

le Patron 

CRÉATIONS CULINAIRES

FRÜHLING 2021
PRINTEMPS 2021



Neu: Poulet Linsen-
Paprika Apéropastete
Nouveau: Pâté apéro
au poulet lentilles-coraïl,
paprika



Bärlauch Terrine
Terrine à l'ail des ours

FRÜHLINGS-
GENUSS
PLAISIR DU PRINTEMPS

PASTETEN & TERRINEN

PERFEKT ZUM APÉRO
ODER ALS VORSPEISE

PÂTÉS & TERRINES –
PARFAIT POUR L'APÉRO
OU COMME ENTRÉE

Bärlauch Pastete Pâté à l'ail des ours



Farce aus Schweine- und Kalbfleisch mit einer würzigen Bärlaucheinlage.
Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épicé.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1011404

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011406



Neu
Nouveau

Poulet Linsen-Paprika Apéropastete Pâté apéro au poulet lentilles-coraill, paprika

Unsere neuste Kreation: Mit einer Farce aus Poulet- und Trutenfleisch, kombiniert mit roten Linsen und Paprika, überraschen wir Sie mit einer modernen Rezeptur ohne Schweinefleisch. Serviervorschlag: Wir empfehlen die Pastete in ca. 1-1.5 cm dicke Scheiben zu schneiden. Perfekt geeignet als Apéro oder als Hauptspeise, kombiniert mit einem leckeren Salat.

Notre nouvelle création: Surprenez vos papilles avec notre recette originale composée d'une farce au poulet et à la dinde, agrémenté de lentilles corail et paprika, sans viande du porc. Conseil de préparation: Nous vous conseillons de couper en tranche de 1-1.5 cm d'épaisseur.

500 g vac | sous vide, Art. Nr. | No. art. 1017387

Gemüsepastete mit Schinken Pâté aux légumes avec jambon



Eine schmackhafte Frühlingspastete mit saftigen Schinken- und Gemüsewürfeln.
Un savoureux pâté de printemps avec des petits cubes fondants de jambon et de légumes.

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1016109

ohne Sulz
sans aspice



Spargel Pastete Rohschinken Pâté aux asperges et jambon cru



Welch eine harmonische Verbindung: saftiger Spargel, vereint mit aromatischem Rohschinken, eingebettet in einer herzhaft würzigen Fleischfarce.

Quelle combinaison harmonieuse: des asperges juteuses accompagnées avec du jambon cru aromatique, incorporé dans une farce de viande épicée.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000919

Produktangaben Pasteten

Informations produit pâtés

Masse Pastete 1.5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 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

Durée de conservation Pâtés sous vide et ½ sous vide: 14 jours
Stockage Pâtés en papier de soie: 10 jours
Conserver au frigo à < 5 °C.
Les pâtés ne peuvent pas être congelés.



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
 Dreieck: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm
 Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm

Haltbarkeit 25 Tage
Portionen-Terrinen: 90 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
 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 Terrines en portion: 90 jours
 Conserver au frigo à < 5 °C.
 Possibilité de congélation limitée.
 À consommer tout de suite après la décongélation.



Portionen Terrinen 4er-Set Terrines en portion Set de 4 pièces

Die Portionen Terrinen eignen sich für den genussvollen Start in den Morgen genauso gut wie als Delikatesse zur Vorspeise.
 Les terrines en portion sont parfaites pour bien démarrer la journée mais aussi comme hors d'œuvre délicieux.

4 × 22 g Glas/Box | bocal/boîte
 Art. Nr. | No. art. 1011089

Morchel Spargel Terrine Dreieck Terrine aux morilles et asperges triangle



Unser Frühlings-Hit! Knackiger grüner Spargel mit aromatischen Morcheln, eingebettet in eine feine Terrinenfarce aus Kalb- und Schweinefleisch.

Notre succès du printemps! Des asperges vertes craquantes avec des morilles aromatiques intégrées dans une fine farce de terrine à base de viande de veau et de porc.

320 g vac | sous vide
 Art. Nr. | No. art. 1010740



Bärlauch Terrine Terrine à l'ail des ours



Die feine Farce aus Truten- und Schweinefleisch überzeugt mit einer Einlage aus Bärlauch, Karotten und Knoblauch.

La farce très fine composée de viande de dinde et de porc saura vous combler grâce à sa couche à base d'ail des ours, carottes et ail.

1.3 kg vac | sous vide
 Art. Nr. | No. art. 1004753

Duett vom Lachs Duo du saumon



Entdecken Sie seine feine Farce aus Frisch- und Raumlachs und sein erfrischendes Topping mit Mascarpone und Gurke.

Découvrez sa farce fine de saumon frais et fumé, ainsi que sa garniture rafraîchissante au mascarpone et au concombre.

320 g vac | sous vide | Art. Nr. | No art. 1016764

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison
 Letzte Lieferung / Dernière livraison

01.03.2021
 06.06.2021

Millefeuille Bärlauch Frischkäse Millefeuille ail des ours et fromage frais



Eine äusserst raffinierte Kombination aus Frischkäse und Bärlauch, gekrönt mit einer Tomatensulz.

Une combinaison extrêmement raffinée de fromage frais et d'ail des ours, couronnée d'une gelée à la tomate.

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011313

Mousse de canard Ananas Chili Mousse de canard Ananas Chili



Die Farce aus Entenleber, Schweinefleisch und Pouletleber wird ergänzt mit einer pikanten Sulz aus Ananas und Chili.

La farce au foie de canard, viande de porc et foie de poulet est agrémentée par une gelée épicée d'ananas et de piment.

150 g Schale | barquette, Art. Nr. | No. art. 1016763



Produktangaben Fleisch im Teig

Informations
produit viande en croûte

Haltbarkeit: 90 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt bei mind. -18 °C.

Nach dem Auftauen sofort konsumieren.

Zubereitung: Das tiefgekühlte Produkt mit Ei bestreichen und im Umluftbackofen bei 180 °C während ca. 22-25 Min. backen.

Durée de conservation: 90 jours

Stockage: Au congélateur à -18 °C. Consommer tout de suite après décongélation.

Préparation: Badigeonner d'œuf le produit congelé et le faire cuire au four à chaleur tournante à 180 °C pendant env. 22-25 min.

SPEZIALITÄTEN



SPÉCIALITÉS



Partybrot tiefgekühlt Pain surprise congelé

Das Partybrot für den unkomplizierten Apérogenuss. Mit Lachs, Thon, Chorizo, Schinken und Frischkäse.

Le pain surprise délicieux pour un apéro informel. Au saumon, thon, chorizo, jambon et fromage frais.

850 g Box | carton, Art. Nr. | No. art. 1017244



Schweinsfilet im Teig (CH), tiefgekühlt Filet mignon de porc en croûte (CH), congelé

Der Klassiker darf bei keinem Festessen fehlen.

Le plat traditionnel incontournable pour tous vos festins.

1 kg Beutel | sachet, Art. Nr. | No. art. 1013898

1 kg Box | carton, Art. Nr. | No. art. 1000645

ganzjährig erhältlich | disponible toute l'année

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