



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 11 au 16 mai 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI Escalope de porc marinée, basquaise de légumes 9,90€ TTC
11 mai

MARDI Steak de poulet, riz aux petits légumes 9,90€ TTC
12 mai

MERCREDI Estouffade de bœuf, nouilles 9,90€ TTC
13 mai

JEUDI **FÉRIÉ ASCENSION**
14 mai

VENDREDI Saumonette pochée, épinards à la crème et pommes vapeur 10,50€ TTC
15 mai

SAMEDI Poitrine de veau farcie, mousseline de carottes 10,90€ TTC
16 mai



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Spaghetti bolognaise

6,50€ TTC

PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Quinoa aux asperges

8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

L'Espagne et ses tapas

Vous aimez les charcuteries espagnoles ?
C'est chez Maison Klein que vous trouverez votre bonheur.

Nos charcuteries espagnoles :

jambon Serrano, chorizo Culard, lomo, chorizo à griller.

En accompagnement, nous vous suggérons nos mini poivrons farcis au thon ou au chèvre et nos légumes grillés marinés.



LA FRANCHE-COMTÉ DANS UN POKE BOWL

CÔTÉ
TRAITEUR

Régalez-vous avec nos Poke bowls.

Cette semaine, on vous propose
la salade franc-comtoise
(saucisse de Morteau, pommes
de terre, comté, œuf et tomate).

Un vrai régal !



LE PORC MARINÉ

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers vous proposent
du porc mariné à faire au barbecue
ou à la poêle : échine de porc marinée,
rib's de porc marinés et poitrine
de porc marinée.

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 11 au 16 mai 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Joues de porc
braisées

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Limande
au citron vert

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Émincé de filet
de bœuf au paprika

ÉLABORÉE

LE POISSON



Filet de bar,
sauce chimichuri

Sauté de lapin
aux olives

ÉLABORÉE

Filet de dorade
grillé

Carré de veau
aux cèpes

NOBLE

Omble chevalier
à chair blanche
de lac d'altitude,
sauce aux cèpes



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

FRANC-COMTOIS

Saucisse de Morteau, pommes de terre,
comté, œuf et tomate

SAUMON

Pavé de saumon, salade de haricots verts
aux pinçons de pin

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 h30 à 13 h et de 15 h à 19 h • Samedi de 8 h30 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



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