



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 20 au 25 avril 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI Curry d'agneau,
18 avril riz basmati 10,90€
TTC

LUNDI Joutes de porc braisées,
20 avril mousseline de céleri 9,90€
TTC

MARDI Escalope de poulet à la crème,
21 avril poêlée campagnarde 9,90€
TTC

MERCREDI Bœuf gros sel
22 avril et ses légumes 9,90€
TTC

JEUDI Sauté de veau marengo,
23 avril pommes vapeur 9,90€
TTC

VENDREDI Filet de merlu à la tomate,
24 avril riz pilaf 10,50€
TTC

SAMEDI Cuisse de lapin à la moutarde,
25 avril spaetzle 10,90€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Steak haché et son jus,
mousseline de petits pois

6,50€
TTC

PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Gnocchi de potiron
au lait d'amandes

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Les asperges
de Hoerdt !

Les asperges de la ferme Dollinger
cultivées dans la terre sablonneuse
de Hoerdt.

C'est forcément une bonne terre, puisque
HOERDT est le berceau de la famille Klein !

Dégustez-les en entrée ou en plat,
avec une brouillade d'œufs,
une vinaigrette ou
une mayonnaise maison.

CÔTÉ
TRAITEUR

ASPERGES AND COMPAGNIE



Prolongez le plaisir de manger
des asperges avec **la quiche au jambon
et aux asperges pour 5,80€/pce.**

En accompagnement de
nos asperges, nous vous proposons :
kassler, jambon blanc à la truffe, jambon
à l'os, jambon rôti aux herbes, jambon cru
fumé d'Alsace ou encore notre jambon
de Parme 24 mois de la Maison Ruliano.
Régalez-vous !

LE VEAU DU LIMOUSIN

CÔTÉ
BOUCHERIE

Viande tendre et délicate par excellence
nous vous proposons cette semaine :

- l'osso bucco de veau : 31,87€/kg
au lieu de 37,50€/kg
- la bavette de veau : 33,49€/kg
au lieu de 39,40€/kg
- les rognons de veau : 25,41€/kg
au lieu de 29,90€/kg

À mijoter, à griller, nature ou en sauce.

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





MAISON KLEIN — depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 6 au 11 avril 2026

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Cordon bleu de volaille

DU MARCHÉ

LE POISSON



Filet de mullet à la coriandre

Émincé de veau aux giroles

ÉLABORÉE

Marmite du pêcheur et fruits de mer

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Pavé de foie de veau en persillade

ÉLABORÉE

LE POISSON



Pavé de cabillaud rôti aux herbes

Souris d'agneau braisée aux arômes basques

NOBLE

Noix de Saint-Jacques, sauce langoustines

MARDI ET MERCREDI

Les plats festifs

Émincé de veau aux giroles, écrasé de pommes de terre

16,90€ TTC

Marmite du pêcheur et fruits de mer, riz

17,00€ TTC

JEUDI À SAMEDI

Les plats festifs

Pavé de foie de veau en persillade, pommes sautées forestières

16,90€ TTC

Noix de Saint-Jacques, sauce langoustines et duo d'asperges de Hoerdts

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 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 13h et vous serez livré dès le lendemain. Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site maisonklein.com



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com

