



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

| | | |
|--|--|---------------|
| SAMEDI 10 janvier | Fricassée de veau au citron, nouilles | 10,90€ TTC |
| LUNDI 12 janvier | Sauté de porc thaï, wok de légumes | 9,90€ TTC |
| MARDI 13 janvier | Blanquette de dinde fermière, nouilles | 9,90€ TTC |
| MERCREDI 14 janvier | Paleron braisé, mousseline de brocolis | 9,90€ TTC |
| JEUDI 15 janvier | Carré de veau rôti, jus court et pommes sautées paysannes | 9,90€ TTC |
| VENDREDI 16 janvier | Filet de julienne, sauce aux herbes, riz basmati | 10,50€ TTC |
| SAMEDI 17 janvier | Poitrine d'agneau farcie, bouquetière de légumes | 10,90€ TTC |
| <div style="display: flex; align-items: center;"> Plat de nos petits gourmets de Maison Klein Coquillettes au jambon et cheddar </div> | | 6,50€ TTC |
| <div style="display: flex; align-items: center;"> PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN Risotto aux champignons </div> | | 8,40€ TTC |

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shopshop.maisonklein.com

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



maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ↗

LETTRÉ DES GOURMETS

du 12 au 17 janvier 2026

KLEIN D'OEIL

Envie d'une choucroute ?

À CUIRE OU À RÉCHAUFFER !

Notre équipe vous conseillera pour votre garniture.

Et comme nous ne sommes pas chauvins,

nous vous proposons le meilleur
de la Franche-Comté avec
la saucisse de Morteau
Label Rouge et la
Montbéliard IGP.Elle s'accompagnera
parfaitement d'un
Pinot blanc ou
d'un Riesling...

LA CHOUCRUTE PAYSANNE
11,90€
la portion

Régalez-vous !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES QUENELLES DE LA MAISON GIRAUDET

CÔTÉ TRAITEUR

GIRAUDET

Nous vous proposons des **quenelles de brochet bio** ainsi que la **sauce nantua** pour napper vos quenelles.

Déposer les quenelles dans un plat à gratin, napper de sauce, enfourner et laisser gonfler et doré les quenelles, reste plus qu'à déguster.

Bon appétit !

LES PAUPIETTES À MIJOTER

CÔTÉ BOUCHERIE

À vos menus ! Cette semaine, vous pourrez apprécier **les paupiettes de lapin** (forestière), celles de **veau** (farci aux girolles) et aussi celles de **bœuf à l'ancienne** (poêlée de lard et oignon).

Demandez nos conseils de cuisson.



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

MAISON KLEIN
depuis 1933

Les plats gastronomiques

du 12 au 17 janvier 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Joues de porc
braiséesDU
MARCHÉ

LE POISSON

Bouchée au poisson
et fruits de merCailles farcies,
sauce au porto

ÉLABORÉE

Limande,
sauce normande

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Osso bucco
de veau milanaise

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de hoki
au citron vertDos de cerf,
sauce périgourdine

NOBLE

Médaillon de lotte
au safranMARDI ET
MERCRIDI

Les plats festifs

Cailles farcies, sauce au porto,
pommes croquettes et haricots verts16,90€
TTCLimande sauce normande,
nouilles17,00€
TTCJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Dos de cerf, sauce périgourdine
et son écrasé de pommes de terre16,90€
TTCMédaillon de lotte au safran,
légumes cuits 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** : Simmental



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