



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 2 au 7 février 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 31 janvier Gigot d'agneau confit, flageolets 10,90€ TTC

LUNDI 2 février Noix de jambon au miel et orange, mousseline de patate douce 9,90€ TTC

MARDI 3 février Cuisse de lapin à la moutarde, knepfle 9,90€ TTC

MERCREDI 4 février Langue de bœuf sauce madère, riz pilaf 9,90€ TTC

JEUDI 5 février Gigot d'agneau aux pruneaux, gratin de pommes de terre 9,90€ TTC

VENDREDI 6 février Nage de saumonette et ses légumes 10,50€ TTC

SAMEDI 7 février Sauté de veau forestier, nouilles 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Endives au jambon

6,50€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Nuggets de légumes
et duo de courgettes

8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

On fête la Chandeleur !

Le saviez-vous ?

Cette fête a lieu le 2 février, soit 40 jours après Noël.

De nos jours, en France, en Belgique et en Suisse romande, on mange traditionnellement des crêpes dans une ambiance festive le jour de la Chandeleur.

Nous vous proposons :

- NOUVEAU** La galette au **Beaufort et jambon cru** 7,50€ la galette
- La galette au **saumon fumé et fondue de poireaux** 8,00€ la galette
 - La galette au **jambon blanc à la truffe** 7,00€ la galette

Et pour les bouches sucrées :

- La crêpe au **chocolat et aux marrons glacés** 5,50€ la crêpe

Régalez-vous !



UNE SPÉCIALITÉ AUTRICHIENNE

CÔTÉ
TRAITEUR

Le Kaiserschmarren ou **Kaiserschmarren** est un plat principal sucré réalisé avec une pâte à crêpe allégée par les blancs montés en neige. Il se déguste accompagné de compote ou de confiture.

Il compte parmi les spécialités autrichiennes les plus célèbres.

LE PORC DE MONTAGNE LE CAPELIN

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers vous proposent cette semaine le **porc de Montagne Le Capelin**, élevé sur paille et nourri aux châtaignes dans le Massif Central. Régalez-vous avec le **carré de porc en persillade**.

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 2 au 7 février 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Fricassée de dinde
au citronDU
MARCHÉ

LE POISSON

Aile de raie
aux câpresJoues de porc
braisées

ÉLABORÉE

Filet de julienne
au curcuma

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Paleron, jus corsé
aux légumes

ÉLABORÉE

LE POISSON

Cuisses
de grenouilles
en persilladeCôtes de veau
aux cèpes

NOBLE

Pavé de cabillaud
au chorizo

C'est la chandeleur !

Galette au **saumon fumé** et béchamel8,00€
TTCCrêpe au **chocolat** et aux **marrons glacés**5,50€
TTC7,00€
TTCGalette au **jambon blanc** à la truffeGalette au **Beaufort** et jambon cru7,50€
TTC

Notre spécialité !

Le **kaiserschmarren** - 2 pers.
compote de pommes et confiture de myrtilles2 pers.
15,50€
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 : Simmenthal03 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