



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI** Rôti de veau à l'italienne,  
26 avril courgettes sautées  
et tomates confites 10,90€  
TTC

**LUNDI** Rôti de cochon de lait,  
28 avril poêlée de légumes champêtre 9,90€  
TTC

**MARDI** Cordon bleu de volaille,  
29 avril haricots verts 9,90€  
TTC

**MERCREDI** Langue de bœuf charcutière,  
30 avril écrasé de pommes de terre 9,90€  
TTC

**JEUDI** **FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL**  
1<sup>er</sup> mai

**VENDREDI** Filet de tipapia, jus de moules  
2 mai et agrumes, riz pilaf 10,50€  
TTC

**SAMEDI** Rôti d'agneau braisé,  
3 mai légumes rôtis du soleil 10,90€  
TTC



Plat de nos  
petits gourmets  
de Maison Klein

Steak haché,  
carottes à la crème 6,50€  
TTC



PLAT  
VÉGÉTARIEN  
OU VEGAN

Quinoa aux asperges 8,40€  
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## LETTRE DES GOURMETS

du 28 avril au 3 mai 2025

## KLEIN D'ŒIL

Les excellentes  
asperges de  
Hoerdt!

C'est le moment de profiter  
des asperges de la ferme Dollinger  
cultivées dans la terre sablon-  
neuse de Hoerdt.

C'est forcément une bonne terre,  
puisque HOERDT est le berceau  
de la famille Klein.

Faites-vous plaisir!

CÔTÉ  
TRAITEUR

## ASPERGES AND COMPAGNIE



À déguster en entrée, nous vous  
proposons :

- **salade** d'asperges aux crevettes
- **aspic** jambon cru et asperges
- **pâté en croûte** aux asperges
- **marbré de volaille** aux asperges.

À faire griller à la poêle

ou au barbecue :

les **saucisses blanches** à griller  
aux asperges.

CÔTÉ  
BOUCHERIE

## LE CANARD À L'HONNEUR



Nos bouchers vous régaleront avec le canard.

À cuisiner à la poêle, au four ou  
au barbecue : le **magret de canard**  
nature ou mariné, la **cuisse de canard**  
désossée marinée ou les **brochettes**  
**de canard** à l'orange et à la mangue.

Nous vous partageons les meilleures  
recettes.

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 28 avril au 3 mai 2025

*Plat convivial*  
Tajine d'agneau  
aux légumes  
et semoule

Pour 2 pers.  
**18,00€**

## DU LUNDI AU MERCREDI

### LA VIANDE



Fricassée de  
sot-l'y-laisse de dinde



### LE POISSON



Pavé de loup de mer,  
sauce crustacés

Tranche de gigot  
d'agneau, jus au  
piment d'Espelette



Filet d'aile de raie  
aux câpres

### Le plat festif poisson

Pavé de loup de mer,  
sauce crustacés, asperges rôties

16,90€  
TTC

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Paleron de veau  
confit, jus corsé



### LE POISSON



Filet de flétan  
au saté

Tournedos  
de bœuf



Filet de Saint-Pierre  
au basilic

### Le plat festif poisson

Filet de flétan au saté,  
wok de légumes, nouilles chinoises

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



## 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

