



HERBSTGENUSS

PLAISIR D'AUTOMNE

ERHÄLTlichkeit / DISPONIBILITÉ
25.08 – 24.11.2023

HERBSTGENÜSSE

DÉLICES D'AUTOMNE



SO SCHMECKT DER HERBST

LE GOÛT DE L'AUTOMNE

DER HERBST IS(S)T WILD

Der Herbst bietet eine breite Fülle an saisonalen Köstlichkeiten. Mit Kürbis, Steinpilzen oder Marroni verzaubert diese Jahreszeit Jahr für Jahr aufs Neue. Eine weitere kulinarische Besonderheit, die der Herbst bietet, ist Fleisch vom Wild. Gourmets schwören auf dessen einzigartigen Geschmack: kräftig, aromatisch und vielseitig. Le Patron hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die Besonderheiten des Herbstes in deren Produkte aufzunehmen und ein aussergewöhnliches Herbstsortiment zu kreieren. Die Pasteten und Terrinen aus dem Herbstsortiment sind nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch ein unvergleichliches Highlight.

AUTOMNE AU RYTHME DU GIBIER

L'automne offre une multitude de délices saisonnières. La courge, les cèpes et les châtaignes enchantent cette saison chaque année. La viande de gibier représente une autre particularité culinaire offerte par l'automne. Les gourmets ne cessent de vanter son goût unique : intense, aromatique et multifacette. Le Patron s'est fixé ainsi comme objectif d'intégrer les spécialités de l'automne dans son listing et de créer une gamme exceptionnelle dédiée à cette saison. Les pâtés & terrines de la gamme automnale sont des produits absolument sublimes à la fois sur le plan visuel que gustatif.

Wild Pastete mit Rotkraut, Birne und Preiselsulz

Pâté de gibier avec chou rouge,
poire et gelée d'airelles



NEU
NOUVEAU

Das ganze kulinarische Erlebnis eines klassischen Wildtellers harmonisch vereint in einer Pastete. Würziges Wildfleisch, pikantes Rotkraut, verführerisch süsse Birnen gekrönt von Preiselsulz.

L'expérience culinaire totale d'un plat de chasse classique harmonisé avec un pâté. Une viande de gibier relevée, du chou rouge piquant, des poires d'une douceur incomparable, le tout couronné d'une gelée d'airelles.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1018562

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1018563

Hirsch Pastete mit Marroni

Pâté de cerf aux marrons



Eine herrliche Einlage aus caramelisierten Marroni mit Preiselbeeren in einer Farce aus Hirsch-, Schweine- und Rehfleisch. Die Johannisbeersulz bringt Farbe ins Spiel. Un délicieux médaillon de marrons caramélisés et de groseilles rouges dans une farce de viande de cerf, de porc et de chevreuil. La gelée de groseilles rouges y met de la couleur.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000786

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000800

Wild Pastete mit Waldpilzen

Pâté de gibier aux
champignons forestiers



Eine cremige Farce aus Hirsch-, Schweine- und Rehfleisch umhüllt eine Fülle an frischen Waldpilzen. Dezent gewürzt mit Thymian und einer Prise Pfeffer. Une farce crémeuse de viande de cerf, de porc et de chevreuil qui enveloppe un hachis de champignons forestiers frais. Délicatement épicé avec du thym et une prise de poivre.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1009569

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1009567

TERRINEN

PERFEKT ZUM APÉRO
ODER ALS VORSPEISE

PÂTÉS & TERRINES –
PARFAIT POUR L'APÉRO
OU COMME ENTRÉE



Wild Terrine Terrine de gibier



Mariniertes Hasen- und Hirschfleisch mit einer köstlichen Abrundung durch Portwein, Gemüse und Gewürze.

Viande de lièvre et de cerf marinée, aux parfums exquis de porto, de légumes et d'épices.

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000771

Hirsch Terrine Diana mit Haselnüssen Terrine de cerf Diana aux noisettes



Die rustikale Hirsch Terrine mit gerösteten Haselnusskernen, Rotwein und Gewürzen – ein wahrer Genuss für die Sinne.

Une terrine de cerf rustique avec des noisettes grillées, du vin rouge et des épices. Un délice pour les sens.

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1007494

Produktangaben Terrinen

Informations produit terrines

Masse	Terrine 1.3 kg: Länge 28.5 cm, Höhe 8.5 cm, Breite unten 8.5 cm, oben 6 cm Terrine Party: Länge 26.5 cm, Höhe 5.5 cm, Breite unten 5 cm, oben 4 cm Triangle: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm
Haltbarkeit Lagerung	25 Tage Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren. Tiefkühlen ist nur beschränkt möglich. Nach dem Auftauen sofort konsumieren.

Dimensions	Terrine 1.3 kg: 28.5 cm de longueur, 8.5 cm de hauteur, 8.5 cm de largeur en bas, 6 cm en haut Terrine Party: 26.5 cm de longueur, 5.5 cm de hauteur, 5 cm de largeur en bas, 4 cm en haut Triangle: 25 cm de longueur, 5 cm de largeur, 5 cm de hauteur Millefeuille: 26 cm de longueur, 8 cm de largeur, 3.5 cm de hauteur
Durée de conservation	25 jours

Stockage	Conserver au frigo à max. 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.
----------	--

Reh Terrine Terrine de chevreuil



Wahrlich kulinarisch ist die Terrine mit Rehfleisch. Rotwein, Apfelstücke und Pistazien verleihen ihr das Besondere.

Cette terrine à la viande de chevreuil est un véritable délice. Le vin rouge, les morceaux de pommes et les pistaches lui confèrent cette note particulière.

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000785

Steinpilz Terrine Terrine de bolets

NEU
NOUVEAU



Bei jedem Apéro
ein Erfolg
Un succès à chaque apéro

Steinpilze, Weisswein und Gewürze sind das Geheimnis dieser aromatischen Terrine.
Bolets, vin blanc et épices sont le secret de cette terrine aromatique.

520 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1018546



Herbst Pastete mit Kürbis Pâté d'automne à la courge



Die Farce aus Kürbis sowie Schweine- und Kalbfleisch harmoniert perfekt mit dem Gelee aus Orangensaft und Bienenhonig.
La farce composée de courge, de viande de porc et de veau se marie parfaitement avec la gelée de jus d'orange et de miel.

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1013888

Produktangaben Pasteten

Informations produit pâtés en croûte

Masse Pastete 1.5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 cm
Pastete Apéro: Länge 34 cm, Breite 5.5 cm, Höhe 4.5 cm
Haltbarkeit Pasteten vac und ½ vac: 14 Tage
Pasteten in Seidenpapier: 10 Tage
Lagerung Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren. Tiefkühlen ist nicht möglich.

Dimensions Pâté 1.5 kg: 30 cm de longueur, 8 cm de largeur, 7 cm de hauteur
Pâté apéro: 34 cm de longueur, 5.5 cm de largeur, 4.5 cm de hauteur
Durée de conservation Pâtés sous vide et ½ sous vide: 14 jours
Pâtés en papier de soie: 10 jours
Stockage Conserver au frigo à max. 5 °C. Les pâtés ne peuvent pas être congelés.

PILZGENUSS FÜR FEINSCHMECKER



Herbstzauber auf dem Teller:
Pilze sorgen für Geschmackserlebnisse!

DÉLICE DE
CHAMPIGNONS POUR
FINS GOURMETS



La magie de l'automne sur votre assiette :
les champignons sont une explosion de saveurs !

Pilz Pastete Apéro Pâté aux champignons apéro



Feine Mischung aus ausgesuchten Waldpilzen,
eingebettet in eine würzige Fleischfarce und
abgeschmeckt mit einem guten Schuss Brandy.
Für den perfekten Apéro!

Un subtil mélange de champignons des bois
soigneusement sélectionnés, enrobé d'une farce
de viande épicée, le tout relevé d'une bonne
dose de Brandy. Parfait pour l'apéritif!

500 g Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1010910

500 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1012804

Millefeuille Wildschwein Steinpilz Millefeuille de sanglier et bolets



Die spezielle Kreation zur Herbstzeit: Eine herz-
hafte Wildschweinfarce mit zartem Wildfleisch.
Gefolgt von einer aromatischen Mousse mit
extragrossen Steinpilzstückchen und oben eine
Sulz mit Eierschwämmchen.

Notre création spéciale automne: une farce de
sanglier tendre et riche en goût, recouverte d'une
mousse aromatique garnie de gros morceaux de
bolets, le tout tapissé d'un aspic aux chanterelles.

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010920

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison 25.08.2023
Letzte Lieferung / Dernière livraison 24.11.2023



LE PATRON ORIOR MENU AG
ROHRMATTSTRASSE 1 | CH-4461 BÖCKTEN | T + 41 61 985 85 00 | F + 41 61 985 85 01
INFO@LEPATRON.CH | WWW.LEPATRON.CH