



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 7 février	Sauté de veau forestier, nouilles	10,90€ TTC
LUNDI 9 février	Paleron de porc confit, gratin de légumes	9,90€ TTC
MARDI 10 février	Suprême de volaille farcie, jus corsé, nouilles	9,90€ TTC
MERCREDI 11 février	Rôti de bœuf à la bordelaise, pommes pop's, haricots verts	9,90€ TTC
JEUDI 12 février	Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	9,90€ TTC
VENDREDI 13 février	Filet de merlu à la coriandre, légumes rôtis	10,50€ TTC
SAMEDI 14 février	Civet de cerf, écrasé de pommes de terre et poireaux	10,90€ TTC
Plat de nos petits gourmets de Maison Klein	Steak haché, petits pois et carottes	6,50€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Falafels à la tomate	8,40€ TTC

Soirée caviar et champagne !

CAVIAR DE NEUVIC BAERI 30g

78,00€ la boîte de caviar 30g
78,00€ 2 boîtes de caviar 30g

Une boîte achetée par Monsieur,
une boîte offerte par Olivier Klein à Madame !

Dans la limite des stocks disponibles.

LETTRÉ DES GOURMETS

du 9 au 14 février 2026

La Saint-Valentin et Saint-Valentine

Les 12-13-14 février 2026

Pour une soirée en tête à tête, nous vous proposons :

EN ENTRÉE

Médaillons de sole et saumon aux deux citrons, coleslaw onctueuse et chips de lomo

ou

Une tranche de foie gras de canard

**LE MENU :
1 ENTRÉE + 1 PLAT
28,00€/pers.**

LE PLAT POISSON

Saint-Jacques rôties, crème de Saint-Jacques et son risotto aux artichauts et aux cèpes

ou

LE PLAT VIANDE

Cœur de rumsteak, sauce Albufera, champignons en persillade et gratin dauphinois

Les plats poisson et viande sont disponibles à partir de mardi.

LE PLAISIR D'UN BON FOIE GRAS

CÔTÉ TRAITEUR



Le plaisir d'un bon foie gras à déguster en amoureux !

Pour l'achat d'un **foie gras d'oie ou de canard au torchon 280g**, nous vous offrons une bouteille de **Gewurztraminer 37,5 cl de la maison Rentz**.

BŒUF BOURGUIGNON

CÔTÉ BOUCHERIE



Mariné prêt à cuire ou nature, nous vous proposons des morceaux de choix pour cette recette gourmande.

En accompagnement, nous vous proposons un écrasé de pommes de terre.

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 9 au 14 février 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Filet de pintade,
sauce chasseurDU
MARCHÉ

LE POISSON

Filet de sole,
sauce langoustineÉmincé de bœuf
aux baies roses

ÉLABORÉE

Dorade choryphène
au citron vert

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Onglet de veau
à l'échalote

ÉLABORÉE

LE POISSON

Joues de
loup de mer,
sauce au safranSouris d'agneau
aux figues

NOBLE

Lotte
sauce bercyÀ PARTIR
DE MARDI

C'est la Saint-Valentin !

Cœur de rumsteak sauce Albufera,
champignons en persillade
et gratin dauphinois18,50€
TTCSaint-Jacques rôties,
crème de Saint-Jacques,
risotto aux artichauts et aux cèpes

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

