



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 13 au 18 avril 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 11 avril	Blanquette de veau et nouilles	10,90€ TTC
LUNDI 13 avril	Noix de jambon braisée, chou-fleur et brocolis, pommes rissolées	9,90€ TTC
MARDI 14 avril	Cuisse de poulet rôti, ratatouille	9,90€ TTC
MERCREDI 15 avril	Civet de cerf, nouilles	9,90€ TTC
JEUDI 16 avril	Rôti de veau, poêlée gourmande aux légumes grillés	9,90€ TTC
VENDREDI 17 avril	Dorade coryphène rôtie, carottes à la crème	10,50€ TTC
SAMEDI 18 avril	Curry d'agneau, riz basmati	10,90€ TTC



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Tortellini de bœuf à la tomate

6,50€
TTC

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Dahl de lentilles

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Maison Klein et le Liban



Maison Klein aime vous surprendre !

Cette semaine, régalez-vous avec la cuisine libanaise. Nous vous proposons un **poke bowl libanais composé de 6 mezze** : tabbouleh, moutabal, moussaka, hommos et 2 falafels.

10€
le poke bowl

LES FATAYERS LIBANAIS

CÔTÉ TRAITEUR



Les fatayers sont des chaussons salés farcis.

Nous vous proposons une barquette de **6 pièces de fatayers au fromage et fatayers aux légumes**.

Faites-vous plaisir !



NOS SPÉCIALITÉS LIBANAISES

CÔTÉ BOUCHERIE



On continue de voyager au Liban !

Nos bouchers vous proposent :

- **Kefta boulettes** : boulettes de viande hachée persillée.
- **Chawarma poulet** : émincé de poulet mariné.

Demandez-nous nos conseils de cuisson.

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





MAISON KLEIN — depuis 1933 —

Poke Bowl
MEZZE LIBANAIS
6 pièces : tabbouleh, moutabal, moussaka, hommos, 2 falafels

Le mezza de 6 pièces
10,00€

Les plats gastronomiques

du 13 au 18 avril 2026

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Fricassée de pintade, sauce Riesling

DU MARCHÉ

LE POISSON

Calamars à la romaine

Côtelettes d'agneau au thym

ÉLABORÉE

Filet de sandre, sauce au raifort

MARDI ET MERCREDI

Les plats festifs

Fricassée de pintade, sauce Riesling, nouilles

16,90€ TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Araignée de veau marinée à l'ail des ours

ÉLABORÉE

LE POISSON

Lieu jaune à la dieppoise

Tournedos de filet de bœuf au poivre vert

NOBLE

Filet de Saint-Pierre, sauce vierge

JEUDI À SAMEDI

Les plats festifs

Filet de Saint-Pierre, sauce vierge, légumes rôtis

17,00€ 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 8h30 à 13h et de 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h

J+1



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13h et vous serez livré dès le lendemain.

Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site maisonklein.com

