



MAISON KLEIN

LETTRE DES GOURMETS

du 23 au 28 décembre 2024

Les plats de cette semaine

SAMEDI 21 décembre Blanquette de veau à l'ancienne, nouilles 10,90€ TTC

LUNDI 23 décembre Choucroute paysanne 9,90€ TTC

MARDI 24 décembre Baeckeoffe 9,90€ TTC

MERCREDI 25 décembre **FÉRIÉ FÊTE NOËL**

JEUDI 26 décembre **FÉRIÉ SAINT-ÉTIENNE**

VENDREDI 27 décembre Filet de hoki au citron, riz aux petits légumes 10,50€ TTC

SAMEDI 28 décembre Paleron de veau braisé, purée de patate douce 10,90€ TTC

NOS PLATS DE NOËL SONT DISPONIBLES EN BOUTIQUE, RÉGALEZ-VOUS !

VOTRE BOUTIQUE EST OUVERTE POUR NOËL : MARDI 24 DÉCEMBRE de 8h30 à 14h30

POUR NOUVEL AN : MARDI 31 DÉCEMBRE de 8h30 à 14h30

Toute l'équipe de Maison Klein vous souhaite de bonnes fêtes!

KLEIN D'ŒIL

Une semaine de fête chez Maison Klein!

Retrouvez au comptoir nos plats de Noël :



Pot-au-feu d'oie

Suprême de chapon fermier farci aux morilles



Lotte pochée dans une soupe de poissons dans l'esprit d'une bouillabaisse



Et bien d'autres ! Venez les découvrir.

Nos produits d'exception :



LES FOIES GRAS



LES SAUMONS

LES BOUDINS BLANCS



LES CAVIARS FRANÇAIS



LES VOLAILLES D'EXCEPTION

RÉCHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES. Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.





MAISON KLEIN

Choisissez votre menu de fête avec nos entrées et nos plats gourmands

Menu de Noël

à partir de 2 pers.
27€
par pers.

Terrine royale au foie gras de canard

ou

Terrine de sandre à l'estragon,
mousse de truite et sauce fromage frais

Saumon d'Écosse Label Rouge en tournedos,
blanquette de légumes verts, sauce crémée

ou

Suprême de chapon fermier farci aux morilles, purée de butternut au gingembre et orange confite, sauce Albufera

Menu Prestige

à partir de 2 pers.
34,50€
par pers.

Foie gras d'oie

ou

Ris de veau au sautoir,
morilles, foie gras et chapon

Lotte pochée dans une soupe de poissons dans l'esprit d'une bouillabaisse,
fenouil confit, pommes de terre au safran, rouille et croûtons

ou

Filet de veau farci Maréchal des Contades foie gras et morilles,
écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cebette

Menu Tradition

à partir de 2 pers.
24,50€
par pers.

Terrine royale au foie gras de canard

Civet de cerf
sauce Pinot noir, spaetzle

Menu Tradition de l'oie alsacienne

à partir de 2 pers.
34€
par pers.

Foie gras d'oie

Pot-au-feu d'oie légumes du pot-au-feu,
cuisse d'oie cuite au bouillon, saucisse à l'oie, sauce raifort

Et pour vos lendemains de fête, nos plats conviviaux prêt à enfourner ! Tourte de Noël au saumon et aux Saint-Jacques, tourte de Noël au poulet Label Rouge et foie gras de canard, filet de bœuf ou de veau Wellington, jambon en croûte...



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



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com

