



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 20 au 25 mai 2024

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI** Cuisse de lapin à la moutarde, mousseline de choux-fleurs 10,90€ TTC

**LUNDI** **FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE**  
20 mai

**MARDI** Sauté de poulet Tikka, riz 9,90€ TTC

**MERCREDI** Assiette anglaise rôti de bœuf, rôti de porc à l'ail, salade de pommes de terre et betterave rouge 9,90€ TTC

**JEUDI** Sauté de veau à l'estragon, mousseline de courgettes 9,90€ TTC

**VENDREDI** Pavé de merlu à la crème au piment d'Espelette, fricassée de céleri 10,50€ TTC

**SAMEDI** Colombo d'agneau, pommes cocottes 10,90€ TTC

**PLAT DE LA SEMAINE** Moussaka 8,40€ TTC

**PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN** Salade de légumes croquants au basilic 8,40€ TTC

## Ça bouge dans les plats comptoirs!

ZOOM SUR...

Il y a du nouveau dans les plats comptoirs. Cette semaine, retrouvez un seul plat comptoir de viande et de poisson en début et en fin de semaine. Nous vous proposons des plats individuels festifs tout au long de la semaine à partir de mardi 21 mai 2024.

## Klein d'œil!

## Notre suggestion de menu pour la Fête des mères

Faites votre choix en pensant à Maman, Papa paie et n'oubliez pas les enfants, ce n'est pas la Saint-Valentin.

## En entrée

- Salade d'asperges blanches et vertes, vinaigrette légère au citron, gambas et grenades 8,80€
- Tartare aux deux saumon et yuzu 9,50€

## Les plats de poissons

- Dos de cabillaud, risotto au chou-fleur, crème de pleurotes 16,90€
- Saint-Jacques rôties, asperges d'Alsace, sauce cresson et chips de bacon 16,90€

## Les plats de viandes

- Suprême de pintade aux morilles, jus court, poêlée de légumes verts 16,90€
- Côtes d'agneau à la provençale, tian de légumes 16,90€

Les plats pour les enfants 12,50€

- Crevettes sauce crustacée, riz aux petits pois
- Fried chicken home made, potatoes et ratatouille



Bonne Fête  
à toute les  
Mamans

## NOS ENTRECÔTES PERSILLÉES

CÔTÉ BOUCHERIE



L'entrecôte est un morceau de viande savoureux et tendre.

Nous vous proposons de l'entrecôte **Simmental, charolais ou Black Angus, nature ou marinée.**

Axel et Roman vous conseillerons avec plaisir.

**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 20 au 25 mai 2024

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Steak de poulet  
à l'andalouse

DU  
MARCHÉ

### LE POISSON



Filet de julienne,  
sauce au citron vert

ÉLABORÉE

### LA VIANDE



Bavette de bœuf  
au poivre de Timut

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Filet de Saint-Pierre  
au pesto rouge



## 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 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](http://maisonklein.com)

