



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 21 au 26 octobre 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI Cuisse de lapin,
19 octobre moutarde à l'ancienne, nouilles 10,90€
TTC

LUNDI Échine de porc rôtie et son jus,
21 octobre mousseline de céleri 9,90€
TTC

MARDI Fricassée de poulet à la crème,
22 octobre riz aux légumes 9,90€
TTC

MERCREDI Bœuf gros sel
23 octobre et ses légumes 9,90€
TTC

JEUDI Poitrine d'agneau farcie,
24 octobre pommes duchesse
et haricots verts 9,90€
TTC

VENDREDI Blanquette de la mer,
25 octobre nouilles 10,50€
TTC

SAMEDI Baeckeoffe
26 octobre 10,90€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE Ravioles de saumon,
sauce homardine 8,40€
TTC

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN Gnocchi de potiron
au bouillon de légumes 8,40€
TTC

C'est la saison des choucroutes

ZOOM SUR...

Régalez toute la famille ou vos amis avec une bonne choucroute ! Vous trouverez tout ce qu'il vous faut dans nos comptoirs pour une choucroute au chou ou au navet salé accompagnée de nos charcuteries et viandes salées. Et pour votre plus grand plaisir, nous vous avons préparés des choucroutes en portion individuelle juste à réchauffer.

Klein d'œil

Les navets salés d'Alsace

Spécialité de la région, les « Süri Rüewe » s'accoutument avec les mêmes viandes et charcuteries que la choucroute. **Nous vous proposons les navets salés crus à cuisiner ou cuits juste à réchauffer.** Nous vous conseilleront avec plaisir pour bien accompagner les navets salés.



NOS CHOUCROUTES À RECHAUFFER en portion individuelle

CÔTÉ TRAITEUR



Régalez-vous avec :

- Choucroute strasbourgeoise,** 5 garnitures 13,50€ la portion
- Choucroute royale,** 6 garnitures 14,90€ la portion
- Choucroute jarret et sa Knack,** 2 garnitures 14,90€ la portion
- Choucroute civet de cerf, saucisse de Morteau Label Rouge,** 2 garnitures 14,80€ la portion

LES VIANDES À BAECKEOFFE

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers ont sélectionné des morceaux de choix pour **un baeckeoffe aux trois viandes** : paleron de bœuf, échine de porc Montagne Le Capelin et épaule d'agneau. *Baeckeoffe signifie « le four du boulanger ». Plat traditionnel, à base de viandes et de légumes marinés, que les ménagères confectionnaient avant d'aller aux champs et mettaient à cuire dans le four du boulanger, seul four du village à l'époque.*

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 21 au 26 octobre 2024

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



LE POISSON



Rôti de volaille farci
aux champignons

DU
MARCHÉ

Beignet
de colin

Côte de porc IGP
marinée
au thym et au citron

ÉLABORÉE

Dos de lieu noir
au curry

Les plats festifs

Choucroute au civet de cerf
et saucisse de Morteau
Label Rouge

14,80€
TTC

Dos de lieu noir
au curry, riz

16,90€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



LE POISSON



Souris d'agneau
braisée au romarin

ÉLABORÉE

Filet de sole
grenobloise

Escalope de veau
aux cèpes

NOBLE

Ombre chevalier
à l'aneth

Les plats festifs

Choucroute au civet de cerf
et saucisse de Morteau
Label Rouge

14,80€
TTC

Ombre chevalier
à l'aneth, légumes
cuits vapeur

16,90€
TTC

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

