

FRÜHLINGS- GENUSS

PLAISIR DU PRINTEMPS

HOLUNDERBLÜTEN – EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE



Im Frühling versprühen die Blüten des Holunderstrauches ihren zarten Duft und erfreuen uns mit ihrer Blütenpracht. Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich haben Holunderblüten einiges zu bieten: sie versprechen eine köstliche Abwechslung in der saisonalen Küche und lassen sich auf vielfältige Art und Weise verarbeiten. Mit ihrem lieblichem Aroma passen sie auch zu deftigen Gerichten und runden das Geschmackserlebnis perfekt ab. So auch bei unserer Pistazien-Holunder Pastete, deren würzige Füllung sie durch eine blumige Note krönen. Als Finale wird im Sulz das appetitanregende Wechselspiel aus dezenter Süsse und angenehmer Würze mit feinen Nuancen von Tannenschösslinghonig fortgesetzt.

LES FLEURS DE SUREAU – UNE AVENTURE POUR LES SENS



Au printemps, les fleurs de l'arbuste de sureau répandent leur délicat parfum et nous réjouissent de leur de la splendeur des fleurs. Les fleurs de sureau ont beaucoup à offrir, non seulement sur le plan visuel, mais aussi sur le plan gustatif : elles promettent une délicieuse variation dans la cuisine de saison et peuvent être utilisées de multiples façons. Avec leur arôme doux, elles accompagnent également les plats consistants et complètent parfaitement l'expérience gustative. C'est le cas de notre pâte en croûte aux pistaches et au sureau, dont la garniture épicée est couronnée par une note florale. En guise de finale, la gelée l'alternance appétissante d'une douceur discrète et une saveur agréable avec de fines nuances de miel de pousse de sapin.



PASTETEN & TERRINEN

PERFEKT ZUM APÉRO
ODER ALS VORSPEISE

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



Neu
Nouveau

Pistazien Holunder Pastete • Pâté aux pistaches et sureau

Neues aus dem Atelier Culinaire: Diese Pastete bezaubert durch ihre florale Note, kombiniert mit einer würzigen Farce. Die Füllung ist ein gekonntes Spiel aus körnigem Poulet- und Schweinefleisch, welche durch eine frische Einlage aus Holunderblüten und Pistazien vollendet wird. Unser Sulz überrascht mit einer feinen Note an Tannenschösslinghonig.

Nouveautés de l'Atelier Culinaire : ce pâté en croûte séduit par sa note florale, combinée à une farce épicée. La farce est un savant jeu de viande de poulet et de porc granuleuse, qui est complétée par une garniture fraîche de fleurs de sureau et de pistaches. Notre gelée surprend par sa note subtile de miel de pousse de sapin.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie, Art. Nr. | No. art. 1017855
750 g vac | sous vide, Art. Nr. | No. art. 1017856

Apéro Rauchlachs Pastete Pâté au saumon fumé apéro



Neu
Nouveau

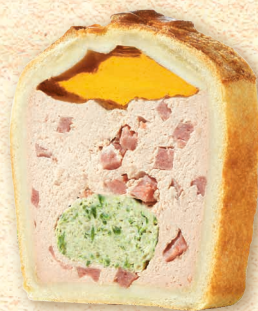
Eine frische Apéro-Pastete mit Rauchlachs, Hechtfilet und Schweinefleisch, abgerundet mit Meersalz und Portwein.

Un pâté frais pour l'apéritif avec du saumon fumé, filet de brochet et viande de porc, arrondi avec du sel de mer et du porto.

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

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

Bärlauch Pastete Pâté à l'ail des ours



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

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

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



Spargel Pastete Rohschinken Pâté aux asperges et jambon cru



Welch eine harmonische Verbindung: saftiger Spargel, vereint mit aromatischem Rohschinken, eingebettet in einer herzhaft würzigen Fleischfarce.
Quelle combinaison harmonieuse: des asperges juteuses accompagnées avec du jambon cru aromatique, incorporé dans une farce de viande épicée.

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

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

Produktangaben Pasteten Informations produit pâtés

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

Durée de conservation Pâtés sous vide et ½ sous vide: 14 jours
Stockage Pâtés en papier de soie: 10 jours
Conserver au frigo à < 5 °C.
Les pâtés ne peuvent pas être congelés.



Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison
Letzte Lieferung / Dernière livraison

14.03.2022
17.06.2022

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 Portionen-Terrinen: 90 Tage
Lagerung	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	25 jours
Stockage	Terrines en portion: 90 jours Conserver au frigo à < 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.

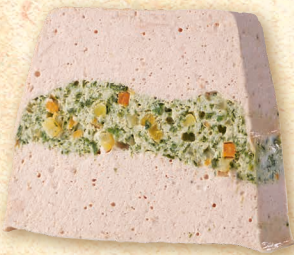
Millefeuille Bärlauch Frischkäse Millefeuille ail des ours et fromage frais



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

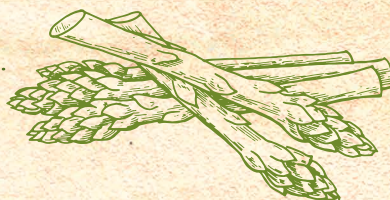
700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011313

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



Morchel Spargel Terrine Dreieck Terrine aux morilles et asperges triangle



Unser Frühlings-Hit! Knackiger grüner Spargel mit aromatischen Morcheln, eingebettet in eine feine Terrinenfarce aus Kalb- und Schweinefleisch.
Notre succès du printemps! Des asperges vertes craquantes avec des morilles aromatiques intégrées dans une fine farce de terrine à base de viande de veau et de porc.

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

Klein, aber fein
Petit mais raffiné



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



Le Patron
CRÉATIONS CULINAIRES

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