



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

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

LUNDI Échine de porc cuite au bouillon, 9,90€
27 avril grillée, pommes rissolées et petits pois carottes TTC

MARDI Fondant de poulet 9,90€
28 avril aux champignons, nouilles TTC

MERCREDI Langue de bœuf, sauce aux 9,90€
29 avril cornichons, mousseline de céleri TTC

JEUDI Rôti de veau aux échalotes, 9,90€
30 avril haricots verts, pommes grenailles TTC

VENDREDI **FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL**
1^{er} mai

SAMEDI Épaule d'agneau rôtie, 10,90€
2 mai flan de légumes TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Émincé de volaille à la crème, purée 6,50€
de poireaux, pommes de terre TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Accras de légumes, 8,40€
sauce tomate, riz pilaf TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 27 avril au 2 mai 2026

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.

Régalez-vous !



ASPERGES AND COMPAGNIE

CÔTÉ
TRAITEUR

Pour accompagner vos asperges,
nous vous proposons une **chiffonnade
de jambon blanc cuit au bouillon de
légumes et jambon fumé cru d'Alsace**
pour 2 personnes.

Pour une entrée de saison :

- une **salade** d'asperges aux crevettes
- un **pâté en croûte** aux asperges
- un **marbré de volaille** aux asperges

À faire griller à la poêle ou au barbecue :

- **saucisses blanches à griller**
aux asperges

LE CANARD À L'HONNEUR

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nous vous proposons le **canard**
à cuisiner à la **poêle, au four**
ou au **barbecue** : le **magret** de canard
nature ou mariné et les **brochettes**
de canard à l'orange et à la mangue.
Faites-vous plaisir !

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 27 avril au 2 mai 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Filet mignon
de porc farci

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Beignets
de crevettes

DU LUNDI AU MERCREDI

Galettes de veau
au fromage,
jus corsé

ÉLABORÉE

Rouget grondin,
sauce moutarde
à la coriandre

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Paleron de bœuf
confit

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de loup
de mer thaï sur
un wok de légumes

DU JEUDI AU SAMEDI

Rôti de veau financier,
sauce au Porto

NOBLE

Médallions
de lotte au safran



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

Asperges d'Alsace,
duo de jambons et vinaigrette aux herbes

Asperges d'Alsace, truite pochée,
riz vinaigré et dés de concombre

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



Veufés non contractuels - © Maison Klein, Abbé Stock
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr