



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 4 au 9 août 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI 2 août	Rôti de veau Orloff, croquettes de pommes de terre, carottes à la crème	10,90€ TTC
LUNDI 4 août	Sauté de porc au miel, nouilles chinoises	9,90€ TTC
MARDI 5 août	Rôti de dinde, cuisson basse température, taboulé aux herbes	9,90€ TTC
MERCREDI 6 août	Paleron de bœuf braisé, mousseline de courgettes	9,90€ TTC
JEUDI 7 août	Rôti de veau, petits oignons et pommes rissolées	9,90€ TTC
VENDREDI 8 août	Filet de tilapia, fondue de fenouil	10,50€ TTC
SAMEDI 9 août	Gigot d'agneau au romarin, flageolets	10,90€ TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison KleinSteak haché et son jus,
haricots verts6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGANMijoté de légumes
à la marocaine8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL



Nos viandes froides

C'est l'été ! Profitez de nos
viandes froides pour un repas
froid ou un pique-nique :

- **Rôti de porc à l'ail**
à déguster froid.
- **Rôti de bœuf**
cuisson basse température.
- **Rôti de veau**
cuisson basse température.

Tranchés finement, c'est un
repas idéal en cette période
estivale. Accompagnez vos
rôtis de crudités et salades.C'EST TRÈS BON LE FROMAGE
DANS LES SAUCISSESCÔTÉ
TRAITEUR

Régalez-vous avec nos saucisseries à griller :

- **Saucisse fumée au fromage**
22,30€/kg au lieu de 27,90€/kg
- **Saucisse blanche au fromage**
21,20€/kg au lieu de 26,50€/kg
- **Saucisse gourmande**
22,30€/kg au lieu de 27,90€/kg

En accompagnement optez pour nos
délicieuses **galettes de pommes de terre,**
POUR 3 GALETES ACHETÉES
NOUS VOUS OFFRONS LA 4^e

ÇA BROCHETTE SEC CETTE SEMAINE !

CÔTÉ
BOUCHERIENos bouchers vous préparent des belles
brochettes à griller :

- **Brochette de lapin au thym et romarin**
27,60€/kg au lieu de 34,50€/kg
- **Brochette de poulet au thym et citron**
27,90€/kg au lieu de 34,90€/kg

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 4 au 9 août 2025

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Sauté de porc
à l'indienne

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Aile de raie
aux câpres

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Cuisse de lapin
aux petits oignons
glacés

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de Saint-Pierre
au safran

DU MARDI AU SAMEDI



Mixte

9,50€
TTC

Cervelas alsacien, fromage râpé,
œuf, tomate

Thaï

9,50€
TTC

Nouilles chinoises
et crevettes

Ferroir

9,50€
TTC

Salade de pot-au-feu, salade de carottes
et betteraves rouges à l'ail

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



HORAIRE D'ÉTÉ!

03 88 61 16 10 • contact@maisonklein.com

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 16h 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



Visuel non contractuel - © Maison Klein, Abbé, Stock. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr