



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 8 août Sauté d'agneau aux olives, semoule aux légumes 11,10€ TTC

LUNDI 10 août Rôti de porc échine, gratin de pommes de terre 10,10€ TTC

MARDI 11 août Cordon bleu de volaille, courgettes à la crème 10,10€ TTC

MERCREDI 12 août Baeckeoëffe 10,10€ TTC

JEUDI 13 août Sauté de veau marengo, nouilles 10,10€ TTC

VENDREDI 14 août Filet de truite, poireaux à la crème, pommes vapeur 10,70€ TTC

SAMEDI 15 août **FÉRIÉ ASSOMPTION**



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Spaghetti bolognaise

6,70€
TTC

PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Légumes de saison grillés

7,30€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 10 au 15 août 2026

KLEIN D'ŒIL

Nos brochettes heureuses !



On continue de vous régaler avec les suggestions **Porcus anniversaire 25 ans**.

Faites-vous plaisir avec la **brochette 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



NOS GARNITURES DE LÉGUMES FROIDES

CÔTÉ
TRAITEUR

Nous vous proposons cette semaine, nos garnitures de légumes à manger froides :

- **Épinards à la crème à 14,80€/kg** au lieu de 18,50€/kg
- **Ratatouille à 17,20€/kg** au lieu de 21,50€/kg
- **Haricots verts à 14,25€/kg** au lieu de 17,80€/kg
- **Légumes cuits vapeur à 20,15€/kg** au lieu de 25,20€/kg

RIBS MARINÉS

CÔTÉ
BOUCHERIE

À vos barbecues !

Nous vous proposons des **ribs de porc Montagne Le Capelin sauce barbecue** à griller au barbecue et à déguster avec les doigts.

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

maisonklein.com

PLUS DE PLATS AU VERSO ➔



MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 10 au 15 août 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Émincé de porc,
sauce basqueDU
MARCHÉ

LE POISSON

Colin fumé,
sauce au RieslingOnglet de bœuf,
sauce bordelaise

ÉLABORÉE

Filet de sole
dieppoise

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Pavé de foie de veau
aux échalotes

ÉLABORÉE

LE POISSON

Fricassée de joues
de loup de mer
à la provençaleNoix de veau rôtie,
sauce aux cèpes

NOBLE

Filet de Saint-Pierre
rôti au basilic

DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

TERROIR

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

CÉSAR

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

SAUMON

Pavé de saumon,
salade de haricots verts
et pignons de pin

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.com28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg • maisonklein.com