



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 2 au 6 novembre 2026

Les plats de cette semaine

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

LUNDI Duo de saucisses fumées au comté
2 novembre et au chou, fricassée de chou vert 10,10€
TTC

MARDI Sauté de dinde aux cacahuètes,
3 novembre riz basmati 10,10€
TTC

MERCREDI Rôti de bœuf braisé,
4 novembre écrasé de pommes de terre 10,10€
TTC

JEUDI Fricassée de veau au citron,
5 novembre nouilles 10,10€
TTC

VENDREDI Cœur de merlu au gingembre,
6 novembre fondue de poireaux à la crème 10,70€
TTC

SAMEDI Épaule d'agneau rôtie,
7 novembre poêlée de légumes du soleil 11,10€
TTC



Plat de nos
petits gourmets
de Maison Klein

Nuggets de poulet,
frites de patate douce

6,70€
TTC



PLAT
VÉGÉTARIEN
OU VEGAN

Chou rouge aux marrons

7,30€
TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Black & White!

Savez-vous que **le boudin noir**
et **la saucisse blanche à griller**
se marient parfaitement avec une choucroute
ou des navets salés ?

Pour une cuisson parfaite, nous vous conseillons
de **les cuire dans une poêle à feu doux.**



LES NAVETS SALÉS D'ALSACE

CÔTÉ
CHARCUTERIE

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.**

LES ÉMINCÉS MARINÉS

CÔTÉ
BOUCHERIE

- Émincé de **faux-filet maître d'hôtel**
- Émincé de **veau aux giroles**
- Émincé de **volaille andalouse**

Nos bouchers vous conseillent simplement
de **faire revenir les émincés marinés**
à la poêle quelques minutes et c'est
prêt à déguster !

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 2 au 7 novembre 2026

DISPONIBLE
AU
COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE

Paupiette de volaille,
jus corséDU
MARCHÉ

LE POISSON

Pavé de colin,
sauce viergeFilet mignon de porc
dijonnaise

ÉLABORÉE

Filet d'aiglefin
aux agrumes vertsMARDI ET
MERCREDI

Les plats festifs

Pavé de colin, sauce vierge,
panaché de légumes17,50€
TTCFilet mignon de porc dijonnaise,
mousseline de céleri16,50€
TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE

Tajine de veau
aux olives

LE POISSON

Filet de lieu jaune
au coriandre

ÉLABORÉE

Pavé de rumsteak
aux champignons

NOBLE

Dorade royale
rôtieJEUDI À
SAMEDI

Les plats festifs

Dorade royale rôtie, courgettes poêlées,
tomates confites et champignons grillés17,50€
TTCPavé de rumsteak aux champignons,
gratin dauphinois16,50€
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