



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 16 au 21 mars 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI Rôti de veau braisé,
14 mars gratin de légumes 10,90€
TTC

LUNDI Escalope de porc viennoise,
16 mars courgettes à la crème 9,90€
TTC

MARDI Poulet tandoori,
17 mars riz parfumé 9,90€
TTC

MERCREDI Paleron braisé,
18 mars mousseline de céleri 9,90€
TTC

JEUDI Blanquette de veau,
19 mars nouilles 9,90€
TTC

VENDREDI Filet de tilapia,
20 mars mijoté de légumes 10,50€
TTC

SAMEDI Paëlla
21 mars 10,90€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Steak haché,
haricots verts

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Boullgour aux légumes

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Le printemps arrive!



Nous vous proposons LA CHOUCROUTE IGP
CUISINÉE À LA BIÈRE DE PRINTEMPS

Partagez un moment convivial autour de ce plat
traditionnel alsacien.



1 PORTION
choucroute
Royale
6 garnitures

15,95€

+ 1 BIÈRE DE PRINTEMPS
25 CL OFFERTE

2 PORTIONS
choucroute
Royale
6 garnitures

30,50€

+ 1 BIÈRE DE PRINTEMPS
75 CL OFFERTE

1 PORTION
choucroute
Strasbourgeoise
5 garnitures

13,50€

+ 1 BIÈRE DE PRINTEMPS
25 CL OFFERTE

2 PORTIONS
choucroute
Strasbourgeoise
5 garnitures

25,90€

+ 1 BIÈRE DE PRINTEMPS
75 CL OFFERTE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'AGNEAU DU LIMOUSIN

CÔTÉ
BOUCHERIE



Roman et Romaric vous proposent
de l'agneau femelle du Limousin :
**gigot, côtes d'agneau, épaule,
tranches de gigot d'agneau marinées.**

Nos bouchers seront ravis
de vous conseiller.

Vous êtes non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock

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 16 au 21 mars 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Sauté de porc
façon thaïDU
MARCHÉ

LE POISSON

Filet de merlu,
sauce au yuzuCuisses de lapin,
sauce forestière

ÉLABORÉE

Beignets
de saumon

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Rumsteak cuisson
basse température,
sauce marchand de vin

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de sole
à la normandeFricassée de volaille
aux ris de veau
et aux cèpes

NOBLE

Filet de
dorade royale rôti
à l'huile d'oliveMARDI ET
MERCREDI

Les plats festifs

Sauté de porc façon thaï,
nouilles chinoises16,90€
TTCFilet de merlu, sauce au yuzu,
mousseline de butternut17,00€
TTCJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Rumsteak cuisson basse température,
sauce marchand de vin, fricassée de patate douce16,90€
TTCFilet de sole à la normande,
nouilles17,00€
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 : Simmenthal03 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