



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 4 au 9 mai 2026

## Les plats de cette semaine

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

**LUNDI** 4 mai Émincé de porc thaï, riz basmati 9,90€ TTC

**MARDI** 5 mai Escalope de poulet viennoise, courgettes à la crème 9,90€ TTC

**MERCREDI** 6 mai Assiette anglaise, rôti de bœuf et rôti de porc à l'ail, salade de pommes de terre 9,90€ TTC

**JEUDI** 7 mai Gigot d'agneau braisé, haricots beurre 9,90€ TTC

**VENDREDI** 8 mai **FÉRIÉ VICTOIRE 1945**

**SAMEDI** 9 mai Fricassée de veau au citron, nouilles 10,90€ TTC



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Saucisse blanche grillée, potatoes 6,50€ TTC

PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Fricassée de légumes aux asperges 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

## KLEIN D'ŒIL

## L'Italie et ses trésors

Le meilleur de l'Italie se trouve chez Maison Klein avec une sélection de produits de qualité :

- **Jambon de Parme Ruliano 24 mois à 63,90€/kg** au lieu de 79,90€/kg
- **Jambon San Daniele à 63,90€/kg** au lieu de 79,90€/kg
- **Salame il Ducato à 41,80€/kg** au lieu de 52,30€/kg

Régalez-vous!



## QUICHES AUX ASPERGES D'ALSACE

CÔTÉ TRAITEUR



Les asperges d'Alsace toujours à l'honneur. Cete semaine, on vous propose

**nos quiches à réchauffer au four :**

- Quiche aux asperges et jambon blanc à la truffe 5,80€/la part
- Quiche aux asperges et saumon fumé 6,50€/la part

Vous pouvez les accompagner d'une salade verte pour un repas savoureux.

## LES BROCHETTES MAISON KLEIN

CÔTÉ BOUCHERIE



La saison des brochettes est lancée, nous vous proposons :

- **Brochette de filet de bœuf** marinées aux échalotes
- **Brochettes de volaille** marinées au thym et citron

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 4 au 9 mai 2026

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

### LA VIANDE



Escalope de porc  
charcutière

DU  
MARCHÉ

### LE POISSON



Filet de julienne rôti  
à l'huile d'olive

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Rognons de veau  
aux champignons

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Cœur d'espadon  
à la catalane

Sauté de canard  
à l'orange

ÉLABORÉE

Pavé de grenadier  
au basilic

Contrefilet de bœuf,  
sauce marchand  
de vin

NOBLE

Pavé de  
saumon au yuzu



## DU MARDI AU SAMEDI

### Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€  
TTC

#### SALADE MIXTE

Cervelas de Strasbourg et fromage râpé,  
tomate, œuf dur

#### THAÏ AUX CREVETTES

Nouilles chinoises, légumes croquants  
et crevettes

## 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

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](http://maisonklein.com)

