

le Patron 
CRÉATIONS CULINAIRES

HERBST 2022
AUTOMNE 2022



HERBSTGENUSS

PLAISIR D'AUTOMNE

DER HERBST IS(S)T WILD

Der Herbst bietet eine breite Fülle an saisonalen Köstlichkeiten. Mit Kürbis, Steinpilzen oder Marroni verzaubert diese Jahreszeit Jahr für Jahr aufs Neue. Eine weitere kulinarische Besonderheit, die der Herbst bietet, ist Fleisch vom Wild. Gourmets schwören auf dessen einzigartigen Geschmack: kräftig, aromatisch und vielseitig. Le Patron hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die Besonderheiten des Herbstes in deren Produkte aufzunehmen und ein aussergewöhnliches Herbstsortiment zu kreieren. Die Pasteten und Terrinen aus dem Herbstsortiment sind nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch ein unvergleichliches Highlight.



AUTOMNE AU RYTHME DU GIBIER

L'automne offre une multitude de délices saisonnières. La courge, les cèpes et les châtaignes enchantent cette saison chaque année. La viande de gibier représente une autre particularité culinaire offerte par l'automne. Les gourmets ne cessent de vanter son goût unique : intense, aromatique et multifacette. Le Patron s'est fixé ainsi comme objectif d'intégrer les spécialités de l'automne dans son listing et de créer une gamme exceptionnelle dédiée à cette saison. Les pâtés & terrines de la gamme automnale sont des produits absolument sublimes à la fois sur le plan visuel que gustatif.



PASTETEN

PÂTÉS EN CROÛTE



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

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 épicee, le tout relevé d'une bonne dose de Brandy. Parfait pour l'apéritif!

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

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 épice avec du thym et une prise de poivre.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1009569

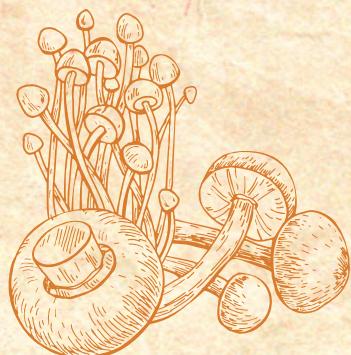
750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1009567

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

05.09.2022
29.11.2022



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

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



Millefeuille Wildschwein Steinpilz

Millefeuille de
sanglier et bolets



Die spezielle Kreation zur Herbstzeit: Eine herzhafte 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



Bei jedem Apéro
ein Erfolg
Un succès à chaque apéro



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 épiceée, 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

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. Möglichkeit der 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