



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Belles fêtes de Pâques

**Vous êtes des clients formidables et nous vous remercions
de votre fidélité qui nous honore et donne du sens
à notre travail quotidien.**

**Nos cuisiniers et bouchers se sont surpassés pour que votre repas
de Pâques en famille soit inoubliable.**

**Les propositions de la carte de Pâques seront disponibles
à partir du vendredi 27 mars 2026 en boutique.**

Merci

Sylviane Jardin,
l'ensemble de nos collaborateurs
et Olivier Klein

**DÉGUSTATION des plats emblématiques
et de l'agneau de Sisteron
VENDREDI 27 ET SAMEDI 28 MARS
CHEZ MAISON KLEIN**

maisonklein.com

PASSEZ VOS COMMANDES
e-shop



shop.maisonklein.com

LES APÉRITIFS - AMUSE BOUCHE FROIDS

Bûche aux noix, jambon de Parme, mousse de foie gras de canard 16 sandwiches 25,00 €/pièce
compotine de fruits secs, saumon fumé

Le Baltique 16 sandwiches 26,00 €/pièce
tarama, saumon fumé, délice de crabe citronné

NOUVEAU **Verrines printanières** *À découvrir absolument* 6 verrines 7,50 €/boîte
chantilly de betterave, chantilly petits pois, chantilly de chou-fleur au safran

NOUVEAU **Mini navettes briochées** au saumon fumé et crème de raifort doux 6 pièces 10,00 €/boîte

NOUVEAU **Mini bûche foccacia** jambon de Parme Ruliano et tomate confite 6 pièces 9,00 €/boîte

LES APÉRITIFS - AMUSE BOUCHE CHAUDS

Minis quiches - quiche lorraine au jambon à la truffe, 3 fromages 8 pièces 14,00 €/boîte

Knacks Klein cocktail 12 pièces 8,40 €/barq.

NOUVEAU **Tourtons de Champsaur** *Spécialité de la vallée de Champsaur* 6 pièces 6,00 €/boîte
dans les Hautes-Alpes - Ravioles à la pâte fine et croustillante avec garnitures savoureuses

LES SAUMONS

Saumon écossais fumé bio 2/3 tr. - plaquette de 150 g 25,90 €/plaq.

16 blinis cocktail ou 4 grands blinis paquet 6,00 €/pièce

LES ENTRÉES FROIDES

Demi langouste des mers du sud à la parisienne 29,80 €/pièce
servie froide avec macédoine de légumes

Œuf mimosa et tomate monégasque (macédoine) 8,30 €/pers.

NOUVEAU **Médailillon de sole et saumon**, sucrides sauce césar et perles de poivrons 6,80 €/pers.

Ceviche de dorade aux agrumes et coriandre 100 g 12,50 €/barq.

Foie gras de canard 45 g 13,00 €/tr.

Foie gras d'oie 45 g 13,80 €/tr.

Pâté en croûte de Pâques - porc de Montagne Le Capelin, 1 tr. - 120 g 10,00 €/tr.
ris de veau et morilles





LES ENTRÉES CHAUDES

Ravioles de queues d'écrevisses aux asperges , sauce homardine	13,60€/les 4
Belle coquille Saint-Jacques à la normande	15,30€/pers.
NOUVEAU Wok de poulet et crevettes , nouilles chinoises et légumes	12,00€/pers.

LES POISSONS CUISINÉS

NOUVEAU Pavé de truite cuit au court bouillon , légumes du pot-au-feu, sauce aux agrumes verts et tagliatelles	19,90€/pers.
NOUVEAU Dos de skrei à l'unilatéral , sauce au chorizo et riz à l'espagnole	21,80€/pers.
NOUVEAU Wok de poulet et crevettes , nouilles chinoises et légumes	15,80€/pers.

LES VIANDES CUISINÉES

Rumsteak d'agneau , tian de légumes, pommes grenailles	18,00€/pers.
Filet de veau farci Maréchal des Contades , foie gras et morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cibettes	21,80€/pers.

LES PLATS POUR LES PETITS GOURMETS DE MAISON KLEIN

Fish & chips de cabillaud Maison Klein , potatoes, ketchup de légumes	280 g	6,50€/pers.
Chicken nuggets and chips , ketchup de légumes	280 g	6,50€/pers.

LES PÂTISSERIES SALÉES DE PÂQUES

Tourte au saumon et Saint-Jacques au safran	pour 4 pers.	49,80€/pièce
Tourte à la volaille de Pâques cuisse de poulet Label Rouge d'Alsace, foie gras de canard	pour 4 pers.	49,80€/pièce
Jambon en croûte sauce au Porto et aux champignons	pour 4 pers. : 1 kg/1,2 kg pour 6 pers. : 1,4 kg/1,6 kg pour 8 pers. : 1,9 kg/2,1 kg	43,00€/pièce 54,00€/pièce 78,00€/pièce

NOS GARNITURES

Ratatouille à l'huile d'olive	barq. pour 2 pers. 7,50€/barq.
Bouquetière de légumes frais	7,50€/barq.
Flageolets verts	6,00€/barq.
Écrasé de pommes de terre	6,30€/barq.

NOTRE SAUCE

Jus léger au thym
500 g - 5,00€/sachet



Menu de Pâques

Foie gras de canard (45 g)

ou

**Ravioles de queues d'écrevisses
aux asperges** (4 pièces),
sauce homardine

xxx

Pavé de truite cuit au court bouillon,
légumes du pot-au-feu, sauce aux agrumes verts
et tagliatelles

ou

Rumsteack d'agneau
tian de légumes, pommes grenailles

UNE ENTRÉE
ET UN PLAT

29,90€

par pers.



JEUDI 2 AVRIL

Œufs mollets, sauce florentine
(béchamel) sur lit d'épinards
et pommes rissolées
9,90€/portion

Côté boucherie

VIANDE DE BŒUF D'EXCEPTION

La tranche de filet de bœuf

1 pers. - 180 g 14,20€/pers.

Filet de bœuf

4 pers. - 750 g 63,20€/pièce

Wagyu Japon - Faux-filet

1 pers. - 150 g 44,80€/pièce

NOS VOLAILLES FESTIVES

Magret de canard

2 pers. - 450 g 21,40€/pièce

Poulet de Bresse AOC

4 pers. - 1,6 kg 44,00€/pièce

Poulet fermier Label Rouge Alsace

4 pers. - 1,4 kg 24,35€/pièce

Poulet fermier jaune Label Rouge

4 pers. - 1,5 kg 32,80€/pièce

Lapin entier

4 pers. - 1,4 kg 25,20€/pièce



AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES Label Rouge

Gigot d'agneau de lait	3 pers. - 0,9 kg à 1,1 kg	46,50€/pièce
Épaule d'agneau de lait	2 pers. - 450 g	25,50€/pièce

AGNEAU DE SISTERON IGP et Label Rouge

Gigot d'agneau de Sisteron	6/8 pers. - 2,4 kg	103,50€/pièce
Côtes d'agneau de Sisteron	par 4 côtes - 2 pers. - 400 g	19,90€/pièce
Épaule d'agneau de Sisteron - avec os	4/5 pers. - 1,4 kg	47,90€/pièce

AGNEAU DU LIMOUSIN Label Rouge

Nous sélectionnons exclusivement des agneaux femelles de moins de 20 kg.

Gigot d'agneau	6/8 pers. - 2,4 kg	99,00€/pièce
Gigot d'agneau raccourci	6/8 pers. - 1,8 kg	86,80€/pièce
Gigot d'agneau désossé à creux (os à sortir - facile à tancher)	6/8 pers. - 2 kg	117,80€/pièce
Tranches de gigot d'agneau marinées par 2 tr. - sous-vide - 2 pers. - 450 g		20,30€/pièce
à l'huile d'olive, colza et herbes de Provence		
Côte d'agneau marinée	par 4 côtes - 2 pers. - 400 g	16,60€/pièce

Nous vous proposons de préparer gracieusement votre gigot : huile d'olive et colza, ail, sel, poivre, herbes de Provence.

Épaule d'agneau avec os	4/5 pers. - 1,4 kg	44,90€/pièce
Épaule d'agneau désossée, roulée, menthe, citron et tomates confites, chèvre, épinards	4 pers. - 800 g	35,90€/pièce
Carré d'agneau - comptez 3 côtes/pers.	6 côtes - 2 pers. - 550 g	28,20€/pièce
	9 côtes - 3 pers. - 900 g	42,30€/pièce
Noisette d'agneau - filet + filet mignon	1/2 pers. - 300 g	19,80€/pièce

Souris d'agneau	1 pers. - 450 g	17,50€/pièce
------------------------	-----------------	--------------

VEAU DE PÂQUES

Filet de veau sans os Label Rouge	1 pers. - 200 g	11,00€/pièce
Mignon de veau	1 pers. - 200 g	13,80 €/pièce
Côte de veau	1 pers. - 250 g	11,20€/pièce

PRÉPARATION BOUCHÈRE DE PÂQUES

Filet de veau financier CRU	2 pers. - 400 g	21,80€/pièce
farce de volaille, champignons, figue et foie gras, sauce au Porto		





Vos commandes de Pâques

sur le site internet de Maison Klein :
shop.maisonklein.com



Gain de temps, disponible 24h/24 et 7j/7, vous avez toutes les informations sur les produits et vous connaissez le montant de votre commande. Vous choisissez une date de retrait boutique ou de livraison.

Nous vous remercions de passer vos commandes définitives le plus tôt possible, nous travaillons des produits frais et nous devons aussi prévoir nos approvisionnements auprès de nos fournisseurs.

**Nous prenons les commandes
JUSQU'AU MARDI 31 MARS AVANT 13 H
pour les commandes
du mercredi 1^{er}, jeudi 2 et samedi 4 avril**

Vous pouvez également **déposer le bon de commande à la boutique**, vous devrez procéder au règlement à la commande.

Nous travaillons des produits frais et si un de nos fournisseurs ne pouvait nous fournir un produit, nous vous proposerons de le remplacer par un produit de qualité équivalente.

Les horaires semaine de Pâques

**Lundi au jeudi 8 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h
Vendredi FÉRIÉ • Samedi 8 h 30 à 13 h**



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • Tél. 03 88 61 16 10
contact@maisonklein.com • maisonklein.com



BOUTIQUE ET RESTAURANT PORCUS

6 place du Temple Neuf à Strasbourg - Tél. 03 88 23 19 38 - porcus.fr

BOUTIQUES ET RESTAURANTS KLEIN D'ALSACE

à Bordeaux-Mérignac, Clermont-Ferrand et Nantes - klein-alsace.com



m a i s o n k l e i n . c o m

