



Neu: Thunfisch
Terrinette Pikant
Nouveau: Terrinette
au thon piquante

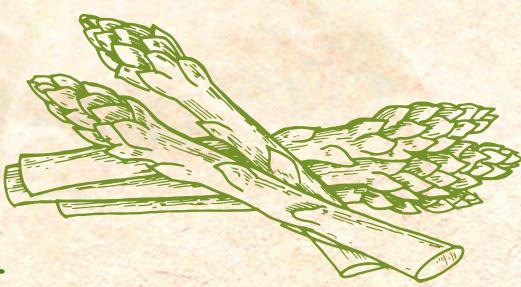
FRÜHLINGS- GENUSS PLAISIR DU PRINTEMPS

ERHÄLTLICHKEIT / DISPONIBILITÉ
13.03 - 16.06.2023

SPARGEL – KÖNIGLICHES GEMÜSE

Bereits im 16. Jahrhundert wurde Spargel angebaut, damals war er das Gemüse der Adligen. Aus diesem Grund werden die Stangen noch heute als weisses Gold bezeichnet. Lange war jedoch nur grüner Spargel bekannt, der nicht durch die Erde vor dem Sonnenlicht geschützt ist und deshalb eine kräftig grüne Farbe entwickelt. Weisser Spargel wurde erst später bekannt.

Aus der Frühlingsküche ist Spargel nicht mehr wegzudenken. Die Spargelzeit startet in der Regel zwischen Mitte und Ende April. Das Ende ist traditionell am 24. Juni, am sogenannten «Spargelsilvester». Auch Le Patron verzaubert mit kreativen Spargelkreationen. Kulinarisch wie auch optisch überzeugen die Produkte – eine wahre Gaumenfreude!



L'ASPERGE – LÉGUME ROYAL

Déjà au XVI^e siècle, on cultivait l'asperge; produit de luxe, seuls les nobles peuvent s'offrir ce légume raffiné et fort cher. C'est la raison pour laquelle les tiges sont appelées l'ivoire à manger. Pendant longtemps, on n'a connu que l'asperge verte. Elle pousse à l'air libre et doit sa coloration à un processus de synthèse chlorophyllienne qui se produit sous l'action de la lumière. Sa couleur est alors uniformément verte. Les asperges blanches n'apparaîtront que plus tard.

Au printemps, l'asperge rime avec retrouvaille printanière et saveur parfumée. La saison des asperges commence généralement entre la mi-avril et la fin avril. La fin est traditionnellement le 24 juin, la soi-disant «Saint-Sylvestre de l'asperge». Le Patron séduit par ses créations créatives d'asperges, qu'elles soient culinaires ou visuellement convaincantes – un véritable régal pour les papilles !



**Spargel Pastete
Rohschinken**
Pâté aux asperges et jambon cru

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000919



**Pastete
mit Spargeln und Ei**
Pâté aux asperges et aux œufs

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1018233

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1018232



**Morchel Spargel
Terrine Dreieck**
Terrine aux morilles et asperges triangle

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010740

FRÜHLINGSGENÜSSE LES PLAISIRS DU PRINTEMPS



GLÜCKSMOMENTE VERLÄNGERN
PROLONGER LES MOMENTS DE BONHEUR



SPARGEL – KÖNIGLICHES GEMÜSE

Bereits im 16. Jahrhundert wurde Spargel angebaut, damals war er das Gemüse der Adligen. Aus diesem Grund werden die Stangen noch heute als weisses Gold bezeichnet. Lange war jedoch nur grüner Spargel bekannt, der nicht durch die Erde vor dem Sonnenlicht geschützt ist und deshalb eine kräftig grüne Farbe entwickelt. Weisser Spargel wurde erst später bekannt.

Aus der Frühlingsküche ist Spargel nicht mehr weg-zudenken. Die Spargelzeit startet in der Regel zwischen Mitte und Ende April. Das Ende ist traditionell am 24. Juni, am sogenannten «Spargelsilvester». Auch Le Patron verzaubert mit kreativen Spargel-kreationen. Kulinarisch wie auch optisch überzeugen die Produkte – eine wahre Gaumenfreude!



Spargel Pastete
Rohschinken
Pâté aux asperges et jambon cru

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000919



Pastete
mit Spargeln und Ei
Pâté aux asperges et aux œufs

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1018233

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1018232



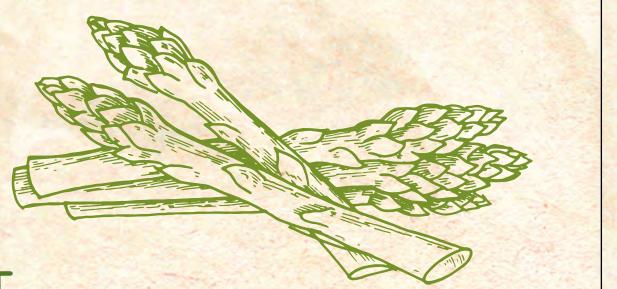
Morchel Spargel
Terrine Dreieck
Terrine aux morilles et asperges triangle

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010740

L'ASPERGE – LÉGUME ROYAL

Déjà au XVI^e siècle, on cultivait l'asperge; produit de luxe, seuls les nobles peuvent s'offrir ce légume raffiné et fort cher. C'est la raison pour laquelle les tiges sont appelées l'ivoire à manger. Pendant longtemps, on n'a connu que l'asperge verte. Elle pousse à l'air libre et doit sa coloration à un processus de synthèse chlorophyllienne qui se produit sous l'action de la lumière. Sa couleur est alors uniformément verte. Les asperges blanches n'apparaîtront que plus tard.

Au printemps, l'asperge rime avec retrouvalle printanière et saveur parfumée. La saison des asperges commence généralement entre la mi-avril et la fin avril. La fin est traditionnellement le 24 juin, la soi-disant «Saint-Sylvestre de l'asperge». Le Patron séduit par ses créations créatives d'asperges, qu'elles soient culinaires ou visuellement convaincantes – un véritable régal pour les papilles !



PASTETEN & TERRINEN

PERFECT ZUM APÉRO ODER ALS VORSPEISE

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



Bärlauch Pastete Pâté à l'ail des ours



Farce aus Schweine- und Kalbfleisch mit einer würzigen Bärlauch einlage.
Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épice.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1011404

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011406

Millefeuille Bärlauch Frischkäse Millefeuille ail des ours et fromage frais



Eine äusserst raffinierte Kombination aus Frischkäse und Bärlauch, gekrönt mit einer Tomatensülze.
Une combinaison extrêmement raffinée de fromage frais et d'ail des ours, couronnée d'une gelée à la tomate.

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011313

Bärlauch Terrine Terrine à l'ail des ours



Die feine Farce aus Truten- und Schweinefleisch überzeugt mit einer Einlage aus Bärlauch, Karotten und Knoblauch.

La farce très fine composée de viande de dinde et de porc saura vous combler grâce à sa couche à base d'ail des ours, carottes et ail.

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1004753

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 Dreieck: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm
Haltbarkeit	25 Tage
Lagerung	Portionen-Terrinen: 90 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 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 Stockage	25 jours Terrines en portion: 90 jours Conserver au frigo à < 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.

Apéro Rauchlachs Pâté au saumon fumée



Darf in keinem Partyangebot fehlen.
Feinster Rauchlachs mit Pfeffer, Zitrone und Dill.
Indispensable dans tout apéritif qui se respecte.
Saumon fumé au poivre, au citron et à l'aneth.

500 g Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1002004

500 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1017862

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. | No. art. 1016764



Thunfisch Terrinette pikant Terrinette au thon piquante

Ein echt pikantes Highlight - klein aber oho! Thon verführerisch kombiniert mit Rahm, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und einem Hauch Chili.
Sous ses airs modestes, un vrai régal épice ! Du thon savamment combiné avec de la crème fraîche, des tomates séchées au soleil, des câpres et un soupçon de piment.

140 g Schale | barquette, Art. Nr. | No. art. 1011680

Spargel Pastete
Rohschinken
Pâté aux asperges et jambon cru

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000919

Pastete
mit Spargeln und Ei
Pâté aux asperges et aux œufs

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1018233

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1018232

Morchel Spargel
Terrine Dreieck
Terrine aux morilles et asperges triangle

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010740

Produktangaben Pasteten Informations produit pâtés

Masse

Pastete 1.5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 cm

FRÜHLINGSGENÜSSE

LES PLAISIRS DU PRINTEMPS



GLÜCKSMOMENTE VERLÄNGERN

PROLONGER LES MOMENTS DE BONHEUR

