



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 avril 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 13 avril	Blanquette de veau, nouilles	10,90€ TTC
LUNDI 15 avril	Échine de porc milanaise, spaghetti	9,90€ TTC
MARDI 16 avril	Jambonnette de dinde confite, pommes sautées	9,90€ TTC
MERCREDI 17 avril	Rôti de bœuf cuisson basse température, jus corsé, mousseline de petits pois	9,90€ TTC
JEUDI 18 avril	Tajine de veau aux olives et ses légumes	9,90€ TTC
VENDREDI 19 avril	Dos de colin au yuzu, bouquetière de légumes grillés	10,50€ TTC
SAMEDI 20 avril	Paëlla	10,90€ TTC

PLAT DE LA SEMAINE	Penne sauce carbonara	8,40€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Boullgour aux légumes, menthe fraîche et tofu	8,40€ TTC
PLAT FESTIF TRAITEUR à partir de mardi	Asperges blanches d'Alsace, jambon à l'os, quenelle de salade de pommes de terre, sauce gribiche	15,90€ TTC

Le printemps est bien là !

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

ZOOM SUR...

Klein d'œil !

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 !



FRAIS & LOCAL !

ASPERGES AND COMPAGNIE

CÔTÉ TRAITEUR



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

CÔTÉ 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.





MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 15 au 20 avril 2024

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



LE POISSON



LA VIANDE



LE POISSON



Paupiette de volaille farcie

DU MARCHÉ

Saumonette à l'estragon

Gigot d'agneau confit

ÉLABORÉE

Brochette de crevettes à la coriandre

Cuissot de porcelet braisé

ÉLABORÉE

Filet de sole au curry et lait de coco

Filet mignon de veau sauce aux cèpes

NOBLE

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 8h30 à 13h et de 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h

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

