



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

SAMEDI 15 août **FÉRIÉ ASSOMPTION**

LUNDI 17 août Filet mignon de porc sauce dijonnaise, poêlée campagnarde 10,10€ TTC

MARDI 18 août Sauté de poulet à la tomate, riz à l'espagnole 10,10€ TTC

MERCREDI 19 août Bœuf gros sel et ses légumes 10,10€ TTC

JEUDI 20 août Cuisse de lapin aux champignons, mousseline de céleri 10,10€ TTC

VENDREDI 21 août Aile de raie, beurre noisette aux câpres, pommes de terre fondantes 10,70€ TTC

SAMEDI 22 août Blanquette de veau à l'ancienne, nouilles 11,10€ TTC

Plat de nos
petits gourmets
de Maison KleinSteak haché de bœuf,
haricots verts 6,70€ TTCPLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGANPommes de terre grenaille
aux champignons 7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 17 au 22 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.POUR 3 BROCHETTES ACHETÉES,
NOUS VOUS OFFRONS LA 4^e !BROCHETTE
PORCUS
7,00€
la pceBROCHETTE
DE SAUCISSES
6,50€
la pce

GALETTES DE POMMES DE TERRE MAISON

CÔTÉ
TRAITEURMaison Klein vous régale avec
ses galettes de pommes de terre.**Recette traditionnelle alsacienne,
juste à réchauffer à la poêle ou au four.**
Idéales pour accompagner vos brochettes.

RIBS DE VEAU GRILLÉS

CÔTÉ
BOUCHERIERoman vous propose des **ribs
de veau cuits à basse température
et grillés**, ils sont tendres à souhait.
Vous allez vous régaler !**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 17 au 22 août 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Escalope de poulet
à la crèmeDU
MARCHÉ

LE POISSON

Beignets
de crevettesÉmincé de bœuf
hongrois

ÉLABORÉE

Pavé de truite ikejime,
sauce à l'aneth

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Gigot d'agneau
de 7h

ÉLABORÉE

LE POISSON

Aiglefin
au beurre blancFilet mignon de veau,
sauce albuféra

NOBLE

Pavé de lieu jaune
au yuzu

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.com

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