farcie

Cuissot de

porcelet braisé



Saumonette à l'estragon

LE POISSON



Filet de sole au curry et lait de coco





Gigot d'agneau confit



Brochette de crevettes à la coriandre

LE POISSON

Filet mignon de veau sauce aux cèpes



Pavé de cabillaud skrei à la plancha









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.com









