

le Patron



CRÉATIONS CULINAIRES

FESTTAGE 2022  
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022



# GENUSSVOLLE FESTTAGE

POUR DES JOURS DE FÊTES GOURMANDS

ERHÄLTlichkeit / DISPONIBILITÉ  
28.11.2022 - 31.12.2022

# ENTE MIT ORANGE – EIN KLASSIKER

Über die Entstehung der Idee, gebratenes Entenfleisch mit leicht süsslicher Orangensauce zu kombinieren, streiten sich Kulinariker seit langer Zeit. Auch wenn der französische Küchenchef René Lasserre die Rezeptur des Gourmetgerichtes als sein Werk aus dem Jahr 1945 betrachtet, so geht der Ursprung viel weiter zurück. Es bestehen Aufzeichnungen vom 18. Jahrhundert aus dem spanischen Sevilla wie auch aus Vietnam. Und bereits italienische Köche aus dem florentinischen Haus der Medicis, bereiteten um 1650 anscheinend Gerichte mit Geflügel und Orangen zu. Nun hat uns die unklare Herkunft des Gerichte-Klassikers nicht davon abgehalten, daraus eine einzigartig genussvolle Terrine zu kreieren. Die Kombination von herzhaft würzigem Entenfleisch mit Blutorange, abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen und einen Schuss Grand Marnier lässt bei Feinschmeckern keine Wünsche offen.

## CANARD ET ORANGE – UN CLASSIQUE

Les experts culinaires se disputent depuis longtemps sur l'origine de l'idée de combiner la viande de canard rôtie avec une sauce à l'orange légèrement sucrée. Même si le chef français René Lasserre considère la recette de ce plat gastronomique comme son œuvre datant de 1945, son origine remonte bien plus loin. Il existe des documents datant du 18e siècle à Séville, en Espagne, ainsi qu'au Vietnam. Et des cuisiniers italiens de la maison florentine des Médicis préparaient déjà, semble-t-il, des plats à base de volaille et d'orange vers 1650.

L'origine incertaine de ce plat classique ne nous a pas empêchés de créer une terrine unique et savoureuse. La combinaison de viande de canard savoureusement épicée avec de la pulpe d'orange sanguine, assaisonnée d'épices aromatiques et d'un soupçon de Grand Marnier, comblera les gourmets.

### MILLEFEUILLE ENTE-BLUTORANGE MIT GERÖSTETEM FEDERKOHLSALAT

Rezept für 4 Personen

Salat:  
250 g Federkohl  
0.5 dl Olivenöl

Dressing:  
0.5 dl Zitronensaft  
20 g Olivenöl  
10 g Senf  
20 g Honig  
Salz & Pfeffer

Garnitur:  
120 g Granatapfel  
2 Feigen  
60 g Cashews geröstet

#### Zubereitung

Federkohl waschen, trocknen, Strunk entfernen und Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Diese gut mit Olivenöl vermischen und auf Backblech verteilt in der Ofenmitte bei 140°C Unter-/Oberhitze 15–20 Min. rösten.

Den erkalten Federkohl auf einer Tellerseite anrichten und mit Dressing beträufeln. Salat mit Granatapfelkernen, Feigenschnitzen und Cashewkern garnieren. Terrinen Tranche auf Teller anrichten.

Tipp: Scheibe geröstetes Baguette dazu servieren.

+ 4 Tranchen  
à 2 cm Millefeuille

### MILLEFEUILLE DE CANARD À L'ORANGE SANGUINE AVEC SALADE DE CHOU KALE GRILLÉ

Recette pour 4 pers.

Salade:  
250 g Chou plume  
0.5 dl huile d'olive

Vinaigrette:  
0.5 dl jus de citron  
0.5 dl huile d'olive  
10 g moutarde  
20 g miel  
sel & poivre

Garniture:  
120 g Grenade  
2 figues  
60 g Cashews grillées

#### Préparation

Laver le chou kale, le sécher, retirer le trognon et couper les feuilles en petite morceaux. Bien mélanger le kale avec l'huile d'olive et les répartir sur une plaque à four et les faire griller au milieu du four à 140°C pendant 15–20 minutes.

Disposer le kale refroidi sur un côté de l'assiette et l'arroser de vinaigrette. Garnir la salade de graines de grenade, de quartiers de figues et des cashews. Mettre en place la tranche de terrine sur l'assiette.

Conseil: Servir avec une tranche de baguette grillé.

# PASTETEN & TERRINEN

DER PERFEKTE AUFTAKT ZU EINEM  
ENTSPANNTEN FESTTAGSSCHMAUS

PÂTÉS EN CROÛTE & TERRINES –  
L'ENTRÉE PARFAITE POUR UN DÎNER DE FÊTE

## Poulet Pastete Dörraprikose-Cranberry

Pâté au poulet avec  
abricot sec et cranberries

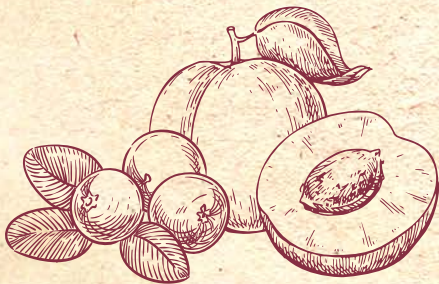


Neu  
Nouveau

Weihnachtliche Geflügelpastete mit Dörr-  
aprikosen, Cranberries und einem verführerischem  
Hauch von Lebkuchengewürz.  
Pâté de volaille de Noël aux abricots secs,  
aux canneberges et à une surprenante touche  
de pain d'épices.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1018157

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1018160



## Millefeuille Terrine Ente-Blutorange

Millefeuille de canards  
à l'orange sanguine



Neu  
Nouveau

Ausgewogenes Spiel von würziger Süsse  
und appetitanregender Säure, vollendet mit  
Portweinsulz.  
Jeu équilibré de douceur épicée et d'acidité  
appétissante, complété par une saumure de porto.

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1017854



Eine Genuss für  
den anspruchsvollen  
Gaumen

Un plaisir pour les  
palais exigeant



Best-  
seller

## Trois Saveurs Pastete

Pâté Trois Saveurs

Schicht für Schicht eine festliche Pastete aus bestem Schweinefleisch,  
cremiger Geflügelmousse, Sommertrüffel und Pistazien.  
Couche après couche, un pâté festif à base de la meilleure viande de porc,  
une mousse de volaille crémeuse, des truffes d'été et des pistaches.

1.8 kg vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1011112



## Königspastete

Pâté du roi



Die einzigartige Einlage aus Geflügelmousse ist umhüllt mit einer Farce aus Kalb- und Schweinefleisch.

Ce noble produit avec son médaillon unique de mousse de volaille enrobé d'une farce à la viande de veau et de porc est incomparable.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1000778

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N°art. 1000857

## Entenpastete mit Feigen und Pistazien

Pâté de canard aux figues et aux pistaches



Eine feine Einlage aus Entenbrust und Feige macht diese Pastete kulinarisch und optisch zum Genuss.

Une fine couche de magret de canard et de figue fait de ce pâté un délice culinaire et visuel.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1017233

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N°art. 1010393



## Royal Pastete im Butterteig

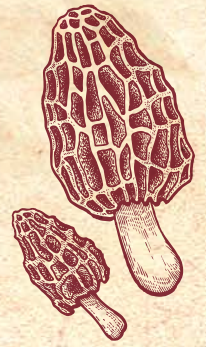
Pâté Royal en pâte au beurre



Die königliche Weihnachtspastete ummantelt von zartem, dünnen Butterteig.

Le Pâté de Noël royal, enrobé d'une délicate et fine pâte au beurre.

580 g Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | N°art. 1006153



## Apéro-Morchelpastete

Pâté aux morilles apéro



Eine aussergewöhnliche Farce aus Kalb- und Schweinefleisch, verfeinert mit einem Kern aus Morcheln.

Une farce pas comme les autres, composée de viande de veau et de porc, affinée avec un cœur de morilles.

500 g Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | N°art. 1000845



Bei jedem Apéro  
ein Erfolg

Un succès à chaque apéro

## Champagnerterrine Party

Terrine au champagne party



Prickelnder Champagner und Trüffel – die aufregende Apéro-Terrine aus Kalb- und Schweinefleisch verführt zum Träumen. Champagne pétillant et truffes! L'excitante terrine d'apéro à la viande de veau et de porc pour rêver.

520 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1007100

## Kalbfleischterrine mit Morcheln

Terrine de veau aux morilles



Die Farce aus Kalbfleisch mit Morcheleinlage erfreut jeden Gaumen und bringt Terrinenliebhaber zum Schwärmen. La farce de viande de veau avec son cœur aux morilles fera rêver les amateurs de terrines.

1.3 kg vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1004223

## Millefeuille Enten Mango Millefeuille Canard et Mangue



Nicht nur für den Gaumen ein Traum: Millefeuille mit Enten- und Schweinefleisch – gespickt mit Mangowürfeln. Un rêve pour le palais, mais pas seulement. Millefeuille au canard et à la viande de porc – enrichi de cubes de mangue

700 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1008952

## Produktangaben Terrinen

Informations produits terrines

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Masse                          | Terrine 1.3 kg: Länge 28.5 cm, Höhe 8.5 cm, Breite unten 8.5 cm, oben 6 cm<br>Terrine Party: Länge 26.5 cm, Höhe 5.5 cm, Breite unten 5 cm, oben 4 cm<br>Dreieck: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm<br>Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm  |
| Haltbarkeit Lagerung           | 25 Tage, Terrine in Portionen: 60 Tage<br>Im Kühlschrank bei max. 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<br>Terrine Party: 26.5 cm de longueur, 5.5 cm de hauteur, 5 cm de largeur en bas, 4 cm en haut<br>Triangle: 25 cm de longueur, 5 cm de largeur, 5 cm de hauteur<br>Millefeuille: 26 cm de longueur, 8 cm de largeur, 3.5 cm de hauteur |
| Durée de conservation Stockage | 25 jours<br>Terrines en portion: 60 jours<br>Conserver au frigo à max. 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.  |

## Millefeuille Kalbfleisch Trüffel

Millefeuille à la viande de veau et aux truffes



Eine sehr festliche Kreation aus bestem Schweizer Kalb- und Schweinefleisch, veredelt mit Sommertrüffeln. Une création très festive avec de la viande de veau et de porc d'origine suisse, raffinée avec des truffes d'été.

700 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1010398

### PROFI-TIPP

Die Terrinen müssen in sehr kaltem Zustand verarbeitet werden. Falls das Produkt zu warm ist (über 5 °C), die ungeöffnete Schale max. 5 Minuten in den Tiefkühler legen.

### CONSEIL D'EXPERT

Les terrines doivent être préparées très froides. Si le produit est trop chaud (au-dessus de 5 °C) veuillez le déposer non ouvert dans le congélateur max. 5 minutes.

# DREIECKSTERRINEN

EDLE KOMPOSITION FÜR JEDEN ANLASS

TRIANGLES – LE BON MET  
QUEL QUE SOIT L'ÉVÈNEMENT

**Terrine Roquefort Birne**  
Terrine roquefort-poire



Roquefort und Birne geben der Farce aus Geflügelfleisch das gewisse Etwas. Ein Hauch von Marsala rundet die Rezeptur ab. Le roquefort et la poire confèrent à la farce de volaille cette petite touche fromagère. Avec une pointe de Marsala pour relever le goût.

320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017178

**Duett vom Lachs**  
Duo du saumon



Entdecken Sie seine feine Farce aus Frisch- und Rauchlachs und sein erfrischendes Topping mit Mascarpone und Gurke. Découvrez sa farce fine de saumon frais et fumé, ainsi que sa garniture rafraîchissante au mascarpone et au concombre.

320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1016764

**Ententerrine mit Orange**  
Terrine canard à l'orange



Eine festliche Komposition aus Ente und Poulet, verfeinert mit Orangensaft. Une combinaison festive de canard et de poulet, affiné au jus d'orange.

320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017175

**Profi-Tipp:**  
Schneidetechniken

Conseil d'expert:  
techniques de coupe



# JUBILÄUMS-KREATIONEN

CRÉATIONS DU JUBILÉ



## Millefeuille alla Saltimbocca

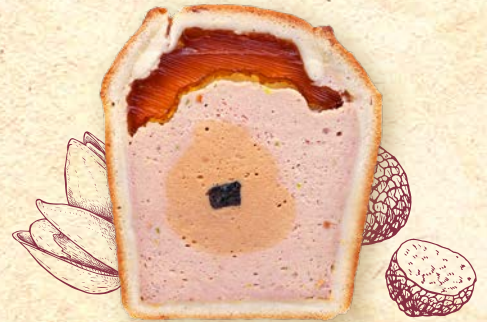


Einzigartige Interpretation des beliebten italienischen Klassikers mit Kalbschnitzel, Rohschinken und Salbei als Terrine. Interpretation unique du célèbre classique italien avec escalope de veau, jambon cru et sauge sous forme de terrine.

700 g ½ vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1017990

## Pastete Entenlebermousse

Pâté en croûte de mousse de foie gras de canard



Traditionell kreierte Pastete mit innovativer Einlage aus fein getrüffelter Entenlebermousse. Pâté de composition traditionnelle avec un intercalaire innovant de mousse de foie gras de canard finement truffée.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | N° art. 1017992

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | N° art. 1017991



## Produktangaben Pasteten

Informations produits pâtés en croûte

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Masse                 | Pastete 1.5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 cm<br>Apéro-Pastete: Länge 34 cm, Breite 5.5 cm, Höhe 4.5 cm                          |
| Haltbarkeit           | Pasteten vac und ½ vac: 14 Tage<br>Pasteten in Seidenpapier: 10 Tage   |
| Lagerung              | Im Kühlschrank bei max. 5 °C aufbewahren.<br>Tiefkühlen ist nicht möglich.   |
| Dimensions            | Pâté 1.5 kg: 30 cm de longueur, 8 cm de largeur, 7 cm de hauteur<br>Pâté péro: 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   |
| Stockage              | Pâtés en papier de soie: 10 jours<br>Conserver au frigo à max. 5 °C. Les pâtés ne peuvent pas être congelés.                           |





**Le Patron**  
CRÉATIONS CULINAIRES

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