



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 30 mars au 4 avril 2026

## Les plats de cette semaine

**SAMEDI 28 mars** Émincé de veau aux champignons, mousseline de courgettes 10,90€ TTC

**LUNDI 30 mars** Escalope de porc à la bière de printemps, pommes pops et petits pois carottes 9,90€ TTC

**MARDI 31 mars** Suprême de pintade à la crème, mousseline de patate douce 9,90€ TTC

**MERCREDI 1er avril** Tajine de bœuf à l'orientale et ses légumes 9,90€ TTC

**JEUDI 2 avril** GREENDONNERSDAA, œufs mollets florentines et pommes rissolées 9,90€ TTC

**VENDREDI 3 avril** **FÉRIÉ VENDREDI SAINT**

**SAMEDI 4 avril** Poitrine de veau farcie, duo de carottes rôties 10,90€ TTC



Plat de nos  
petits gourmets  
de Maison Klein

Fish and chips de cabillaud,  
ketchup de légumes 6,50€ TTC



PLAT  
VÉGÉTARIEN  
OU VEGAN

Bouquetière de légumes frais 7,50€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## KLEIN D'ŒIL

## La semaine de Pâques!

La carte de Pâques est disponible  
sur notre site internet.

Passez votre commande :  
shop.maisonklein.com



La carte est également disponible  
en boutique, nous serons ravis  
de vous conseiller.

**Vous pouvez passer vos commandes  
JUSQU'AU MARDI 31 MARS AVANT 13 H**  
pour les commandes du mercredi 1<sup>er</sup>,  
jeudi 2 et samedi 4 avril

NOUVEAU

## UNE ENTRÉE POUR PÂQUES

CÔTÉ  
TRAITEUR

Un **filet de truite Ikejime mariné**  
à l'**aneth et betterave** (Gravlax),  
100g à 9,90€ la plaquette.

Se déguste froid en entrée, accompagné  
d'une boule de céleri rémoulade et  
d'un mesclun de salade verte.

## NOS AGNEAUX DE PÂQUES

CÔTÉ  
BOUCHERIE

Nous vous proposons des viandes  
d'exception, **agneau du Limousin**,  
**de Sisteron** et de l'**agneau  
de lait des Pyrénées** pour  
vos repas de Pâques.

Demandez conseil à nos bouchers.

**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 1938 —

## Nos plats de Pâques!

du 30 mars au 4 avril 2026

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

### LES POISSONS CUISINÉS

- **Pavé de truite cuit au court bouillon**, légumes du pot-au-feu, sauce aux agrumes verts et tagliatelles
- **Dos de skrei à l'unilatéral**, sauce au chorizo et riz à l'espagnole
- **Wok de poulet et crevettes**, nouilles chinoises et légumes

### LES VIANDES CUISINÉES

- **Rumsteak d'agneau**, tian de légumes, pommes grenailles
- **Filet de veau farci Maréchal des Contades**, foie gras et morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cibettes

### POUR LES PETITS GOURMETS

- **Fish & chips de cabillaud Maison Klein**, potatoes, ketchup de légumes
- **Chicken nuggets and chips**, ketchup de légumes

## Régalez-vous!

**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](mailto: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**

### 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.com](http://maisonklein.com)

28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • [maisonklein.com](http://maisonklein.com)