



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 2 au 7 mars 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI Galettes de viande lyonnaises,
2 mars gratin de pommes de terre 9,90€
TTC

MARDI Sauté de dinde forestier,
3 mars mousseline de brocolis 9,90€
TTC

MERCREDI Bœuf gros sel
4 mars et ses légumes 9,90€
TTC

JEUDI Gigot d'agneau braisé,
5 mars flageolets à l'ail 9,90€
TTC

VENDREDI Dos de cabillaud au citron vert,
6 mars riz aux petits légumes 10,50€
TTC

SAMEDI Sauté de veau marengo,
7 mars nouilles 10,90€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Spaghetti bolognaise

6,50€
TTC

PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Lentilles au curcuma

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Repas du soir de nos campagnes

PRESSKOPF et JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ

Le jambon de Bourgogne persillé,
est un plat de charcuterie
traditionnel bourguignon, élaboré
à partir de viande de porc cuite
dans un bouillon et du vin blanc de
Bourgogne, enrobée de gelée persillée.



Le **presskopf**, ou « fromage de tête »
est une spécialité alsacienne
traditionnelle. Élaborée à base
de tête de porc, pied de porc,
langue de porc cuit en gelée.
Se déguste froid avec des crudités.

Faites-vous plaisir !

PÂTE EN CROÛTE DE SAISON ET MAISON !

CÔTÉ
TRAITEUR

On vous régale avec le **pâté
en croûte porc de Montagne
Le Capelin aux marrons et morilles**,
moelleux et savoureux à souhait.
Accompagnez-le d'une boule
de céleri rémoulade.
Bon appétit !

LE CANARD À L'HONNEUR

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers vous proposent
des **magrets de canard natures
ou marinés**.
Notre offre cette semaine :
les **cuisse de canard à 13,40€/kg**
au lieu de 16,80€/kg.

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques



du 2 au 7 mars 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Paupiettes de
volaille, jus corséDU
MARCHÉ

LE POISSON

Bouchée
aux fruits de merÉmincé de bœuf
au paprika

ÉLABORÉE

Filet de sandre
sauce au RieslingMARDI ET
MERCREDI

Les plats festifs

Paupiettes de volaille, jus corsé,
purée de patate douce16,90€
TTCFilet de sandre sauce au Riesling,
nouilles17,00€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Curry d'agneau

ÉLABORÉE

LE POISSON

Pavé de perche
aux crevettesFilet mignon
de veau aux girolles

NOBLE

Dos de saumon
sauce à l'oseilleJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Filet mignon de veau aux girolles,
pommes duchesse et haricots verts16,90€
TTCDos de saumon sauce à l'oseille,
riz sauvage17,00€
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