



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 18 juillet Gigot d'agneau de 7 h, ratatouille 10,90€ TTC

LUNDI 20 juillet Joints de porc confits, brocolis et choux-fleurs 9,90€ TTC

MARDI 21 juillet Haut de cuisse de poulet thaï, riz cantonais 9,90€ TTC

MERCREDI 22 juillet Paleron de bœuf confit à la graisse de canard, pommes dauphine et petits pois 9,90€ TTC

JEUDI 23 juillet Paupiette de veau, poêlée de légumes frais 9,90€ TTC

VENDREDI 24 juillet Salade niçoise 10,50€ TTC

SAMEDI 25 juillet Tajine d'agneau, semoule aux amandes et aux raisins 10,90€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Aiguillettes de poulet panées,
purée de carottes

6,50€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Salade de boulghour aux légumes
et pignons de pin

8,40€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop

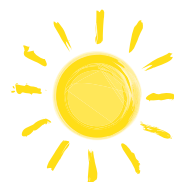


shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 20 au 25 juillet 2026

KLEIN D'ŒIL



Apérobbox anniversaire 25 ans Porcus

Profitez de vos belles soirées d'été pour organiser un apéro entre amis ou voisins.

Nous vous proposons :

- Apérobbox Jambon sec
- Apérobbox Saucisson sec
- Apérobbox Lomo ou Chorizo

APÉROBOX
barquette de 100 g
3,75€ / barq.
au lieu de
5,00€ / barq.

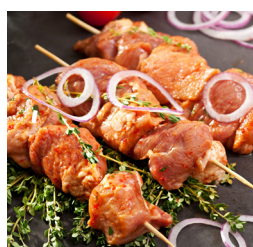


Pour accompagner vos apéros et grillades, nous vous conseillons notre **Rosé les Hauts du Clos AOP Côtes de Provence**. Rosé minéral et fruité aux sensations très rafraîchissantes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BROCHETTES DE VEAU

CÔTÉ
BOUCHERIE



Le veau, une viande tendre et délicate par excellence.

Cette semaine, nos bouchers vous préparent des belles brochettes à griller :

- brochette de veau mariné à l'ail des ours,
- brochette de veau mariné à la truffe.

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔





BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 20 au 25 juillet 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Jambon braisé,
sauce au Porto rougeDU
MARCHÉ

LE POISSON

Seiche
à la sétoiseSuprême de
poulet jaune,
sauce blanquette

ÉLABORÉE

Tataki de thon
au miel et au soja

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Magret de canard,
sauce à la figue

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de truite rôti,
sauce au basilicOsso bucco de veau
à la milanaise

NOBLE

Filet de
dorade royale,
jus aux agrumes

DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

CRÉATION PORCUS 25 ANS !

Tomate, burrata
et jambon de Parme Ruliano

THAÏ AUX CREVETTES

Nouilles chinoises, légumes croquants
et crevettes10,00€
TTC

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 8 h 30 à 13 h et de 16 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h

J+1



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13 h 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