



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 24 août Escalope de porc, pommes croquettes, haricots beurre 10,10€ TTC

MARDI 25 août Cuisse de poulet, poêlée de légumes aux champignons 10,10€ TTC

MERCREDI 26 août Estouffade de bœuf bourguignonne, mousseline de potiron 10,10€ TTC

JEUDI 27 août Rôti de veau Orloff, gratin de pommes de terre 10,10€ TTC

VENDREDI 28 août Filet de loup de mer, sauce crustacés, riz pilaf 10,70€ TTC

SAMEDI 29 août Tajine d'agneau à l'orientale et ses légumes 11,10€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Aiguillettes de poulet panées,
mousseline de carotte 6,70€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Quinoa aux légumes du soleil 7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

LETTRE DES GOURMETS

du 24 au 29 août 2026

KLEIN D'ŒIL



La choucroute nouvelle est arrivée !

Plat alsacien par excellence, la choucroute est un excellent allié santé !

La choucroute dite "nouvelle" est issue de la récolte des choux plantés au printemps et récoltés en été, avant maturité.

La choucroute nouvelle se déguste crue ou cuite, selon vos préférences et vos envies du moment !



LES SUGGESTIONS PORCUS ANNIVERSAIRE 25 ANS !

CÔTÉ
TRAITEUR

Profitez de nos **offres anniversaire 25 ans Porcus** :

- **le Poke Bowl Wurstsalat** (salade de saucisses heureuses, œuf et tomate) **7,50€/pce** au lieu de 10,00€/pce
- **le cervelas roesli à griller** **5,00€/pce** au lieu de 6,75€/pce
- **la Knack d'Alsace roesli** **2,85€/pce** au lieu de 3,80€/pce



LES CÔTES ONT LA COTE

CÔTÉ
BOUCHERIE

Choisissez celle qui vous plaît :

- **Côte de bœuf marinée** (viande maturée aux origines racées).
- **Côte de porc IGP fermier marinée** au citron et au romarin.
- **Côte de veau marinée** 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 ➔





MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 24 au 29 août 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Fleischschnacka,
crème de persilDU
MARCHÉ

LE POISSON

Pavé de hoki,
sauce au basilicMagret de canard
au poivre vert

ÉLABORÉE

Filet de merlu,
sauce vierge

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Rognons de veau
à la moutarde
à l'ancienne

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de dorade
rôtiFilet de bœuf,
maître d'hôtel

NOBLE

Omble chevalier
à l'estragon

DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine



WURSTSALAT

Assortiment alsacien tranché,
fromage râpé, œuf et tomate7,50€ TTC
au lieu de
10,90€

THAÏ

Nouilles chinoises aux légumes,
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