



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 5 au 10 octobre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI Rôti de veau à la bière et lardons, 11,10€
3 octobre haricots verts et croquettes TTC

LUNDI Échine de porc au miel, soja 10,10€
5 octobre et gingembre, wok de légumes TTC

MARDI Suprême de chapon farci, 10,10€
6 octobre pommes grenailles, champignons TTC

MERCREDI Bœuf carottes, 10,10€
7 octobre fèves TTC

JEUDI Sauté de veau aux olives, 10,10€
8 octobre polenta aux cèpes TTC

VENDREDI Filet de loup de mer crème, 10,70€
9 octobre tagliatelles aux herbes TTC

SAMEDI Épaule d'agneau basse 11,10€
10 octobre température, poêlée de légumes TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Steak de poulet,
haricots verts

6,70€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Poêlée de quinoa thaï

7,30€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Nos produits en croûte

Maison Klein partage avec vous les **25 ANS PORCUS**,
profitez de ces offres spécialement prévues pour l'occasion :

- Tourte **Porcus de la tête aux pieds**
- Pâté en croûte **volaille et moutarde**
 - Pâté en croûte **Richelieu**
- Pâté en croûte **Porc Le Capelin aux marrons et morilles**
 - Pâté en croûte **maison**
 - **Jambon** en croûte



-15%



LE VEAU

CÔTÉ
BOUCHERIE

Délicieux et simple à préparer,
la viande de veau a une chair délicate,
des arômes raffinés et un gout subtil.

Sauté de veau, escalope de veau
ou encore **osso bucco**, nos bouchers
vous conseillerons volontiers pour choisir
les morceaux qui conviendront le mieux
à votre recette.

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 5 au 10 octobre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Tête de veau,
sauce gribicheDU
MARCHÉ

LE POISSON

Aile de raie
aux câpresPaupiette,
bœuf et veau,
sauce crème

ÉLABORÉE

Dos de lieu jaune
rôti sur peau

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Émincé de bœuf
maître d'hôtel

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de sandre
au raifortNoix de veau
basse température,
piperade

NOBLE

Dos de cabillaud
grillé

DU MARDI AU SAMEDI

Nos belles choucroutes

STRASBOURGEOISE

chou, Knack d'Alsace, Morteau,
saucisse fumée, palette
fumée et lard salé13,50€
TTC

PAYSANNE

chou, Knack d'Alsace, saucisse
fumée, lard salé
et lard fumé11,90€
TTC

ROYALE

chou, Knack d'Alsace, Morteau,
saucisse fumée, palette
fumée, lard salé et jarret14,90€
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

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