



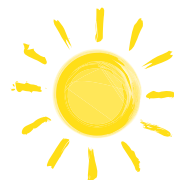
MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

## LETTRE DES GOURMETS

du 6 au 11 juillet 2026

## KLEIN D'ŒIL



## Les plats de cette semaine

<b>SAMEDI</b> 4 juillet	Épaule d'agneau rôtie, légumes à la marocaine	10,90€ TTC
<b>LUNDI</b> 6 juillet	Escalope de porc dijonnaise, gratin de légumes	9,90€ TTC
<b>MARDI</b> 7 juillet	Émincé de volaille à la crème, spaetzle	9,90€ TTC
<b>MERCREDI</b> 8 juillet	Bœuf gros sel et ses légumes	9,90€ TTC
<b>JEUDI</b> 9 juillet	Kefta d'agneau, semoule de couscous	9,90€ TTC
<b>VENDREDI</b> 10 juillet	Filet de merlu au citron, carottes et courgettes à l'huile d'olive	10,50€ TTC
<b>SAMEDI</b> 11 juillet	Sauté de veau marengo, panaché de légumes	10,90€ TTC

Plat de nos  
petits gourmets  
de Maison KleinTortellini  
au lard et à la crème6,50€  
TTCPLAT  
VÉGÉTARIEN  
OU VEGANGnocchi de potiron  
aux petits légumes8,40€  
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.

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

## NOS VIANDES FROIDES

CÔTÉ  
BOUCHERIE

Il fait chaud commandez un vrai **tartare de bœuf coupé au couteau** ou encore un **carpaccio de bœuf**, accompagnez le d'une salade et des crudités vous aurez un dîner tout en fraîcheur.

**SUR COMMANDE LA VEILLE AVANT 13H POUR LE LENDEMAIN.**

RECHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES. Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.





MAISON KLEIN  
— depuis 1933 —

# Les plats gastronomiques

du 6 au 11 juillet 2026

DISPONIBLE  
AU  
COMPTOIR

## DU LUNDI AU MERCREDI

### LA VIANDE



Fricassée de  
sot-l'y-laisse de dinde,  
sauce forestière

DU  
MARCHÉ

### LE POISSON



Crevettes sautées,  
épices thaï  
et coriandre

Onglet de bœuf  
grillé,  
sauce bordelaise

ÉLABORÉE

Pavé de lieu  
au beurre blanc

## DU JEUDI AU SAMEDI

### LA VIANDE



Rognons de veau  
moutarde à l'ancienne

ÉLABORÉE

### LE POISSON



Pavé de maigre  
rôti aux agrumes

Épaule d'agneau  
basse température  
aux poivrons et  
piment doux d'Espelette

NOBLE

Filet de bar  
sur peau grillée,  
sauce crémée  
aux moules



## DU MARDI AU SAMEDI

### Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€  
TTC

### POISSON

Cabillaud rôti,  
légumes cuits vapeur au pesto

### MIXTE

Cervelas alsacien, fromage râpé,  
œuf, 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



HORAIRE D'ÉTÉ!

03 88 61 16 10 • [contact@maisonklein.com](mailto: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](http://maisonklein.com)

