



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2020



Mardi 17 novembre	Pilons de poulet, jus au thym, tian de légumes	8,30€ TTC
Mercredi 18 novembre	Daube de bœuf niçoise, gratin dauphinois	8,30€ TTC
Jeudi 19 novembre	Mijoté d'agneau aux légumes d'hiver	8,30€ TTC
Vendredi 20 novembre	Spaghetti aux fruits de mer	8,80€ TTC
Samedi 21 novembre	Osso bucco de veau à la milanaise, ratatouille	9,40€ TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Croquettes de la mer, pommes de terre sautées

7,00€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Wok de légumes et tofu, nouilles

VEGAN

7,00€
TTC

NOUVEAU

NOS PLATS À LA CARTE REVISITÉS

Comme vous le savez, notre restaurant a fermé ses portes suite aux décisions nationales. Pour que nos délicieux plats ne vous manquent pas, nous les avons revisités en version à emporter.

Civet de cerf et spaetzle	13,80€
Bouchées à la reine, nouilles et fleurons	12,60€
Galettes de pommes de terre, saumon fumé, sauce au raifort	12,90€

Tout le savoir-faire de Fabrice, votre chef de cuisine préféré, à déguster à la maison !

Klein d'œil

Cuire la saucisse de Montbéliard

Il suffit de la plonger dans une casserole d'eau froide et de la faire mitonner. La température augmente progressivement et permet d'éviter à la saucisse d'éclater.

Comptez 20 à 25 min. de cuisson, à feu doux, dans une eau toujours frémissante.

NE PAS LA PIQUER !

Son goût fumé risquerait de s'échapper et elle perdrait en saveur.



3
achetées =
LA 4^e
OFFERTE

(jusqu'à épuisement des stocks)

LES ACCOMPAGNEMENTS ALSACIENS

Cette semaine, des accompagnements alsaciens sont en promotion. Ils se marient à la perfection avec la saucisse de Montbéliard, entre autres. **Frais et fait Maison**, faites-vous plaisir !

Grumbeerekiechle et spaetzle sont à -20% cette semaine.



VOUS SOUHAITEZ ÊTRE LIVRÉ ?



MAISON KLEIN À VOTRE SERVICE !

— depuis 1933 —

PASSEZ VOS COMMANDES
contact@maisonklein.com ou 03 88 61 16 10

ET TOUJOURS POUR VOUS PROTÉGER ET PROTÉGER NOS COLLABORATEURS

On vous aime fort mais on a mis de la distance entre nous. On effectue 6 procédures de désinfection par jour. Des mesures hyper efficaces sont en place.

Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi **de 15h à 19h30**
Du mardi au samedi **de 8h30 à 19h30**

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