



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 15 au 20 juin 2026

KLEIN D'ŒIL

Les plats de cette semaine

SAMEDI 13 juin	Sauté de veau aux olives, pommes de terre grenailles	10,90€ TTC
LUNDI 15 juin	Palette à la diable, poêlée méridionale	9,90€ TTC
MARDI 16 juin	Escalope de poulet à la crème, gratin de légumes	9,90€ TTC
MERCREDI 17 juin	Chili con carne, riz	9,90€ TTC
JEUDI 18 juin	Sauté de veau marengo, mouseline de potiron	9,90€ TTC
VENDREDI 19 juin	Fish and chips, potatoes, ketchup de légumes	10,50€ TTC
SAMEDI 20 juin	Tajine d'agneau aux légumes de saison	10,90€ TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison KleinFagottini au jambon italien,
crème de parmesan6,50€
TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Riz façon basquaise

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

La tourte Porcus
de la tête aux pieds

Création 25 ans Porcus !

C'est une merveille qui ravira
vos papilles.

La tourte associe de la viande de porc de Montagne du Cantal marinée au Riesling, du groin, de la langue, du pied de cochon et des cébettes dans une composition généreuse et authentique.

Régalez-vous!



-25%

NOS SAUCISSES BARBECUE

CÔTÉ
TRAITEUR

Maison Klein partage avec vous les 25 ans Porcus, profitez de ces offres spécialement prévues pour l'occasion.

Cette semaine -25% sur nos saucisses :

- saucisse fumée à griller au fromage,
- saucisse de Toulouse Maison Garcia,
- chorizo à griller.

NOUVEAU À DÉCOUVRIR !

Saucisse Mantovana au fenouil à griller, parfum d'ail, de poivre et de muscade

LE PORC D'EXCEPTION

CÔTÉ
BOUCHERIE

Roman vous propose du **pluma de porc ibérique**, également connu sous le nom de « plume », c'est une viande très tendre et juteuse. À griller à la plancha.

Ainsi que de la **cigaline de porc** marinée, connu également sous le nom d'araignée de porc.

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 15 au 20 juin 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Foies de volailles
au vinaigre
de framboise

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Ravioles
de crustacés

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Magret de canard
au poivre de Timut

ÉLABORÉE

LE POISSON



Pavé de merlu blanc,
sauce au gingembre

Émincé de porc
au piment
d'Espelette

ÉLABORÉE

Tataki
de thon

Pavé de rumsteak,
sauce marchand
de vin

NOBLE

Filet de bar grillé
au pesto vert



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

CRÉATION PORCUS 25 ANS !

Tomate, burrata
et jambon de Parme Ruliano



SALADE MIXTE

Cervelas fromage rapé,
œuf dur, tomate

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



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

