



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

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		
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Endives au jambon	6,50€ TTC
	Nuggets de légumes et duo de courgettes	8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shopshop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 2 au 7 février 2026

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 bouchées sucrées :

• La crêpe au **chocolat et aux marrons glacés****5,50€**
la crêpe*Régalez-vous !*

UNE SPÉCIALITÉ AUTRICHIENNE

CÔTÉ TRAITEUR



Le Kaiserschmarrn 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 béchamel

8,00€
TTC7,00€
TTC

Galette au jambon blanc à la truffe

5,50€
TTC

Galette au Beaufort et jambon cru

7,50€
TTC

Crêpe au chocolat et aux marrons glacés

5,50€
TTC

Notre spécialité !

2 pers.
15,50€
TTCLe kaiserschmarren - 2 pers.
compote de pommes et confiture de myrtilles

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

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

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



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