

LETTRE DES GOURMETS

du 3 au 8 novembre 2025

Les plats de cette semaine

depuis 1933 -

SAMEDI 1^{er} novembre

FÉRIÉ FÊTE DE LA TOUSSAINT

LUNDI 3 novembre bouquetière de légumes

Escalope de porc forestière,

9,90€

MARDI

4 novembre riz

Émincé de poulet massalé,

9,90€

MERCREDI Paleron à l'étouffée, potée

5 novembre au chou vert et pommes de terre

9,90€

IEUDI

Kefta d'agneau,

6 novembre semoule au raisin blond 9,90€

VENDREDI

Pavé de merlu rôti, macédoine 7 novembre de légumes à la crème de yuzu



SAMEDI 8 novembre

Mijoté de veau albanais, pommes de terre et carottes



Plat de nos petits gournets de Maison Klein

Gratin de coquillettes au cheddar et au jambon



PL AT VÉGÉTARIEN **OU VEGAN**

Chili con légumes



TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Black & White !

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



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



Nos bouchers vous ont préparés les meilleures viandes marinées :

- · émincé de faux-filet maître d'hôtel.
- · émincé de veau aux girolles,
- · 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.













Les plats gastronomiques 🚍

du 3 au 8 novembre 2025

DISPONIBLE COMPTOIR



LA VIANDE

LE POISSON

Rôti de volaille farci et son jus



Calamars à la romaine

Joues de porc confites



Rouget grondin rôti à l'huile d'olive



Les plats festifs

Rôti de volaille farcie, pommes sautées forestières



Rouget grondin à l'huile d'olive, légumes du soleil



LA VIANDE

LE POISSON



Aiguillette de bœuf braisé bourgeoise



Omble chevalier à l'oseille

Grenadin de veau zingara



Pavé de lieu jaune aux herbes

Les plats festifs

Grenadin de veau zingara, gratin de pommes de terre



Omble chevalier à l'oseille, épinards à la crème, pommes vapeur



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 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13 h et vous serez livré dès le lendemain.

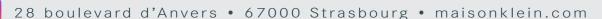
Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site maisonklein.com











fisuels non contractuels -® Maison Klein, Adobe Stock