



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 29 juin au 4 juillet 2026

KLEIN D'ŒIL



Les plats de cette semaine

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

LUNDI Échine de porc rôtie,
29 juin gratin de courgettes 9,90€ TTC

MARDI Fondant de poulet farci,
30 juin poêlée de légumes 9,90€ TTC

MERCREDI Sauté de bœuf au paprika,
1^{er} juillet pommes vapeur 9,90€ TTC

JEUDI Blanquette de veau au citron,
2 juillet nouilles 9,90€ TTC

VENDREDI Tilapia sur un fondant
3 juillet de fenouil 10,50€ TTC

SAMEDI Épaule d'agneau rôtie,
4 juillet légumes à la marocaine 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Boulettes de bœuf,
riz, sauce tomate 6,50€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Poêlée de légumes du soleil 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

Nos brochettes heureuses!

Cette semaine, nous vous régalaons avec nos délicieuses brochettes.

Découvrez nos **brochettes de saucisses heureuses** et la **brochette Porcus de porc de Montagne** mariné au citron et aux herbes.

Régalez-vous!

BROCHETTE
PORCUS
7,00€
la pce

BROCHETTE
DE SAUCISSES
6,50€
la pce



-25%

LES JAMBONS PORCUS

CÔTÉ CHARCUTERIE



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

Les jambons Porcus à l'honneur :

- Jambon blanc cuit au bouillon de légumes, sans nitrite ajouté
- Jambon blanc rôti aux herbes
- Jambon de Parme Ruliano 24 mois d'affinage
- Jambon Serrano 14 mois d'affinage

ENTRECÔTE CHAROLAISE LABEL ROUGE

CÔTÉ BOUCHERIE



Roman vous propose une **entrecôte charolaise, nature ou marinée**, c'est un morceau de choix, savoureux et fondant.

Pour accompagner vos grillades, nous vous proposons des **légumes plancha en barquette de 500 g**.

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 29 juin au 4 juillet 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Cuisse de lapin
à la moutarde

DU
MARCHÉ

LE POISSON



Calamars
à la romaine

Suprême de
pintade rôtie

ÉLABORÉE

Filet de dorade
royale grillé

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Wok de veau
thaï

ÉLABORÉE

LE POISSON



Ombre chevalier
à l'oseille

Tournedos de
filet de bœuf
au poivre

NOBLE

Pavé de cabillaud
au chorizo



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

VÉGÉTARIEN

Salade de radis, haricots verts, taboulé,
carottes et chou blanc à l'aneth

TERROIR

Salade de pot-au-feu, betterave rouge,
salade de pommes de terre

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



HORAIRES
D'ÉTÉ!

03 88 61 16 10 • contact@maisonklein.com

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 16h 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

