

Spécialités d'automne



Pâté aux champignons apéro

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

No. d'article : 1012804
Poids : 500 g/ Emballage : vac/ Unité : 1=1



Pâté de gibier aux champignons forestiers

Une farce crémeuse à base de viande de cerf, de porc et de chevreuil, avec des champignons forestiers. Délicatement assaisonnée au thym et relevée d'une pincée de poivre.

No. d'article : 1009569
Poids : 1.5 kg/ Emballage : PS/ Unité : 1=1

No. d'article : 1009567
Poids : 750 g/ Emballage : vac/ Unité : 1=1



Pâté de cerf aux marrons

Un délicieux médaillon de marrons caramélisés et de airelles dans une farce de viande de cerf, de porc et de chevreuil. La gelée d'airelles y met de la couleur.

No. d'article : 1000786
Poids : 1.5 kg/ Emballage : PS/ Unité : 1=1

No. d'article : 1000800
Poids : 750 g/ Emballage : vac/ Unité : 1=1



Pâté d'automne à la courge

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.

No. d'article : 1013888
Poids : 750 g/ Emballage : vac
Unité : 1=1



Terrine de bolets

Bolets, vin blanc et épices sont le secret de cette terrine aromatique.

No. d'article : 1000819
Poids : 1.3 kg/ Emballage : barquette
Unité : 1=1



Terrine de chevreuil

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.

No. d'article : 1000785
Poids : 1.3 kg/ Emballage : barquette
Unité : 1=1



Terrine de cerf Diana

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

No. d'article : 1007494
Poids : 1.3 kg/ Emballage : barquette
Unité : 1=1



Terrine de gibier

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

No. d'article : 1000771
Poids : 1.3 kg/ Emballage : barquette
Unité : 1=1



Terrine traditionnelle aux canneberges et aux abricots du Valais

No. d'article : 1019604
Poids : 1.3 kg/ Emballage : barquette
Unité : 1=1

Durabilité : Terrines : 25 jours/ Pâtés : vac. 14 jours/ Papier de soie : 10 jours
Température : Réfrigéré max. 5 °C
Disponible : du 24 août au 20 novembre 2026

Le Patron – ORIOR Food AG
Rohrmattstrasse 1 • CH-4461 Böckten • Tel: +41 61 985 85 00 • info@lepatron.ch



Les Plaisirs de l'automne

La saison du gibier rassemble les générations



Quand les fruits rencontrent la viande

Une alliance parfaite depuis des siècles

Une tradition qui séduit encore aujourd'hui : dès le Moyen Âge, les plats de viande étaient rehaussés de fruits. La douceur naturelle des abricots, des prunes ou des pommes complète harmonieusement les arômes puissants du gibier et de la viande. Aujourd'hui encore, ces associations comptent parmi les grands classiques de la cuisine européenne :

- Agneau aux prunes
- Chevreuil aux pommes
- Cerf aux poires
- Canard aux oranges
- Gibier aux airelles

Les meilleures recettes naissent là où les contrastes se rencontrent.

Nouveauté
2026

Terrine traditionnelle

aux canneberges et aux abricots du Valais

L'inspiration vient de l'une des plus anciennes associations culinaires qui soient : la viande et les fruits. Pour notre nouvelle Terrine Traditionnelle, nous associons une farce de viande finement équilibrée à des abricots du Valais mûris au soleil. La note fruitée apporte fraîcheur et élégance, sans pour autant perdre le caractère traditionnel de la terrine.

Les points forts

- Abrisots du Valais
- Mariage harmonieux entre le fruit et la chair
- Fabriqué selon une méthode traditionnelle
- Idéal pour l'apéritif, les entrées et les plateaux de charcuterie

Un morceau du Valais dans chaque tranche

L'abricot du Valais est considéré comme l'un des fruits suisses les plus connus. Le climat ensoleillé et les conditions sèches de la vallée du Rhône lui confèrent son arôme incomparable.

Informations sur le produit

Terrine traditionnelle aux canneberges et aux abricots du Valais

Référence : 1019604

Poids : 1.3 kg / Emballage : barquette / Unité de vente : 1=1