



Faszination Pastetenbäckerei  
Passion charcuterie pâtissière



Pistazie - edle Zutat  
für Pasteten und Terrines  
Pistache - ingrédient favori des  
pâtés en croûte et terrines



Tipps vom Profi  
Conseils d'expert

# GENUSSVOLLE FESTTAGE

JOURS DE FÊTES REMPLIS DE GOURMANDISES

# PISTAZIE – EDLE ZUTAT FÜR PASTETEN UND TERRINEN

Wussten Sie, dass Pistazien zu den ältesten blühenden Kulturpflanzen gehören? Sie sind heimisch im Nahen Osten und haben sich von dort aus auf das Mittelmeergebiet ausgebreitet. Pistazien wurden schnell zu einer geschätzten Delikatesse unter Königen, Reisenden, aber auch beim einfachen Volk. Pistazienbäume können bis zu 10 Meter hoch und 200 Jahre alt werden. Botanisch gesehen sind Pistazien übrigens Steinfrüchte und keine Nüsse.

## PISTACHE – INGRÉDIENT FAVORI DES PÂTÉS EN CROÛTE ET TERRINES

À l'origine cultivé sous les climats chauds du Moyen-Orient, le pistachier est l'un des plus anciens arbres à noix. De récentes découvertes archéologiques prouvent que les pistaches étaient déjà dégustées en 7000 av. J.-C., Les pistaches furent introduites en Europe par les Romains. On les nommait alors amandes de Perse. Ce n'est qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle que l'on commence la culture de pistaches en Amérique, notamment en Californie, le climat dit méditerranéen se prêtant bien à sa culture. Les propriétés du pistachier et des pistaches ont rapidement été prisées des grands d'autrefois.

### FOLGENDE LE PATRON KREATIONEN SIND MIT DEN EDLEN PISTAZIEN VERFEINERT:

- Trüffel Pastete Festtage
- Schweinsfilet-Pastete
- Königs-Pastete
- Apéro Morchel Pastete
- Entenpastete mit Orange
- Enten Pastete mit Feigen und Pistazien
- Kalbfleisch Terrine mit Morcheln
- Millefeuille Kalbfleisch-Trüffel
- Millefeuille Morchel-Pistazien
- Schweinsfiletmedaillon im Teig

### LES CRÉATIONS LE PATRON SUIVANTES SONT ENNOBLIES AVEC DES PISTACHES:

- Pâté de Noël aux truffes
- Pâté au filet mignon de porc
- Pâté du roi
- Pâté aux morilles apéro
- Pâté au canard à l'orange
- Pâté de canard aux figes et pistaches
- Terrine de veau aux morilles
- Millefeuille à la viande de veau et aux truffes
- Millefeuille aux morilles et aux pistaches
- Médaillon de filet de porc en croûte



## FASZINATION PASTETENBÄCKEREI

Die Geschichte beweist es: Die Pastetenbäckerei hat seit jeher fasziniert und schon in der Antike höchste Anforderungen an die Kochkünste gestellt. Es lässt sich nicht genau feststellen, ob es erstmals die alten Griechen oder die Römer waren, die Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze in mürben Teig verpackten.

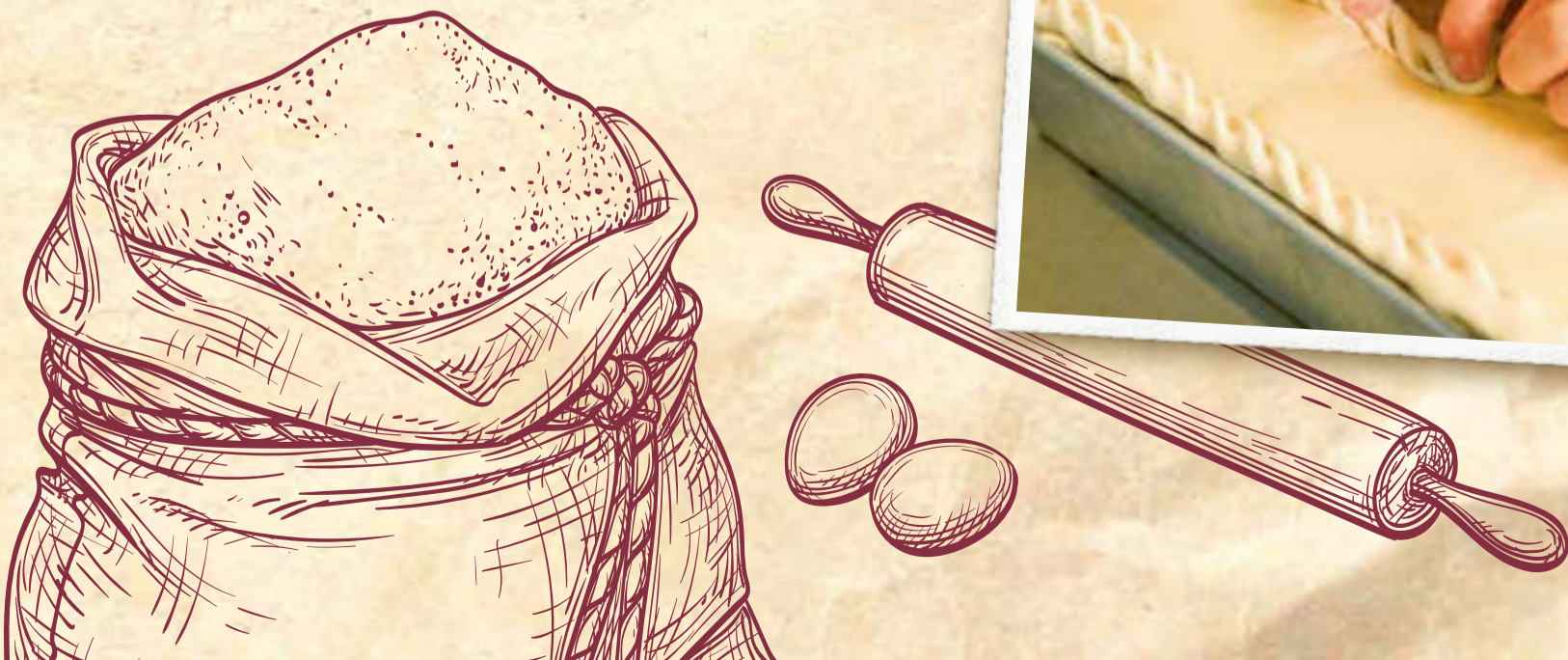
Als Spiegelbild der Gesellschaft übertrumpften sich im Mittelalter Fürstenhöfe und Königshäuser gegenseitig mit immer ausgefalleneren Pasteten, die sie ihren gern gesehenen Gästen wie Gegenspielern gleichermaßen an üppigen Tafeln auftrachten. Pasteten bereichern heute in allen Varianten unsere Tafeln, nicht nur an Festtagen.

96 Handgriffe  
bis zur perfekten Pastete  
96 étapes manuelles jusqu'au pâté parfait

## PASSION CHARCUTERIE PÂTISSIÈRE

Dès l'Antiquité, il est attesté que pour conserver la viande, une croûte lui a été ajoutée. Qui des Grecs anciens ou des Romains sont à l'origine de cette technique? Nul ne saurait le dire. C'est au Moyen Âge que le pâté en croûte commence à se faire connaître. Cette croûte, très épaisse, qui n'était pas nécessairement comestible, était destinée à protéger la «farce» pendant les transports, car il était de bon ton d'offrir en présent des pâtés, extrêmement prisés. Ils étaient de tous les repas seigneuriaux et de tous les voyages. Ils se nommaient pâtisserie et les recettes pour agrémenter les banquets étaient déjà nombreuses.

Cet art culinaire à part entière, longtemps relégué au second plan après la cuisine est devenu un moment de plaisir pour les gourmands friands de nouvelles découvertes gustatives alliant innovation et tradition. Les pâtés en croûte se dégustent en toute occasion nul besoin d'attendre de célébrer les fêtes de fin d'année.



# PASTETEN & TERRINEN

DER PERFEKTE AUFTAKT ZU EINEM  
ENTSPANNTEN FESTTAGSSCHMAUS

PÂTÉS & TERRINES –  
L'OUVERTURE PARFAITE POUR  
UN DÎNER DE FÊTE DÉLICIEUX



## Advents Pastete Pâté de l'Avent

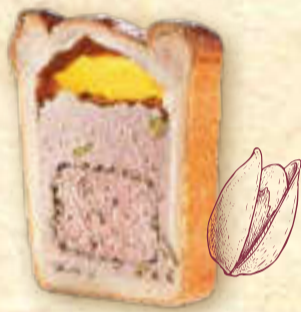


Die Einlage aus Feigen, Pflaumen, Sultaninen, Orangeat und Lebkuchengewürz harmoniert perfekt mit der Farce aus Schweinefleisch und Pouletleber sowie dem Birnengelée. La garniture composée de figes, prunes, raisins de Smyrne, écorces d'oranges confites et épices pour pain d'épices se marie parfaitement avec la farce de porc et de foie de poulet ainsi que la gelée de poires.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1015674

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1015675

## Königs-Pastete Pâté du roi



Die einzigartige Einlage aus Geflügelmousse ist umhüllt mit einer Farce aus Kalb- und Schweinefleisch. Ce noble produit avec son médaillon unique de mousse de volaille enrobé d'une farce à la viande de veau et de porc est incomparable.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1000778

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1000857

## Trüffel Pastete Festtage Pâté de Noël aux truffes



Eine festliche Pastete aus Schweinefleisch, veredelt mit Sommertrüffeln. Un pâté festif de viande de porc, affiné avec des truffes d'été.

500 g Box | boîte  
Art. Nr. | No. art. 1011336

## Entenpastete mit Orange Pâté au canard à l'orange



Eine festliche Komposition aus Ente und Poulet, verfeinert mit Orangenaroma und edlen Macadamianüssen. Une combinaison festive de canard et de poulet, affiné à l'arôme d'orange et aux noix de macadamia.

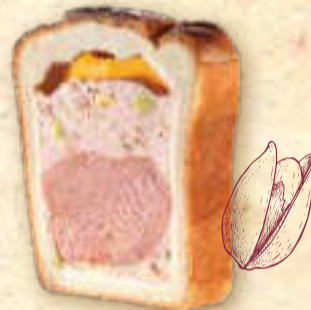
1 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1013135



Pasteten:  
unsere Königsdisziplin  
Pâtés: notre discipline reine



## Schweinsfilet-Pastete Pâté au filet mignon de porc



Ein saftiges Schweinsfilet, umhüllt von einer exquisiten Farce mit Pistazien. Un filet de porc bien juteux, entouré d'une farce exquise composée de viande de veau avec des pistaches.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1004220

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1004221

## Enten Pastete mit Feigen und Pistazien Pâté de canard aux figes et aux pistaches



Eine feine Einlage aus Entenbrust und Feige macht diese Pastete kulinarisch und optisch zum Genuss. Une fine couche de magret de canard et de figue fait de ce pâté un délice culinaire et visuel.

750 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1010393

## Produktangaben Pasteten

### Informations produit pâtés

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
Stockage	Pâtés en papier de soie: 10 jours Conserver au frigo à <5 °C. Les pâtés ne peuvent pas être congelés.

### Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison: 25.11.2019  
Letzte Lieferung / Dernière livraison: 31.12.2019

**Rauchlachs-  
Meerrettich Terrine**  
Terrine au saumon fumé et raifort



Eine edle Fischterrine mit Lachs und Rahm, verfeinert mit Meerrettich.  
Une noble terrine de poisson au saumon et à la crème, affinée au raifort.

1 kg vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1013119

**Kalbfleisch Terrine  
mit Morcheln**  
Terrine de veau aux morilles



Die Farce aus Kalbfleisch mit Morcheleinlage erfreut jeden Gaumen und bringt Terrinenliebhaber zum Schwärmen.  
La farce de viande de veau avec son cœur aux morilles fera rêver les amateurs de terrines.

1.3 kg vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1004223

**PROFI-TIPP**  
Die Terrinen müssen in sehr kaltem Zustand verarbeitet werden.  
Falls das Produkt zu warm ist (über 5°C), die ungeöffnete Schale **max. 5 Minuten** in den Tiefkühler legen.

**CONSEIL D'EXPERT**  
Les terrines doivent être préparées très froides. Si le produit est trop chaud (au-dessus de 5°C) veuillez le déposer non ouvert dans le congélateur **max. 5 minutes**.



**Klein, aber fein**  
Petit mais raffiné

**Enten Terrine Party  
mit karamellisierten  
Baumnüssen**  
Terrine de canard party  
aux noix caramélisées



Die karamellisierten Baumnüsse verleihen dieser Apéro Terrine ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.  
Les noix caramélisées donnent un goût très spécial à cette terrine d'apéro.

520 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1010395

Bei jedem Apéro ein Erfolg  
Un succès à chaque apéro

**Champagner Terrine Party**  
Terrine au champagne party



Prickelnder Champagner und Trüffel – die aufregende Apéro Terrine aus Kalb- und Schweinefleisch verführt zum Träumen.  
Champagne pétillant et truffes! L'excitante terrine d'apéro à la viande de veau et de porc pour rêver.

520 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1007100

**Apéro Morchel Pastete**  
Pâté aux morilles apéro



Eine aussergewöhnliche Farce aus Kalb- und Schweinefleisch, verfeinert mit einem Kern aus Morcheln.  
Une farce pas comme les autres, composée de viande de veau et de porc, affinée avec un cœur de morilles.

500 g Seidenpapier | papier de soie  
Art. Nr. | No. art. 1000845



# MILLEFEUILLES, DREIECKSTERRINEN & TERRINENPORTIONEN

FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDE FORM

MILLEFEUILLES, TRIANGLES & TERRINES EN PORTIONS  
LE BON MET QUEL QUE SOIT L'ÉVÈNEMENT

Ente mit Aprikose  
Canard aux abricots



Eine echte Überraschung ist diese zart-schmelzende Farce aus Entenfleisch mit einer fruchtigen Einlage aus Aprikosen.  
Cette fine farce à la viande de canard est une vraie joie pour le palais avec sa garniture fruitée aux abricots.

600 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1011110

Millefeuille  
Kalbfleisch-Trüffel  
Millefeuille à la viande de veau et  
aux truffes



Eine sehr festliche Kreation aus bestem Schweizer Kalb- und Schweinefleisch, veredelt mit Sommertrüffeln.  
Une création très festive avec de la viande de veau et de porc d'origine suisse, raffinée avec des truffes d'été.

800 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1010398

Millefeuille  
Morchel-Pistazien  
Millefeuille aux morilles et  
aux pistaches



Auserlesenes Kalb- und Schweinefleisch verfeinert mit Morcheln und Pistazien dazu Gemüse-Brunoise und Cranberrys.  
Sélection de viandes de veau et de porc accompagnées de morilles et de pistaches, avec une brunoise de légumes et des canneberges.

800 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1009709



Profi-Tipp:  
Schneidetechniken

Conseil d'expert:  
techniques de coupe



## Produktangaben Terrinen

Informations produit terrines

<b>Masse</b>	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
<b>Haltbarkeit</b>	25 Tage Terrine in Portionen: 90 Tage
<b>Lagerung</b>	Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren. Tiefkühlen ist nur beschränkt möglich. Nach dem Auftauen sofort konsumieren.
<b>Dimensions</b>	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
<b>Durée de conservation</b>	25 jours
<b>Stockage</b>	Terrines en portion: 90 jours Conserver au frigo à <5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison: 25.11.2019

Letzte Lieferung / Dernière livraison: 31.12.2019

## Mousse de canard mit Sauternes-Gelée

Mousse de canard à la gelée de Sauternes



Die feine Mousse de canard ist abgerundet mit Sauternes-Gelée und einer Einlage aus Apfelstückchen.

La fine mousse de canard est affinée à la gelée de Sauternes et une garniture aux morceaux de pomme.

320 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1010741

## Poulet-Trüffel mit Cognacsulz

Poulet-truffes à la gelée de cognac



Trüffelstücke geben der Farce aus Geflügelfleisch das gewisse Etwas. Eine Cognacsulz rundet die Rezeptur ab.

Les morceaux de truffe confèrent à la farce de volaille cette petite subtilité. Une gelée au cognac «arrondit» la recette.

320 g vac | sous vide  
Art. Nr. | No. art. 1011117



## Portionen Terrinen 4er-Set

Terrines en portions  
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 portions sont parfaites pour bien démarrer la journée mais aussi comme hors-d'œuvre délicieux.

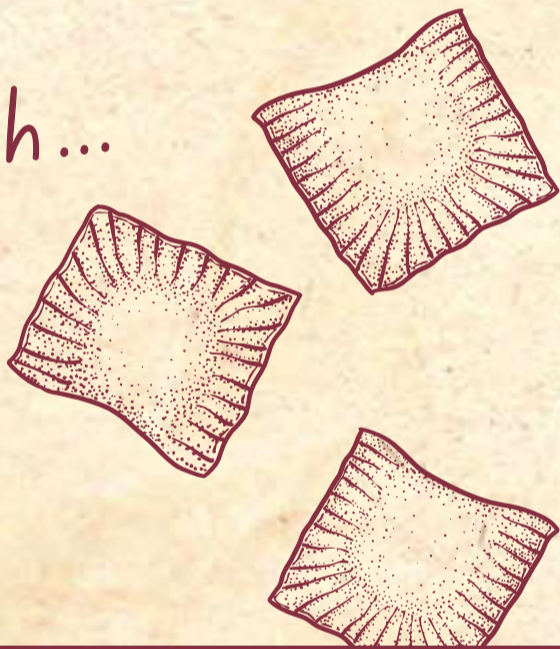
4 × 22 g Glas/Box | bocal/boîte  
Art. Nr. | No. art. 1011089



# PASTA & SAUCEN

## PÂTES & SAUCES

Mmmh...  
Mmmh...  
Mmmh...



Zum Frühstück oder fürs Vorspeisenbuffet  
Au petit déjeuner ou pour le buffet d'hors-d'œuvre

## Ravioli Prosecco

Raviolis au prosecco



Eine genussvolle Komposition aus ausgewählten Käsesorten und Prosecco macht diese Pasta unverwechselbar.  
La composition exquise de fromages sélectionnés et prosecco rendent cette pâte absolument unique.

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

Erhältlich | Disponible: 01.11. – 31.12.2019

## Hummer Ravioli

Ravioli au homard



Eine Füllung mit exquisitem Hummerfleisch im dunklen Teig überrascht nicht nur optisch. Une farce exquise de homard dans une pâte sombre ne surprend pas seulement au niveau visuel.

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g  
750 g Schale | barquette  
Art. Nr. | No. art. 1016143

Erhältlich | Disponible: 30.11. – 31.12.2019

## 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 Salz / 1 l Wasser) 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 incl.

**Stockage** Conserver au frigo à <5 °C.

**Préparation** Plonger doucement les pâtes dans l'eau bouillante salée (10 g de sel pour 1 l 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.

## Produktangaben Saucen

Informations produit sauces

**Haltbarkeit** 21 Tage bei ungeöffnetem Beutel  
**Lagerung** Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren.  
**Zubereitung** In einer Pfanne erhitzen oder in der Mikrowelle erwärmen.

**Durée de conservation** 21 jours en sachet fermé

**Stockage** Conserver au frigo à <5 °C.

**Préparation** Réchauffer dans une casserole ou au four à micro-ondes.



## Trüffelsauce

Sauce aux truffes



Sommertrüffel in perfekter Kombination mit Trüffelöl, verfeinert mit Rahm und Gewürzen. Ein idealer Begleiter zu Fleisch oder Nudeln. Truffes d'été en parfaite association avec de l'huile de truffe, rehaussées de crème et d'épices. Un accompagnement idéal pour les viandes ou les pâtes.

1 kg Beutel | sachet  
Art. Nr. | No. art. 1002658

Erhältlich | Disponible: 01.11. – 31.12.2019



# SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS



Unser Klassiker  
für Ihr Fest  
Notre plat traditionnel  
pour les fêtes



**Schweinsfiletmedaillon im Teig (CH), tiefgekühlt**  
**Médailon de filet de porc en croûte (CH), congelé**

Zarte Medaillons und feines Brät im knusprigen Teig.  
Tendres médaillons avec délicieuse farce en pâte croustillante.

2 × 230 g Backschale | barquette de cuisson  
Art. Nr. | No. art. 1016016  
Bestelleinheit | Unité de commande: 9 Backschalen | barquettes de cuisson



20 × 230 g Karton | carton  
Art. Nr. | No. art. 1016013  
Bestelleinheit | Unité de commande: 1 Karton | carton



## 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.

### Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison: 25.11.2019  
Letzte Lieferung / Dernière livraison: 31.12.2019



**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

