



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 22 au 27 juin 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI Tajine d'agneau
20 juin aux légumes de saison 10,90€ TTC

LUNDI Joues de porc braisées,
22 juin nouilles 9,90€ TTC

MARDI Demi coquelet rôti,
23 juin pommes rissolées forestières 9,90€ TTC

MERCREDI Langue de bœuf,
24 juin sauce mère, riz 9,90€ TTC

JEUDI Mijoté d'agneau au romarin,
25 juin haricots blancs à la tomate 9,90€ TTC

VENDREDI Dorade sébaste au gingembre,
26 juin fondue de poireaux 10,50€ TTC

SAMEDI Rôti de veau et son jus, courgettes
27 juin sautées, pommes noisettes 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Steak de poulet,
petits pois et carottes 6,50€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Wok de nouilles chinoises
aux légumes 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Nos viandes froides!



Notre sélection des meilleures viandes pour un repas d'été :

- **Rôti de porc à l'ail**
à déguster froid ou à braiser au barbecue.
- **Rôti de bœuf**
cuisson basse température.
- **Rôti de veau**
cuisson basse température.

Tranchés finement, c'est un repas idéal en cette période estivale.



-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.

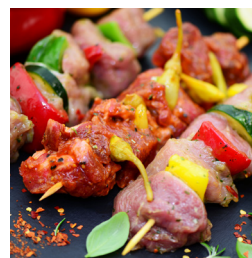


NOUVEAU À DÉCOUVRIR !

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

NOS GRILLADES

CÔTÉ BOUCHERIE



Les grillades sont toujours à l'honneur avec notre **large gamme de brochettes et de viandes marinées** proposées au comptoir : brochettes de filet de bœuf, de canard, d'agneau, de lapin ainsi que des cuisses de poulet désossées, du lard croustillant, des ribs...

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 22 au 27 juin 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Noix de jambon
braisée au miel

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Pavé de colin fumé,
crème aux petits
légumes

Sauté de poulet
au curry

ÉLABORÉE

Filet d'aiglefin
à la coriandre

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Émincé de bœuf
aux girolles

ÉLABORÉE

LE POISSON



Brochettes
de crevettes,
sauce aigre douce

Araignée de veau,
jus corsé

NOBLE

Pavé de loup de mer
à la citronnelle



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

CRÉATION PORCUS 25 ANS !

Tomate, burrata
et jambon de Parme Ruliano



CÉSAR

Poulet grillé, salade iceberg, tomate cerises,
œuf, copeaux de parmesan, sauce césar

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



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