BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

93! ans. 1933 - 2026

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 16 au 21 novembre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 14 novembre	Poitrine de veau farcie, pommes dauphine et petits pois carottes	11,10€ TTC
LUNDI 16 novembre	Escalope de porc forestière, bouquetière de légumes	10,10€ TTC
MARDI 17 novembre	Émincé de volaille thaï, légumes wok	10,10€ TTC
MERCREDI 18 novembre	Bœuf Stroganov, nouilles	10,10€ TTC
JEUDI 19 novembre	Rôti de veau orloff, gratin de pommes de terre	10,10€ TTC
VENDREDI 20 novembre	Tilapia à l'oseille, riz aux petits légumes	10,70€ TTC
SAMEDI 21 novembre	Cuisse de lapin, mousseline de céleri	11,10€ TTC
Plat de nos petits gourmets de Maison Klein	Fleischschnacka, crème de persil	6,70€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Risotto aux champignons	7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop

shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

ON FÊTE L'ARRIVÉE DU Beaujolais Nouveau

Pour vos apéritifs, faites-vous plaisir avec nos Apérobox :

- **Saucisson sec**
- **Chorizo**
- **Plateau de gougères au fromage**
- **Mini pâté en croûte au foie gras.**

La convivialité à l'état pur !






LES COMPAGNONS DE NOS SPÉCIALITÉS

CÔTÉ CHARCUTERIE




Cette semaine, on vous propose nos spécialités gourmandes :

- **la salade de lentilles Maison Klein**
- **la salade de céleri rémoulade**

Régalez-vous !

POT-AU-FEU MAISON KLEIN

CÔTÉ BOUCHERIE



Cette recette emblématique de la gastronomie française est toujours la bienvenue pour une tablée familiale et conviviale !

Ce **pot-au-feu aux deux viandes** associe le moelleux du **veau au paleron** un peu gélatineux ou la **macreuse de bœuf**, encore meilleure accompagnée d'**os à moelle**, poireaux, carottes, navets et céleri-rave.

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

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.

1933 - 2026 — 93 ans !

MAISON KLEIN
depuis 1933

Les plats gastronomiques

du 16 au 21 novembre 2026

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Cordon bleu de volaille à la crème	DU MARCHÉ	Crevettes sautées au coriandre
Émincé de bœuf maître d'hôtel	ÉLABORÉE	Dos de cabillaud au curry

MARDI ET MERCREDI — Les plats festifs

Dos de cabillaud au curry, petits légumes aux herbes	17,50€ TTC
Émincé de bœuf maître d'hôtel, pommes sautées paysanne	16,50€ TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Pavé de foie de veau au poivre	ÉLABORÉE	Filet de rouget, crème de raifort
Carré de veau, sauce au foie gras	NOBLE	Filet de bar au pesto

JEUDI À SAMEDI — Les plats festifs

Filet de bar au pesto sur ratatouille	17,50€ TTC
Pavé de foie de veau au poivre vert, écrasé de pommes de terre	16,50€ 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 **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

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

Visuels non contractuels - © Maison Klein, Adobe Stock.
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr