



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 26 au 31 octobre 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI 26 octobre Sauté de porc forestier, nouilles 10,10€ TTC

MARDI 27 octobre Escalope de poulet à la crème, mousseline de patate douce 10,10€ TTC

MERCREDI 28 octobre Estouffade de bœuf au paprika, pommes cocottes 10,10€ TTC

JEUDI 29 octobre Sauté d'agneau et légumes d'automne 10,10€ TTC

VENDREDI 30 octobre Colin fumé, sauce au Riesling sur choucroute, pommes vapeur 10,70€ TTC

SAMEDI 31 octobre Rôti de veau, haricots verts et röstis 11,10€ TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Steak haché,
carottes à la crème

6,70€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Tempura de légumes
courgettes, carottes,
poivrons rouges, haricots verts

7,30€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Les navets salés d'Alsace

Spécialité de la région, les « Süri Rüewe » s'accommodent avec les mêmes viandes et charcuteries que la choucroute.

Nous vous proposons les navets salés crus à cuisiner ou cuits juste à réchauffer.

Nous vous conseillons avec grand plaisir.

Bon appétit !



FOCUS SUR NOS TERRINES

CÔTÉ
CHARCUTERIE

Pour un apéritif dînatoire de saison, nous vous proposons notre **pâté de campagne, pâté de lapin aux noisettes, jambon de Bourgogne persillé** et bien sûr du **presskopf**.

Ajoutez quelques raisins d'Alsace, des noix, un bon verre de vin et votre soirée sera conviviale et gourmande.

LE LAPIN

CÔTÉ
BOUCHERIE

Roman et Romaric vous proposent cette semaine des **préparations bouchères autour du lapin** :

- **paupiette de lapin**, farce forestière,
- **rôti de lapin**, farce forestière pour 4 pers.,
- **lapin entier, râble et cuisses**.

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 26 au 31 octobre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Suprême de pintade,
sauce albuferaDU
MARCHÉ

LE POISSON

Beignets de
calamars à la romaineÉmincé
de veau

ÉLABORÉE

Roulé de sole,
sauce coquillagesMARDI ET
MERCREDI

Les plats festifs

Roulé de sole, sauce coquillages,
tagliatelles17,50€
TTCSuprême de pintade, sauce albufera,
poêlée de légumes et pommes croquettes16,50€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Parmentier
de canard

ÉLABORÉE

LE POISSON

Filet de sandre,
sauce au raifortPavé de cerf
grand veneur

NOBLE

Fricassée de Saint-Jacques
aux agrumes
et petits légumesJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Fricassée de Saint-Jacques aux agrumes
et petits légumes, risotto17,50€
TTCPavé de cerf grand veneur, mousseline de
potiron, butternut rôti et graines de courges16,50€
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.com

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

Vendus non contractuels - © Maison Klein, Adèle Stock

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr