



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 3 au 8 novembre 2025

## Les plats de cette semaine

SAMEDI 1<sup>er</sup> novembre **FÉRIÉ FÊTE DE LA TOUSSAINT**

LUNDI 3 novembre Escalope de porc forestière, bouquetière de légumes 9,90€ TTC

MARDI 4 novembre Émincé de poulet massalé, riz 9,90€ TTC

MERCREDI 5 novembre Paleron à l'étouffée, potée au chou vert et pommes de terre 9,90€ TTC

JEUDI 6 novembre Kefta d'agneau, semoule au raisin blond 9,90€ TTC

VENDREDI 7 novembre Pavé de merlu rôti, macédoine de légumes à la crème de yuzu 10,50€ TTC

SAMEDI 8 novembre Mijoté de veau albanais, pommes de terre et carottes 10,90€ TTC



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Gratin de coquillettes au cheddar et au jambon

6,50€ TTC



PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Chili con légumes

8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## KLEIN D'ŒIL

## Black &amp; White !

Savez-vous que **LE BOUDIN NOIR ET LA SAUCISSE BLANCHE À GRILLER** se marient parfaitement avec une choucroute ou des navets salés ?



La cuisson parfaite : cuire les saucisses dans une poêle à feu doux

## LA TOURTE À LA VIANDE MAISON KLEIN

CÔTÉ TRAITEUR



Focus sur notre tourte maison, idéale pour un repas du soir :

**LA TOURTE VIGNERONNE de 500 g :**  
12,60€/pce au lieu de 15,80€/pce

Accompagnez-la simplement d'une salade verte.

Régalez-vous !

## LES ÉMINCÉS MARINÉS

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers vous ont préparés les meilleures viandes marinées :

- émincé de faux-filet maître d'hôtel,
- émincé de veau aux giroles,
- émincé de volaille à l'andalouse.

Nos bouchers vous conseillent simplement de faire revenir les émincés marinés à la poêle quelques minutes et c'est prêt à être dégusté !

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



maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## Les plats gastronomiques

du 3 au 8 novembre 2025

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

## LA VIANDE

Rôti de volaille farci  
et son jusDU  
MARCHÉ

## LE POISSON

Calamars  
à la romaineJoues de porc  
confites

ÉLABORÉE

Rouget grondin  
rôti à l'huile d'oliveMARDI À  
MERCREDI

## Les plats festifs

Rôti de volaille farcie,  
pommes sautées forestières16,90€  
TTCRouget grondin à l'huile d'olive,  
légumes du soleil17,00€  
TTC

## DU JEUDI AU SAMEDI

## LA VIANDE

Aiguillette de bœuf  
braisé bourgeoise

ÉLABORÉE

## LE POISSON

Omble chevalier  
à l'oseilleGrenadin de veau  
zingara

NOBLE

Pavé de lieu jaune  
aux herbesJEUDI À  
SAMEDI

## Les plats festifs

Grenadin de veau zingara,  
gratin de pommes de terre16,90€  
TTCOmble chevalier à l'oseille,  
épinards à la crème, pommes vapeur17,00€  
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 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h

J+1



## CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13 h 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)28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • [maisonklein.com](http://maisonklein.com)