



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 19 au 24 octobre 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 19 octobre Échine de porc rôtie, gratin de légumes 10,10€ TTC

MARDI 20 octobre Aiguillettes de poulet aigre-doux, nouilles chinoises aux légumes 10,10€ TTC

MERCREDI 21 octobre Bœuf gros sel et ses légumes 10,10€ TTC

JEUDI 22 octobre Ribs de veau grillés, potatoes 10,10€ TTC

VENDREDI 23 octobre Dos de colin, sauce crème, riz aux petits légumes 10,70€ TTC

SAMEDI 24 octobre Gigot d'agneau à l'ail, flageolets 11,10€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Macaroni carbonara

6,70€ TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Mijoté de lentilles
au curcuma

7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

C'est la saison des potées !

Nous avons les saucisses qu'il vous faut pour réussir
votre **potée** ou votre **petit salé aux lentilles** :

- le cervelas lyonnais pistaché
- la saucisse de Morteau Label rouge
- la saucisse de Morteau au Comté
- la saucisse Montbéliard IGP

RÉGALEZ-VOUS !



QUENELLES DE LA MAISON GIRAUDET

CÔTÉ
TRAITEUR

GIRAUDET



La gastronomie lyonnaise s'invite dans
notre comptoir : **quenelles de brochet
ou de volaille** reviennent pour le plaisir
des petits et des grands.

La préparation est très simple, on vous
guide : napper les quenelles de sauce
(sauce Nantua ou sauce tomate bio),
enfournier à 180 °C env. 25-30 min.

AGNEAU DE SISTERON

CÔTÉ
BOUCHERIE

Avis aux amateurs d'agneau, **réservez
votre gigot, épaule et côtelettes**.

L'agneau de Sisteron est une viande
d'une qualité exceptionnelle, tendre
et d'un goût délicat qui reflète les doux
parfums de notre terroir.

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 19 au 24 octobre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Cordon bleu
de volailleDU
MARCHÉ

LE POISSON

Limande
au beurre blancÉpaule de porc
confite
Duroc de Batallé

ÉLABORÉE

Pavé de lieu noir
à la crème et
piment d'Espelette

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Onglet de veau
aux petits oignons
caramélisés

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de Saint-Pierre
sauce
aux feuilles de limeTournedos de
filet de bœuf,
sauce au poivre

NOBLE

Filet de bar
rôti à l'aneth

Nos plats festifs

DU MARDI AU SAMEDI

BAECKEOFFE
2 pers.33,00€
TTCCHOUROUTE AUX 3 POISSONS
2 pers.35,10€
TTCPOT-AU-FEU
2 pers.30,90€
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 : Simmenthal03 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