



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 14 au 19 septembre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 12 septembre Sauté d'agneau à la provençale, écrasé de pommes de terre 11,10€ TTC

LUNDI 14 septembre Palette fumée sur choucroute, sauce au raifort 10,10€ TTC

MARDI 15 septembre Fricassée de dinde au citron, nouilles 10,10€ TTC

MERCREDI 16 septembre Bœuf bourguignon, mousseline de chou-fleur 10,10€ TTC

JEUDI 17 septembre Rôti de veau à la niçoise, riz 10,10€ TTC

VENDREDI 18 septembre Filet de julienne à la coriandre, légumes rôtis 10,70€ TTC

SAMEDI 19 septembre Épaule d'agneau aux pruneaux, rôtis de légumes 11,10€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Saucisse grillée au fromage,
potatoes 6,70€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Tajine de légumes 7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

La choucroute nouvelle !

La choucroute est un excellent allié santé !

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

Elle se déguste crue en salade ou cuisinée.

Pour l'accompagner, nous vous proposons nos **Knacks Klein, palette fumée, kassler, jarret ½ sel cuit, saucisse de Morteau, Montbéliard...**



NOS PÂTÉS EN CROÛTE VOUS RÉGALE

CÔTÉ
TRAITEUR

Faites-vous plaisir avec nos pâtés en croûte :

• **le pâté en croûte à la volaille et à la moutarde à 29,50€/kg** au lieu de 36,90€/kg

• **le pâté en croûte Richelieu à 27,70€/kg** au lieu de 34,60€/kg

Ajoutez une salade ou des crudités et le tour est joué !

LE BŒUF BOURGUIGNON

CÔTÉ
BOUCHERIE

Mariné prêt à cuire ou nature, nous vous proposons des morceaux de choix pour cette recette gourmande.

En accompagnement, nous vous proposons un écrasé de pommes de terre.

Demandez conseil à nos bouchers !

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



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 14 au 19 septembre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Mijoté de
sot-l'y-laisse
aux champignonsDU
MARCHÉ

LE POISSON

Pavé de cabillaud,
sauce au gingembrePavé de foie de veau
au poivre de Timut

ÉLABORÉE

Pavé d'espadon
à l'ail

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Ribs de bœuf
marinésQuasi de veau rôti
aux girolles

LE POISSON

Bouchées
aux fruits de merFilet de mulot
grillé sur peau
à l'huile d'olive

NOBLE



DU MARDI AU SAMEDI

Les Pokes Bowl de la semaine

10,00€
TTC

MIXTE

Cervelas alsacien, fromage râpé,
œuf, tomate

CÉSAR

Poulet grillé, salade iceberg, tomate cerises, œuf,
copeaux de parmesan, sauce César

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

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 15 h à 19 h • Samedi de 8 h 30 à 13 h



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