BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1933 - 2026 93! ans.

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 9 au 14 novembre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 7 novembre	Épaule d'agneau rôtie, poêlée de légumes du soleil	11,10€ TTC
LUNDI 9 novembre	Jambon braisé au miel et à l'orange, gratin de chou-fleur et brocolis	10,10€ TTC
MARDI 10 novembre	Escalope de poulet à la tomate, spaghetti	10,10€ TTC
MERCREDI 11 novembre	**FÉRIÉ ARMISTICE 1918**	
JEUDI 12 novembre	Langue de bœuf, purée poireaux et pommes de terre	10,10€ TTC
VENDREDI 13 novembre	Filet de truite sur sa fondue de fenouil	10,70€ TTC
SAMEDI 14 novembre	Poitrine de veau farcie, pommes dauphine et petits pois carottes	11,10€ TTC
Plat de nos petits gourmets de Maison Klein	Fagottini au jambon italien	6,70€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Quinoa aux légumes	7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop

shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Les soirées se rafraîchissent !

Profitez-en pour goûter les délicieuses soupes de la Maison Giraudet. Une recette bio “Panier du Marché”, potiron ou bien-être.

Avec quelques dés de palette fumée ou de saucisse fumée cuite, votre dîner est tout trouvé !



LES ESCARGOTS À L'ALSACIENNE

CÔTÉ CHARCUTERIE



Les escargots sont cuisinés au beurre, à l'ail, au persil et au vin blanc, ce qui leur donne une texture tendre, un goût riche et savoureux.

NOS FILETS MIGNONS DE PORC

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers préparent des **filets mignons de porc farcis**.

Que ce soit l'**ITALIEN** (tomates confites et mozzarella), **PAYSAN** (lardons, oignons, champignons) et **CHORIZO** (emmental), vous trouverez votre bonheur.

Nous vous conseillons pour la cuisson.

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

PLUS DE PLATS AU VERSO

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

1933 - 2026 93! ans.

MAISON KLEIN
depuis 1933

Les plats gastronomiques

du 9 au 14 novembre 2026

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Osso bucco de dinde	DU MARCHÉ	Beignets de crevettes
Joues de bœuf braisées	ÉLABORÉE	Limande à l'aneth

MARDI ET MERCREDI

Les plats festifs

Llimande à l'aneth, légumes grillés du soleil — 17,50€ TTC

Joues de bœuf braisées, nouilles — 16,50€ TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Pluma ibérique, jus corsé	ÉLABORÉE	Fricassée de joues de loup de mer au safran
Pavé de quasi de veau glacé aux morilles	NOBLE	Filet de maigre au citron vert

JEUDI À SAMEDI

Les plats festifs

Ffilet de maigre au citron vert, mousseline de patate douce — 17,50€ TTC

Pavé de quasi de veau glacé aux morilles, gnocchi de pommes de terre et asperges vertes — 16,50€ TTC

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

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 **8h30 à 13h** et de **15h à 19h** • Samedi de **8h30 à 13h**

J+1



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13h et vous serez livré dès le lendemain.

Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site maisonklein.com

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