



B O U C H E R I E C H A R C U T E R I E T R A I T E U R




MAISON KLEIN

— depuis 1933 —


Les plats de cette semaine


SAMEDI 21 février Poitrine de veau farcie,
chou rouge et pommes cocottes 10,90€
TTC

LUNDI 23 février Échine de porc rôtie,
mousseline de petits pois 9,90€
TTC

 **MARDI** 24 février Escalope de poulet savoyarde,
gratin de crozets 9,90€
TTC

MERCREDI 25 février Mijoté de bœuf,
pommes fondantes 9,90€
TTC

 **JEUDI** 26 février Sauté de veau, sauce à l'Apremont,
riz pilaf 9,90€
TTC

 **VENDREDI** 27 février Filet de truite,
fondue de poireaux au Beaufort 10,50€
TTC

SAMEDI 28 février Potée d'agneau au chou vert
et légumes de saison 10,90€
TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison KleinCroziflette 6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGANMijoté de légumes
au paprika8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES
GOURMETS

du 23 au 28 février 2026



KLEIN D'ŒIL

Tout schuss !!!!

C'EST LES VACANCES D'HIVER,
MAISON KLEIN VOUS INVITE EN SAVOIENos cuisiniers ont préparé
quelques spécialités savoyardes bien gourmandes :

Le **DIOT DE SAVOIE**
est une petite saucisse à base
de viande hachée de porc,
d'oignons, d'épices, d'herbes
et de vin blanc.



Le **GRATIN DE CROZETS**,
les petites pâtes carrées
savoyardes.

La **TARTIFLETTE**
au lard et Reblochon.



**Chaussez vos skis ! On vous attend en boutique
pour vous faire découvrir nos produits !**

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT
NOS SAUCISSONS SAVOYARDS

Trouvez celui qui vous réglera !



NOS PRÉPARATIONS SAVOYARDES

Ne passez pas à côté de nos préparations
bouchères savoyardes :

- **cordon bleu de veau** au Reblochon,
- **galettes savoyardes** : galette de pommes
de terre, steak haché de veau et raclette,
- **filet mignon savoyard** (raclette/pancetta).

Régalez-vous !

CÔTÉ
BOUCHERIE

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 23 au 28 février 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIRLUNDI À
SAMEDI*La Savoie dans notre comptoir !*

Tartiflette au lard et au Reblochon

Diots nature et fumé de Savoie

DU LUNDI AU MERCREDI

DU
MARCHÉFilet mignon de porc
farci au BeaufortDU
MARCHÉFriture
d'éperlan

ÉLABORÉE

Filet de Saint-Pierre
aux épices basquesLUNDI À
MERCREDI*Les plats festifs*Diots nature et fumé de Savoie
et gratin de crozets16,90€
TTCFilet de Saint-Pierre aux épices basques,
courgettes sautées17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

ÉLABORÉE

Pavé d'omble chevalier
au beurre blancFilet de veau, farce
de volaille aux légumes
et morilles

NOBLE

Pavé de lieu jaune
au lait de coco
et curryJEUDI À
SAMEDI*Les plats festifs*Diots nature et fumé de Savoie
et gratin de crozets16,90€
TTCPavé d'omble chevalier au beurre blanc
sur choucroute et pommes 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