1933 - 2026 93! ans.

MAISON KLEIN
depuis 1933

LETTRE DES GOURMETS

du 30 novembre au 5 décembre 2026

Les plats de cette semaine

SAMEDI 28 novembre	Fricassée de veau au citron, nouilles	11,10€ TTC
LUNDI 30 novembre	Sauté de porc thaï, riz basmati	10,10€ TTC
MARDI 1er décembre	Haut de cuisse de poulet, sauce Gaston Gérard, pommes grenailles	10,10€ TTC
MERCREDI 2 décembre	Paleron de bœuf, sauce au Pinot noir, mousseline de céleri	10,10€ TTC
JEUDI 3 décembre	Blanquette de veau, carottes, champignons, spaetzle	10,10€ TTC
VENDREDI 4 décembre	Merlu rôti, poêlée de légumes	10,70€ TTC
SAMEDI 5 décembre	Sauté d'agneau au curry, semoule	11,10€ TTC
Plat de nos petits gourmets de Maison Klein	Spaghetti carbonara	6,70€ TTC
PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN	Poêlée potiron et fèves	7,30€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop

shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Notre carte de Noël est arrivée !

Notre carte de Noël ainsi que le bon de commande sont disponibles en boutique et sur notre E-SHOP pour vous permettre de préparer vos fêtes de fin d'année en toute sérénité.

Tous nos collaborateurs vous conseilleront avec plaisir pour des fêtes de Noël gourmandes et réussies.



Date limite de commande pour NOËL : samedi 12 décembre 2026 en boutique et jusqu'au 14 décembre 2026 sur le site internet

NOS FOIES GRAS D'EXCEPTION

CÔTÉ TRAITEUR



À offrir ou pour se faire plaisir, nous vous proposons :

- **le Foie Gras d'Oie entier au torchon 280 g** à 67,40€/pce,
- **le Foie Gras de Canard entier au torchon 280g** à 59,50€/pce.

UN AVANT-GOUT DE NOËL

CÔTÉ BOUCHERIE



Roman vous propose un **carré de veau financier**, farce de volaille au foie gras et figues.

À cuire au four tout simplement.

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 30 novembre au 5 décembre 2026

DISPONIBLE AU COMPTOIR

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE		LE POISSON
Poulet tikka masala	DU MARCHÉ	Seiche à l'américaine
Civet de cerf, sauce grand veneur	ÉLABORÉE	Pavé de saumon rôti, sauce au raifort

MARDI ET MERCREDI — Les plats festifs

Pavé de saumon rôti, sauce au raifort, duo brocolis et chou-fleur	17,50€ TTC
Poulet tikka masala, riz au fruits secs	16,50€ TTC

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE		LE POISSON
Filet de canette, sauce au romarin	ÉLABORÉE	Saint-Pierre, crème de chorizo et chou-fleur
Onglet de bœuf à l'échalote	NOBLE	Noix de Saint-Jacques, crème de poireaux

JEUDI À SAMEDI — Les plats festifs

Saint-Pierre, crème de chorizo et chou-fleur, blésotto	17,50€ TTC
Filet de canette, sauce au romarin, artichaut et pommes sautées	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

Viande de veau française · Viande d'agneau français · Volaille française · Viande bovine française · L'agneau du Limousin · Le Veau élevé sous la mère · Le Porc français

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**

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

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

Cœur Gourmand · Je suis un Artisan d'Alsace