



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 juillet 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 13 juillet	Tajine d'agneau et ses légumes	10,90€ TTC
LUNDI 15 juillet	Émincé de porc à la moutarde, nouilles	9,90€ TTC
MARDI 16 juillet	Escalope de poulet à l'estragon, gratin de légumes	9,90€ TTC
MERCREDI 17 juillet	Duo de viandes froides (veau et bœuf), crudités	9,90€ TTC
JEUDI 18 juillet	Épaule d'agneau rôtie et ses légumes	9,90€ TTC
VENDREDI 19 juillet	Pavé de hoki au citron, fondue de poireaux	10,50€ TTC
SAMEDI 20 juillet	Rôti de veau à l'italienne, pommes grenailles	10,90€ TTC

PLAT DE LA SEMAINE	Spaghetti bolognaise	8,40€ TTC
---------------------------	----------------------	--------------

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Riz pilaf aux céréales	8,40€ TTC
---------------------------------	------------------------	--------------

à partir de mardi	Escalope de poulet grillée, pâtes au pesto et ratatouille	15,90€ TTC
-------------------	---	---------------

Profitez de l'été!

ZOOM SUR...

Retrouvez dans nos comptoirs nos salades, nos crudités, nos viandes froides, nos charcuteries et tout pour un barbecue réussi.

Klein d'œil

Focus sur nos viandes froides!

Les viandes froides apporteront de la fraîcheur et de la liberté à vos repas.

Nos bouchers vous ont sélectionné les meilleures viandes :

- rôti de porc à l'ail à déguster froid ou à braiser au barbecue,
- rôti de bœuf cuisson basse température,
- rôti de veau cuisson basse température.

Tranchés finement, accompagnez vos rôtis de crudités, de salades et de notre incontournable sauce tartare.



NOS PLATS COMPTOIR POISSON ET VIANDE

CÔTÉ TRAITEUR



Nos offres de cette semaine :

- -20% sur nos plats comptoirs du marché de lundi à mercredi inclus
- Viande du marché : **steak de poulet mariné 28,80€/kg** au lieu de 36,00€/kg
- Poisson du marché : **beignets de calamars frits 31,60€/kg** au lieu de 39,50€/kg

NOS VIANDES BBQ MARINÉES

CÔTÉ BOUCHERIE



Axel et Roman vous proposent :

- des cuisses de poulet marinées
- du faux-filet mariné maître d'hôtel
- de l'épigramme de porc mariné au thym et citron.

Régalez-vous!

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 juillet 2024

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



LE POISSON



LA VIANDE



LE POISSON



Steak de poulet
braisé

DU
MARCHÉ

Beignets de
calamars frits

Magret de canard
à l'orange

ÉLABORÉE

Pavé de saumon
à la plancha

Pavé de rumsteak
au bleu

ÉLABORÉE

Tataki de thon
au sésame

Filet mignon de veau
aux morilles

NOBLE

Lotte
à l'américaine



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



HORAIRES
D'ÉTÉ !

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 16 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h



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

