



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 1^{er} au 6 décembre 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI 29 novembre Gigot d'agneau confit, légumes grillés méridionaux 10,90€ TTC

LUNDI 1^{er} décembre Sauté de porc aigre doux, wok de nouilles chinoises 9,90€ TTC

MARDI 2 décembre Escalope de poulet dijonnaise, mousseline de patate douce 9,90€ TTC

MERCREDI 3 décembre Rôti de bœuf cuisson basse température et son jus, fricassée de légumes 9,90€ TTC

JEUDI 4 décembre Poitrine de veau farcie, gratin de pommes de terre 9,90€ TTC

VENDREDI 5 décembre Dos de colin, sauce normande, fondue de poireaux, pommes vapeur 10,50€ TTC

SAMEDI 6 décembre Tajine d'agneau, semoule aux légumes de couscous 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Émincé de poulet à la crème,
spaetzle

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Poêlée de légumes rôtis

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Préparez vos fêtes de fin d'année !

Notre carte de Noël ainsi que le bon de commande sont disponibles en boutique et sur notre E-SHOP

pour vous permettre de préparer vos fêtes de fin d'année en toute sérénité.

Tous nos collaborateurs vous conseilleront avec plaisir pour des fêtes de Noël gourmandes et réussies.



Date limite de commande pour NOËL : samedi 13 décembre 2025 en boutique et jusqu'au 15 décembre 2025 sur le site internet



CAVIARS FRANÇAIS DE NEUVIC

CÔTÉ
TRAITEUR

Producteur de caviar français, installé sur les bords de l'Isle, **Caviar de Neuvic** élève ses esturgeons dans le plus grand respect de l'environnement.

Nos caviars : du grain fondant du **Baeri**, à la saveur marine de l'**Oscietre**, au luxe ultime avec les gros grains du **Beluga**. Nous proposons également des cuillères en nacre pour apprécier ce met d'exception.

UN AVANT-GOUT DE NOËL

CÔTÉ
BOUCHERIE

Roman vous propose un **carré de veau financier, farce de volaille au foie gras et figues**.

À cuire au four tout simplement. Accompagnez ce rôti d'un écrasé de pommes de terre à la truffe et des légumes rôtis.

RECHAUFFEZ 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 1^{er} au 6 décembre 2025DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Joues de porc
braiséesDU
MARCHÉ

LE POISSON



Tataki de thon

Magret de canard
au poivre vert

ÉLABORÉE

Filet de julienne
sauce aux câpresMARDI À
MERCREDI

Les plats festifs

Magret de canard au poivre vert,
poêlée de légumes rôtis16,90€
TTCFilet de julienne, sauce aux câpres,
nouilles17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Pavé de foie de veau,
sauce au Porto blanc

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet d'aiglefin,
sauce bercyCarré de veau farci
financier

NOBLE

Filet de Saint-Pierre,
sauce diplomateJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Carré de veau farci financier,
écrasé de pommes de terre à la truffe16,90€
TTCFilet de Saint-Pierre,
sauce diplomate, riz pilaf17,00€
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

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.com28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com