BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

93 ans ! 1933 - 2026

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 23 au 28 novembre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 21 novembre	Cuisse de lapin, mousseline de céleri	11,10€ TTC
LUNDI 23 novembre	Paleron de porc à la moutarde, poêlée de légumes	10,10€ TTC
MARDI 24 novembre	Fondant de poulet, mousseline de potiron	10,10€ TTC
MERCREDI 25 novembre	Moussaka de bœuf, riz	10,10€ TTC
JEUDI 26 novembre	Tajine d'agneau à l'orientale et ses légumes	10,10€ TTC
VENDREDI 27 novembre	Aile de raie aux câpres, pommes vapeur	10,70€ TTC
SAMEDI 28 novembre	Fricassée de veau au citron, nouilles	11,10€ TTC
Plat de nos petits gourmets de Maison Klein	Steak de poulet rôti et son jus, potatoes	6,70€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Légumes grillés au basilic	7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop

shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Focus sur nos caviars Perle Noire



Le caviar PERLE NOIRE, né et élevé en Périgord.
Profitez du plaisir de l'or noir en dégustant le caviar le plus apprécié par tous les gastronomes et amateurs de caviar.

Nous vous proposons un produit unique et délicat :

- **Caviar Oscietre Perle Noire** en 30g et 50g,
- **Caviar Baeri Perle Noire** en 30g et 50g.

Un pur moment de plaisir !

CÔTÉ TRAITEUR

NOS SAUMONS ET NOS TRUITES FUMÉS



Nous vous proposons un **saumon fumé bio** de la maison Olsen, des plaquettes de **Gravlax de truite arc-en-ciel** du Périgord Noir, un **filet de truite fumé** Ikejimé, des **œufs de truite** en pot de 90g, un **crémeux de truite ou d'esturgeon** en pot de 100g et bien sûr des **blinis** pour parfaire ces mets d'exception.

CÔTÉ BOUCHERIE

LE VEAU À L'HONNEUR



Cette semaine, Roman vous propose de la **poitrine de veau farcie** et un **rôti de veau Orloff**.

Régalez-vous !

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 !

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

MAISON KLEIN
depuis 1933

Les plats gastronomiques

du 23 au 28 novembre 2026

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Suprême de poulet jaune, sauce aux herbes	DU MARCHÉ	Dorade sébaste rôtie, sauce aux agrumes
Filet mignon de porc, sauce au piment d'Espelette	ÉLABORÉE	Aiglefin au Noilly Prat

MARDI ET MERCREDI

Les plats festifs

Dorade sébaste rôtie, sauce aux agrumes, risotto crémeux	17,50€ TTC
Suprême de poulet jaune, sauce aux herbes, mousseline de carottes	16,50€ TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Émincé de veau aux trompettes de la mort	ÉLABORÉE	Filet de sandre, sauce au Riesling
Faux-filet de bœuf, sauce marchand de vin	NOBLE	Dos de loup de mer, sauce au saté

JEUDI À SAMEDI

Les plats festifs

Dos de loup de mer, sauce au saté, wok de nouilles chinoises	17,50€ TTC
Faux-filet de bœuf, sauce marchand de vin, röstis de légumes et frites de polenta	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