



HERBSTGENUSS
PLAISIR D'AUTOMNE

PASTETEN

PÂTÉS EN CROÛTE



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

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

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

Herbst Pastete mit Kürbis

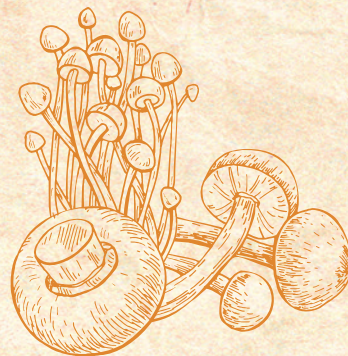
Pâté d'automne à la courge



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.

TERRINEN & MILLEFEUILLES

TERRINES & MILLEFEUILLES

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

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

Erhältlichkeit Pasteten & Terrinen
Disponibilité pâtés & terrines

Erste Lieferung / Première livraison
Letzte Lieferung / Dernière livraison

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



Wildfleisch Kürbis Terrine Dreieck Terrine triangle de gibier à la courge



Fein gewürztes Wildfleisch vom Hirsch und Hase, gespickt mit Würfeln von frischem Kürbis und aromatisiert mit leckeren Preiselbeeren. Ein perfekter Herbstleckerbissen!

De la viande de chevreuil et de lapin, délicieusement épicée, piquée de dés de potiron frais et parfumée de savoureuses airelles. Un régal aux saveurs de l'automne!

320 g vac | sous vide

Art. Nr. | No. art. 1010924



06.09.2021
20.11.2021



Steinpilz Terrine Terrine de bolets



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

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1012880

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

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	25 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 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.



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