



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 29 avril au 4 mai 2024

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI** Rôti de veau Orloff,  
27 avril haricots verts et patates douces 10,90€ TTC

**LUNDI** Joes de porc confites,  
29 avril pommes rissolées 9,90€ TTC

**MARDI** Steak de poulet mariné,  
30 avril carottes à la crème 9,90€ TTC

**MERCREDI** 1<sup>er</sup> mai **FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL**

**JEUDI** Navarin d'agneau  
2 mai aux légumes printaniers 9,90€ TTC

**VENDREDI** Dos de colin au curry,  
3 mai riz thaï 10,50€ TTC

**SAMEDI** Sauté de veau aux oignons glacés,  
4 mai mousseline de céleri 10,90€ TTC

**PLAT DE LA SEMAINE** Hachis parmentier 8,40€ TTC

**PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN** Risotto aux asperges 8,40€ TTC

**PLAT FESTIF VIANDE** Couscous royal pour 2 pers. 25,00€ TTC à partir de mardi

## Une semaine à partager!

Retrouvez dans chaque rayon des préparations qui régaleront toute la famille ou vos amis. Il y en a pour tout le monde!

ZOOM SUR...

## Klein d'œil!

La douceur revient.  
profitez des repas en terrasse!

Chez Maison Klein, nous vous préparons les meilleures saucisses à griller, à vos barbecues!

Focus sur nos saucisses à griller :

- Saucisse de veau Maison Klein
- Saucisse fumée au fromage

Nos nouveautés :

- Saucisse blanche aux asperges
- Saucisse de volaille au Riesling

Régalez-vous!

**-20%**  
saucisses de veau, fumée, blanche aux asperges, volaille au Riesling



## LE PLAT CONVIVAL À PARTAGER

CÔTÉ TRAITEUR



Notre chef Fabrice vous propose un **Couscous royal pour 2 pers.** : semoule, légumes, merguez, haut de cuisse de poulet, boulettes d'agneau.

Le couscous pour 2 pers. **25,00€** la barq.

## LES BROCHETTES MARINÉES

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers vous ont concocté des brochettes gourmandes :

- **Brochette de filet de bœuf** mariné aux échalotes
- **Brochette de volaille** marinée au thym et au citron
- **Brochette de lapin** mariné au thym et au romarin

Pour accompagner vos brochettes nous vous proposons des **légumes marinés** à griller à la plancha.

**-20%**

**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 29 avril au 4 mai 2024

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



### LE POISSON



### LA VIANDE



### LE POISSON



Fricassée de volaille au citron

DU MARCHÉ

Aile de raie à la grenobloise

Magret de canard au poivre vert

ÉLABORÉE

Filet de flétan au curcuma

Carbonnade de bœuf

ÉLABORÉE

Pavé de maigre au beurre blanc

Rognons de veau, moutarde à l'ancienne

NOBLE

Noix de Saint-Jacques, 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](mailto: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](http://maisonklein.com)

