Festtags-Spezialitäten

Spécialités des jours de fête



Königspastete
Pâté du roi

Art. Nr. / No. d'article:	1000778
Gewicht / Poids:	1.5 kg
VP / Emballage:	SP



Königspastete
Pâté du roi

Art. Nr. / No. d'article:	1000857
Gewicht / Poids:	750 g
VP / Emballage:	Vac



Apéro Rauchlachs Pastete
Pâté au saumon fumé apéro

Art. Nr. / No. d'article:	1002004
Gewicht / Poids:	500 g
VP / Emballage:	SP



Morchel Pastete Apéro
Pâté morilles apéro

Art. Nr. / No. d'article:	1000845
Gewicht / Poids:	500 g
VP / Emballage:	SP



Pâté trois saveurs

Art. Nr. / No. d'article:	101112
Gewicht / Poids:	1.8 kg
VP / Emballage:	Vac



Neuheit
Nouveauté
2026

Adventspastete
Pâté de l'Avent

Art. Nr. / No. d'article:	1019667
Gewicht / Poids:	1.5 kg
VP / Emballage:	SP



Neuheit
Nouveauté
2026

Adventspastete
Pâté de l'Avent

Art. Nr. / No. d'article:	1019668
Gewicht / Poids:	750 g
VP / Emballage:	Vac



Morchel Terrine LP
Terrine aux morilles LP

Art. Nr. / No. d'article:	1000690
Gewicht / Poids:	1.3 kg
VP / Emballage:	Schale/bol



Mille Feuille Ente Blutorange
Mille Feuille de canard et orange sanguine

Art. Nr. / No. d'article:	1017854
Gewicht / Poids:	700 g
VP / Emballage:	Schale/bol



Champagner-Terrine Party
Terrine de champagne party

Art. Nr. / No. d'article:	1007100
Gewicht / Poids:	520 g
VP / Emballage:	Schale/bol



Enten-Terrine mit Orange Dreieck
Terrine canard à l'orange triangle

Art. Nr. / No. d'article:	1017175
Gewicht / Poids:	320 g
VP / Emballage:	Schale/bol



Neuheit
Nouveauté
2026

Gemüse-Terrine Vegi Millefeuille
Terrine de légumes Vegi Millefeuille

Art. Nr. / No. d'article:	1019470
Gewicht / Poids:	700 g
VP / Emballage:	Schale/bol

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

Genussvolle Festtage

Pour des jours de fêtes gourmands



Gemüse-Terrine Vegi Millefeuille

Wenn Gemüse auf Sahne trifft

Sonnengereifte Peperoni, zarte Zucchetti und aromatische Tomaten bilden die Grundlage dieser cremigen Spezialität. Verfeinert mit frischem Basilikum, hochwertigem Olivenöl und dem intensiven Geschmack getrockneter Tomaten entsteht eine ausgewogene Komposition, die mediterrane Genussmomente auf den Teller bringt.

Terrine de légumes Vegi Millefeuille

Quand les légumes rencontrent la crème

Des poivrons mûris au soleil, de tendres courgettes et des tomates savoureuses constituent la base de cette spécialité onctueuse. Rehaussée de basilic frais, d'une huile d'olive de qualité et de l'intensité des tomates séchées, cette recette offre une composition parfaitement équilibrée qui apporte les saveurs de la Méditerranée à votre table.

Mit unseren raffinierten Terrinen und Pasteten öffnet sich für Sie jeden Tag ein neues Geschmackstürchen.



Advents-Pastete

Festliche Tradition in jeder Scheibe

Die Adventszeit ist die Zeit besonderer Genussmomente. Wenn Familie und Freunde zusammenkommen, gehören feine Spezialitäten zu einem festlich gedeckten Tisch. Unsere Advents-Pastete vereint zartes Schweinefleisch mit einer harmonischen Auswahl winterlicher Früchte. Preiselbeeren, Feigen, Birnen, Sultaninen und Pflaumen schenken der Pastete eine feine Fruchtnote, während kandierte Orangenschalen und Mandeln für eine festliche Raffinesse sorgen.

Grâce à nos terrines et pâtés raffinés, chaque jour est l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs.

Pâté de l'Avent

Une tradition festive à chaque tranche

La période de l'Avent est un moment privilégié de partage et de gourmandise. Lorsque famille et amis se réunissent, les spécialités raffinées trouvent naturellement leur place sur une table de fête. Notre Pâté de l'Avent associe une viande de porc tendre à une sélection harmonieuse de fruits d'hiver. Les airelles, les figues, les poires, les raisins secs et les pruneaux apportent une délicate note fruitée, tandis que les écorces d'orange confites et les amandes confèrent à cette spécialité une touche de raffinement, idéale pour les fêtes.