



HERBSTGENUSS

PLAISIR D'AUTOMNE

DIE WILDSAISON IST ERÖFFNET

Liebe Gourmets, schon bald beginnt wieder das eindrückliche Schauspiel der Farben, wenn die Laubwälder ihr bezauberndes Herbstkleid zeigen. Inspiriert von dieser Vielfalt finden Sie im Wildsortiment von Le Patron auserlesene Gourmet-Kreationen mit höchstem Genusspotential.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre und eine erfolgreiche Wildsaison.

Ihre Le Patron



LA SAISON DE LA CHASSE EST OUVERTE

Chers gourmets, le spectacle impressionnant des couleurs commencera bientôt et la forêt nous montrera à nouveau sa charmante robe d'automne. Inspiré par cette diversité, Le Patron a choisi des créations variées pour célébrer l'arrivée de la saison de la chasse.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et une saison pleine de succès.

Votre Le Patron



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

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000800

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

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

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

Hirsch Terrine Diana mit Haselnüssen Terrine de cerf Diana aux noisettes



Die rustikale Hirsch Terrine mit gerösteten Haselnusskernen, Rotwein und Gewürzen – ein Genuss. Une terrine de cerf rustique avec des noisettes grillées, du vin rouge et des épices. Un délice!

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 vom frischen 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

Erhältlichkeit Pasteten & Terrinen / Disponibilité pâtés & terrines
Erste Lieferung / Première livraison 31.08.2020
Letzte Lieferung / Dernière livraison 28.11.2020



Herbst Terrine mit Wildfleisch Terrine d'automne au gibier



Eine cremige Herbstterrine mit Eierschwämmchen, Kürbis, Hirsch, Schweine- und Pouletfleisch. Une terrine crémeuse aux saveurs automnales de chanterelles, courges, viande de cerf, porc et poulet.

90 g glas | verre
Art. Nr. | No. art. 1010919

Millefeuille Wildschwein Steinpilz Millefeuille de sanglier et bolets



Die spezielle Kreation zur Herbstzeit: herzhaftes Wildschweinfarce mit zartem Wildfleisch, dann eine aromatische 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 Lagerung	25 Tage 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 Stockage	25 jours Conserver au frigo à max. 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.



PASTA

PÂTES



Ravioli Eierschwämmli Raviolis aux chanterelles



Ein beliebter Klassiker aus Eierschwämmchen, Zwiebeln und Weisswein. Un classique apprécié aux chanterelles, oignons et vin blanc.

Stück ca. 16 g | Pièce env. 16 g
750 g Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1016140

erhältlich | disponible
30.06. - 30.09.2020

Produktangaben Pasta Informations produit pâtes

Haltbarkeit	Total 6 Tage, inkl. Produktionstag
Lagerung	Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren.
Zubereitung	Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser (10 g / 1 Liter) geben. 6-8 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). Ravioli vorsichtig mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Die Frischteigwaren nehmen beim Kochen ca. 20 % an Gewicht zu.
Durée de conservation	Au total 6 jours, jour de fabrication inclus.
Stockage	Conserver au frigo à max. 5 °C.
Préparation	Plonger doucement les pâtes dans l'eau bouillante salée (10 g de sel pour 1 litre d'eau). Laisser reposer 6-8 minutes (ne pas faire bouillir!). Sortir de l'eau avec précaution au moyen d'une écumoire. Le poids augmente d'environ 20 % à la préparation.

Mit extradünnem Teig
Avec une pâte extra-fine

Cannelloni Kürbis Ingwer Cannelloni courage gingembre



Ein herbstlicher Genuss mit Butternusskürbis und einem Hauch von Ingwer.
Un délice automnal de courge musquée avec un soupçon de gingembre.

Stück ca. 28 g | Pièce env. 28 g
750 g Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1016141

erhältlich | disponible
31.08. - 30.10.2020

Ravioli Prosecco Raviolis prosecco



Eine genussvolle Komposition aus ausgewählten Käsesorten und Prosecco macht diese Pasta unverwechselbar.
La composition exquise de fromages sélectionnés et prosecco rend ce ravioli absolument unique.

Stück ca. 16 g | Pièce env. 16 g
750 g Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1016142

erhältlich | disponible
31.10. - 31.12.2020

Mind. 50%
Füllanteil
Au min. 50%
de farce

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