



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI Fricassée de veau au citron,
10 janvier nouilles 10,90€
TTC

LUNDI Sauté de porc thaï,
12 janvier wok de légumes 9,90€
TTC

MARDI Blanquette de dinde fermière,
13 janvier nouilles 9,90€
TTC

MERCREDI Paleron braisé,
14 janvier mousseline de brocolis 9,90€
TTC

JEUDI Carré de veau rôti, jus court et
15 janvier pommes sautées paysannes 9,90€
TTC

VENDREDI Filet de julienne, sauce aux herbes,
16 janvier riz basmati 10,50€
TTC

SAMEDI Poitrine d'agneau farcie,
17 janvier bouquetière de légumes 10,90€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Coquillettes au jambon
et cheddar

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Risotto aux champignons

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 12 au 17 janvier 2026

KLEIN D'ŒIL

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...

Régalez-vous !



LA CHOUCROUTE
PAYSANNE

11,90€
la portion

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 dorer 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** (farcie
aux girolles) et aussi celles de **bœuf**
à l'ancienne (poêlée de lard et oignon).
Demandez nos conseils de cuisson.

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





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
MERCREDI

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 : 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