

LETTRE DES GOURMETS

B O U C H E R I E C H A R C U T E R I E T R A I T E U R



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

NOS PLATS DU JOUR

LUNDI 9 SEPTEMBRE

Cordon bleu de porc,
gratin de chou-fleur

8,30€
TTC

MARDI 10 SEPTEMBRE

Blanquette de volaille,
petites carottes vichy

8,30€
TTC

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

Émincé de bœuf Stroganoff,
blinis de pommes de terre

8,30€
TTC

JEUDI 12 SEPTEMBRE

Navarin d'agneau
aux légumes de saison

8,30€
TTC

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

Filet de julienne aux épices douces,
mousseline de potimarron

8,80€
TTC

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

Couscous

9,40€
TTC

Les plats de cette semaine

Moussaka

7,00€
TTC

VEGAN

Frites de
polenta à la
tomate séchée, com-
potée de courgette

7,00€
TTC

Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 61 16 10

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de
8h30 à 13h et 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four
traditionnel 15 min. à 140°C.



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg
maisonklein.com

Klein d'œil !

La choucroute nouvelle est arrivée !

Avant d'être le plat alsacien de référence, la choucroute est un légume, primeur en plus. **Septembre-octobre, c'est le temps de la choucroute nouvelle.** Oui nouvelle, car issue de la nouvelle récolte de choux plantés au printemps et récoltés en été, avant maturité. Découpés en lanières et salés, ces choux sont mis à fermenter à l'abri de l'air et rien d'autres.



ACTUALITÉ DE LA SEMAINE

LA FERME SCHMITT,
UN GAGE DE QUALITÉ

CÔTÉ
TRAITEUR

LA FERME
Schmitt
FOIE GRAS D'ALSACE
& SPECIALITÉS DE VOLAILLE



Les productions issues du canard, de l'oie et de la poule d'Alsace entrent dans le cahier des charges « *Bienvenue à la Ferme - Produits de la Ferme* », le logo à la fleur qui vous garantit l'origine fermière des produits. Le respect du cahier des charges d'élevage de l'association permet à la Ferme Schmitt de porter haut et fort le logo « *Idée Alsace - Terroir d'Origine Garanti* ».

Venez déguster chez Maison Klein, les knacks, les tourtes et les fleischnacka de la Ferme Schmitt.

VIANDES POUR ACCOMPAGNER
VOTRE CHOUCROUTE

CÔTÉ
BOUCHERIE



Retrouvez l'échine, la palette et la poitrine de porc fraîche, ... **des viandes sélectionnées par votre boucher** pour accompagner votre choucroute.

DEMANDEZ
CONSEIL À
VOTRE
BOUCHER

PLUS
DE PLATS
AU VERSO
➔

LETTRE DES GOURMETS

B O U C H E R I E C H A R C U T E R I E T R A I T E U R



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

Nos cuisiniers vous proposent
toutes les semaines un choix de
plats de viande et plats de poisson

RÉGALEZ-
VOUS!

NOS PLATS GASTRONOMIQUES

Disponibles au comptoir.

DU LUNDI 9 SEPTEMBRE
AU MERCREDI 11 SEPTEMBRE

La viande du marché

Tête de veau sauce gribiche

La viande élaborée

Lapin chasseur

Le poisson du marché

Escalope de colin panée,
sauce verte

Le poisson élaboré

Filet de saumon à l'oseille

DU JEUDI 12 SEPTEMBRE
AU SAMEDI 14 SEPTEMBRE

La viande élaborée

Paupiette d'agneau à l'ancienne

La viande noble

Wok de magret de canard
aux petits légumes

Le poisson élaboré

Dos de merlu à l'estragon

Le poisson noble

Daurade royale au pesto



SEMAINE GOURMANDE DU 9 AU 14 SEPTEMBRE

+ 8 GARNITURES DE LÉGUMES ET FÉCULENTS TOUS LES JOURS

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.

Nous sommes boucher, charcutier, traiteur. C'est notre métier.

Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 61 16 10

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de
8h30 à 13h et 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four
traditionnel 15 min. à 140°C.

Suivez-nous
sur



28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg
maisonklein.com

