



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 16 au 21 février 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 14 février	Civet de cerf, écrasé de pommes de terre et poireaux	10,90€ TTC
LUNDI 16 février	Rôti de jambon italien, jus corsé, pommes de terre rissolées	9,90€ TTC
MARDI 17 février	Blanquette de dinde au citron, riz sauvage	9,90€ TTC
MERCREDI 18 février	Chili con carne	9,90€ TTC
JEUDI 19 février	Épaule d'agneau braisée, mousseline de butternut	9,90€ TTC
VENDREDI 20 février	Aiglefin grillé, wok de légumes	10,50€ TTC
SAMEDI 21 février	Poitrine de veau farcie, chou rouge et pommes cocottes	10,90€ TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Tagliatelles carbonara

6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGANGnocchi de pommes de terre
aux légumes8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

*C'est de saison,
une belle choucroute garnie !*Partagez un moment convivial
autour de ce plat traditionnel alsacien.

- Choucroute IGP crue
6,00€/kg au lieu de 7,50€/kg
- Choucroute cuisinée à la graisse
d'oie et au Riesling 9,12€/kg
au lieu de 11,40€/kg
- Knack Klein 23,44€/kg
au lieu de 29,30€/kg
- Saucisse fumée cuite
21,84€/kg au lieu de 27,30€/kg
- Palette fumée cuite
26,64€/kg au lieu de 33,30€/kg

*Faites-vous plaisir !*

LA CHOUCROUTE EN PORTION

CÔTÉ
TRAITEURRégalez-vous avec la **choucroute en portion prête à être dégustée.**Cette semaine, on vous propose la **choucroute strasbourgeoise en portion à 13,50€** composée de chou, Knack d'Alsace, 1/2 saucisse fumée cuite, tranche de saucisse de Morteau, palette fumée cuite et lard salé cuit.

LA NOIX DE VEAU DU LIMOUSIN

CÔTÉ
BOUCHERIEAutour de la noix de veau du Limousin, nous vous proposons nos **escalopes de veau, cordon bleu de veau, émincé de veau aux girolles et la blanquette de veau.** N'hésitez pas à demander conseil à nos bouchers.

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





MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 16 au 21 février 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Lomo de porc mariné
et son jus de cuisson

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Filet de rouget
rôti au pesto

Bavette de bœuf
maître d'hôtel

ÉLABORÉE

Tataki de thon

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Parmentier de canard
au foie gras

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de flétan
à l'aneth

Carré de veau
financier

NOBLE

Médaille de lotte
aux agrumes

MARDI ET
MERCREDI

Les plats festifs

Bavette de bœuf maître d'hôtel,
pommes de terre sautées

16,90€
TTC

Filet de rouget au pesto, mousseline
de céleri, sauce moutarde et coriandre

17,00€
TTC

JEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Carré de veau aux cèpes,
écrasé de pommes de terre à la truffe

16,90€
TTC

Médaille de lotte aux agrumes,
fricassée de légumes

17,00€
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 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

