



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 12 au 17 octobre 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 12 octobre Joutes de porc confites, mousseline de potiron 10,10€ TTC

MARDI 13 octobre Escalope de poulet basquaise, ratatouille 10,10€ TTC

MERCREDI 14 octobre Sauté de sanglier, nouilles 10,10€ TTC

JEUDI 15 octobre Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 10,10€ TTC

VENDREDI 16 octobre Filet de colin à la bordelaise, poêlée de légumes 10,70€ TTC

SAMEDI 17 octobre Tajine d'agneau et ses légumes 11,10€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Fish and chips,
mousseline de carottes

6,70€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Chou-fleur et brocolis
au lait d'amande

7,30€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

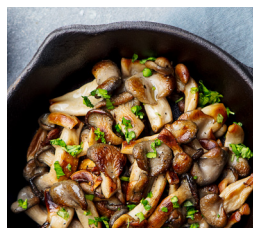
Nos produits en croûte

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%**

C'EST LA SAISON DES CHAMPIGNONS

CÔTÉ
TRAITEUR

Les mois de septembre, octobre et novembre sont de loin les meilleurs mois pour ramasser des champignons ! Nous vous proposons une **poêlée de champignons de Paris en persillade**, pour accompagner vos viandes et poissons.

LES VIANDES À BAECKEOFFE

CÔTÉ
BOUCHERIE

Nos bouchers ont sélectionné des morceaux de choix pour un baeckeoFFE aux trois viandes : **paleron de bœuf, échine de porc Le Capelin et épaule d'agneau**. Régalez-vous !

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

MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 12 au 17 octobre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Galette de veau
au fromage et son jusDU
MARCHÉ

LE POISSON

Fricassée de
crevettes au fenouilWok de poulet
aux légumes thaï

ÉLABORÉE

Filet d'aiglefin
sauce curry
et lait de coco

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Cuisse de lapin
chasseur

ÉLABORÉE

LE POISSON

Dos de saumon,
sauce yuzuFaux-filet rôti
aux giroles

NOBLE

Médailillon de lotte
à l'armoricaine

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

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