





MAISON KLEIN  
— depuis 1933 —

# Les plats gastronomiques

du 29 juillet au 3 août 2024

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Nuggets de poulet  
et leurs panures  
aux céréales

DU  
MARCHÉ

### LE POISSON



Filet de colin fumé,  
sauce raifort

### LA VIANDE



Faux-filet  
cuisson basse  
température au thym

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Filet de sole  
à la dieppoise

Curry d'agneau

ÉLABORÉE

Ravioles  
de langoustines  
sauce crustacés

Pavé de foie de veau  
en persillade

NOBLE

Filet de flétan  
au beurre blanc



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](mailto: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

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)



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • [maisonklein.com](http://maisonklein.com)



Veufé non contractuel - © Maison Klein, Abbé Stock

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)