BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1933 - 2025 92! ans.

MAISON KLEIN
depuis 1933

# LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 septembre 2025

## Les plats de cette semaine

| | | |
|---|---|---|
| **SAMEDI 13 septembre** | Rôti de veau Orloff, fricassée de patates douces | 10,90€ TTC |
| **LUNDI 15 septembre** | Joues de porc braisées, gratin de choux-fleurs | 9,90€ TTC |
| **MARDI 16 septembre** | Fondant de poulet farci, pommes sautées | 9,90€ TTC |
| **MERCREDI 17 septembre** | Civet de cerf, spaetzle | 9,90€ TTC |
| **JEUDI 18 septembre** | Tajine d'agneau aux légumes | 9,90€ TTC |
| **VENDREDI 19 septembre** | Pavé de merlu à l'aneth, riz aux petits légumes | 10,50€ TTC |
| **SAMEDI 20 septembre** | Sauté de veau Marengo, mousseline de courgettes | 10,90€ TTC |
| Plat de nos petits gourmets de Maison Klein | Spaghettis bolognaise | 6,50€ TTC |
| **PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN** | Poêlée de légumes forestiers | 8,40€ TTC |

**TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE**

**e-shop**

shop.maisonklein.com

## KLEIN D'ŒIL

### Nos choucroutes en portion

**N'attendez pas pour vous régaler !** Nous vous proposons nos choucroutes en portion, toutes prêtes, vous n'aurez plus qu'à les réchauffer.

**LA CHOUCROUTE PAYSANNE**
avec 4 garnitures

**LA CHOUCROUTE STRASBOURGEOISE**
avec 5 garnitures

### NOS PÂTÉS EN CROÛTE

CÔTÉ TRAITEUR

Faites-vous plaisir avec nos pâtés en croûte, un repas délicieux et équilibré.

- **Le pâté en croûte à la volaille et moutarde 28,70€/kg** au lieu de ~~35,90€/kg~~
- **Le pâté en croûte Richelieu 26,80€/kg** au lieu de ~~33,50€/kg~~

Accommpagnez-les d'une salade ou de crudités pour un accord parfait.

### NOS PAUPIETTES DE BŒUF À L'ANCIENNE

CÔTÉ BOUCHERIE

Axel et Roman vous proposent cette semaine des **PAUPIETTES DE BŒUF MAISON** goûteuses et moelleuses, garnies de lardons et d'oignons, **20,25€/kg** au lieu de 22,50€/kg

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

1933 - 2025 92 ans!

B O U C H E R I E  C H A R C U T E R I E  T R A I T E U R

# MAISON KLEIN

depuis 1933

## Les plats gastronomiques

du 15 au 20 septembre 2025

DISPONIBLE AU COMPTOIR

### DU LUNDI AU MERCREDI

| LA VIANDE | | LE POISSON |
|---|---|---|
| Fricassée de poulet au curry | DU MARCHÉ | Beignets de crevettes thaï |
| Grenadin de veau à l'échalote | ÉLABORÉE | Filet de colin fumé, sauce au raifort |

### DU JEUDI AU SAMEDI

| LA VIANDE | | LE POISSON |
|---|---|---|
| Rognons de veau aux champignons | ÉLABORÉE | Filet de Saint-Pierre rôti |
| Tranche d'entrecôte Angus maître d'hôtel | NOBLE | Dos de cabillaud, sauce au Rieling |

### Le plat festif viande

16,90€ TTC

Grenadin de veau à l'échalote,
pommes dauphines et tian de légumes

### Le plat convivial

2 pers. 28,00 € la portion

COUSCOUS pour 2 pers.
merguez, agneau, cuisse de poulet

### 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

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

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr