



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## Les plats de cette semaine

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

**LUNDI** Palette à la diable, petits pois carottes 9,90€ TTC

**MARDI** Escalope de poulet à l'estragon, mousseline de céleri 9,90€ TTC

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

**JEUDI** Poitrine d'agneau farcie, pommes grenailles, haricots verts 9,90€ TTC

**VENDREDI** Blanquette de la mer, nouilles 10,50€ TTC

**SAMEDI** Sauté de veau marengo, carottes, navets, pommes fondantes 10,90€ TTC



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Tagliatelles carbonara 6,50€ TTC

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Poêlée aux trois céréales : sarrasin grillé, orge concassé et millet 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## LETTRE DES GOURMETS

du 13 au 18 octobre 2025

## KLEIN D'ŒIL

Un parfum d'automne!

OPÉRATION PALETTE FUMÉE  
les 16, 17 et 18 OCTOBRE 2025

En partenariat avec la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs du Grand Est.



DÈS 40 EUROS D'ACHATS, NOUS VOUS OFFRONS  
1 PALETTE FUMÉE AVEC OS D'ENVIRON 1 KG

## FOCUS SUR NOS QUICHES MAISON

CÔTÉ TRAITEUR



Nouvelles recettes, plus gourmandes !

Nous vous proposons une **quiche lorraine**, une **quiche au fromage** ou encore une **quiche au saumon et poireaux**.

Disponible en portion individuelle, facile à réchauffer.

## LE PORC LE CAPELIN

CÔTÉ BOUCHERIE



Le Capelin, le porc de montagne, est élevé sur paille et nourri aux châtaignes dans le Massif Central.

Nos bouchers vous proposent du **filet mignon**, du **carré de porc** et de **l'échine**.

Demandez nos conseils de cuisson.

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 13 au 18 octobre 2025

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

### LA VIANDE



Sauté de canard  
à la mangue

DU  
MARCHÉ

### LE POISSON



Pavé de dorade  
coryphène,  
sauce au saté

Cuissot de  
cochon de lait et  
son jus corsé

ÉLABORÉE

Curry de cabillaud  
et crevettes

LUNDI À  
MERCREDI

### Les plats festifs

Sauté de canard à la mangue,  
mouseline de potiron et oranges confites

16,90€  
TTC

Curry de cabillaud  
et crevettes, riz

17,00€  
TTC

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Faux-filet cuisson  
basse température  
au poivre vert

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Rouget barbet rôti,  
sauce vierge

Pavé de foie de veau  
à l'échalote

NOBLE

Pavé de saumon  
Label Rouge  
au beurre blanc

JEUDI À  
SAMEDI

### Les plats festifs

Faux-filet cuisson basse température au poivre,  
pommes croquettes, fricassée de carottes

16,90€  
TTC

Pavé de saumon Label Rouge  
au beurre blanc, poêlée de légumes

17,00€  
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](mailto:contact@maisonklein.com)  
OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8 h30 à 13 h et de 15 h à 19 h • Samedi de 8 h30 à 13 h

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](http://maisonklein.com)

