

le Patron 

CRÉATIONS CULINAIRES

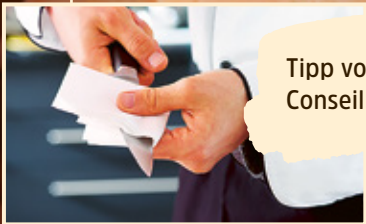
FESTTAGE 2020
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020



Roquefort - weltberühmter
Blauschimmelkäse
Roquefort - le plus connu
des bleus



Faszination Terrinen
Passion terrines



Tipp vom Profi
Conseil d'expert

GENUSSVOLLE
FESTTAGE

POUR DES JOURS DE FÊTES GOURMANDS



ROQUEFORT, DIE GARANTIE FÜR SUBTILE UND DELIKATE AROMEN

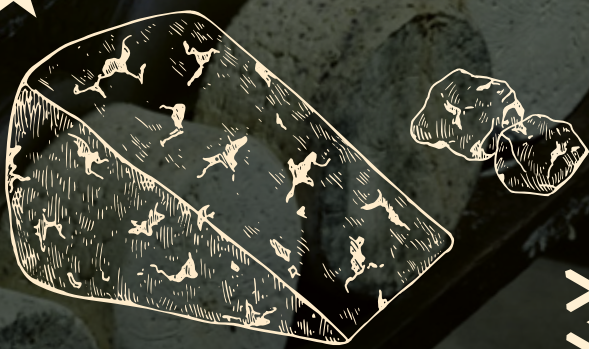
Roquefort ist ein grün-blau marmorierter Blauschimmelkäse aus roher Schafmilch, der in der Umgebung des gleichnamigen französischen Dorfes im Département Aveyron hergestellt wird. Der Roquefort erhielt 1925 als erster französischer Käse das AOC-Siegel, womit er den Schutz einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung genießt.

Mit seiner cremigen und geschmeidigen Textur, seinem typischen und langen Geschmack im Mund passt er perfekt zu den feinen und weichen Noten der Birne. Dies ist das Bündnis, das wir dieses Jahr gewählt haben, um Ihre Festtage zu verschönern. Lassen Sie sich von unserer neuen Terrine verführen!

LE ROQUEFORT, LA GARANTIE DE SAVEURS SUBTILES ET DÉLICATES

Le Roquefort est un fromage à pâte persillée fabriqué à partir de lait cru de brebis et produit dans les environs du village français de Roquefort-sur-Soulzon dans le département de l'Aveyron. En 1925, le Roquefort a été le premier fromage français à obtenir le label AOC, bénéficiant ainsi de la protection d'une appellation d'origine contrôlée.

Fromage à la texture onctueuse et souple, au goût typé et long en bouche, il s'accorde parfaitement aux notes subtiles et douces de la poire. C'est l'alliance que nous avons choisie pour sublimer vos fêtes de fin d'année, alors laissez-vous séduire par notre nouvelle terrine!



TERRINEN – EIN GENUSSMOMENT

LES TERRINES, UN MOMENT DE PUR PLAISIR

Unsere Terrinen werden mit höchster Sorgfalt hergestellt: Schicht um Schicht werden die unterschiedlichen Farcen eingefüllt. Die passende Sulz rundet die Geschmackskomposition ab. Nicht nur für Gourmets ein Genuss.

Die köstlichen Le Patron Kreationen harmonieren mit unterschiedlichen Begleitern. In Würfel geschnitten als Fingerfood, als Aufstrich auf einer knusprigen Scheibe Brot oder mit einem frischen Saisonsalat: Fantasievoll serviert, wird die Terrine zum kulinarischen Mittelpunkt. Für das beste Geschmackserlebnis empfehlen wir Ihnen, die Terrine 15 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Nos terrines sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir d'ingrédients de haute qualité. Les différentes strates sont remplies couche par couche. Farces et aspics se marient idéalement en termes de saveur. Un plaisir qui n'est pas réservé aux seuls gourmets.

Les délicieuses créations Le Patron s'harmonisent avec différents accompagnements. Coupées en cubes comme amuse-bouche, tartinées sur une tranche de pain croustillant ou accompagnées d'une salade fraîche de saison. Servie avec imagination, la terrine est au centre de l'attention en toute occasion. Pour une expérience gustative optimale, nous vous recommandons de sortir la terrine du réfrigérateur 15 minutes avant de la déguster.



Neu
Nouveau

Terrine Roquefort Birne Party Dreieck Terrine triangle roquefort et poire

In dieser neuen Kreation harmoniert die Mischung Roquefort-Birne perfekt mit einer Geflügelfarce. Ein Hauch von Marsala rundet die Rezeptur ab!

Dans cette terrine, le mélange roquefort-poire se marie parfaitement à la farce à base de volaille. Avec une pointe de Marsala pour relever le goût !

140 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017181 / 320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017178

Neu
Nouveau



Ententerrine mit Orange Party Dreieck Terrine triangle canard à l'orange

Eine festliche Komposition aus Ente und Poulet, verfeinert mit Orangensaft und Orangeat.
Une combinaison festive de canard et de poulet, affiné au jus d'orange et aux orangettes.

140 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017180 / 320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1017175

WUSSTEN SIE? LE SAVIEZ-VOUS ?

Die Terrinen können Sie auch in mundgerechte Stücke würfeln und über einen knackigen Salat verteilen.
Vous pouvez aussi découper la terrine en dés et mélanger les bouchées ainsi obtenues à une salade croquante.

PASTETEN & TERRINEN

DER PERFEKTE AUFTAKT ZU EINEM
ENTSPANNTEN FESTTAGSSCHMAUS

PÂTÉS EN CROÛTE & TERRINES –
L'ENTRÉE PARFAITE POUR UN DÎNER DE FÊTE



Entenpastete mit Feigen und Pistazien

Pâté de canard aux figues
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. | N°art. 1010393

Truthahnpastete mit Cranberries

Pâté à la dinde et aux cranberries



Neu
Nouveau

Eine festliche Pastete aus Truthahnfleisch, verfeinert mit Cranberries.
Un pâté en croûte festif à la dinde et aux cranberries.

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | N°art. 1017174

Schweinsfiletpastete

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.

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | N°art. 1004221

Königspastete

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. | N°art. 1000857



Pasteten: unsere Königsdisziplin
Pâtés: notre discipline reine

Erhältlichkeit Pasteten & Terrinen / Disponibilité pâtés en croûte & terrines
Erste Lieferung / Première livraison 16.11.2020
Letzte Lieferung / Dernière livraison 31.12.2020



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**.

Kalbfleischterrine 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. | N°art. 1004223

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. | N°art. 1013119

Champagnerterrine 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. | N°art. 1007100

Apéro-Morchelpastete

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. | N°art. 1000845



Klein, aber fein
Petit mais raffiné



Produktangaben Pasteten

Informations produits pâtés en croûte

Masse	Pastete 1,5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 cm Apéro-Pastete: 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 max. 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.

500 g Seidenpapier | papier de soie

Art. Nr. | N°art. 1000845

MILLEFEUILLES, DREIECKSTERRINEN & TERRINENPORTIONEN

FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDE FORM

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

Terrine Roquefort Birne Terrine roquefort-poire



Neu
Nouveau

Roquefort und Birne geben der Farce aus Geflügelfleisch das gewisse Etwas. Ein Hauch von Marsala rundet die Rezeptur ab. Le roquefort et la poire confèrent à la farce de volaille cette petite touche fromagère. Avec une pointe de Marsala pour relever le goût.

140 g vac | sous vide | Art. Nr. | N°art. 1017181
320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N°art. 1017178

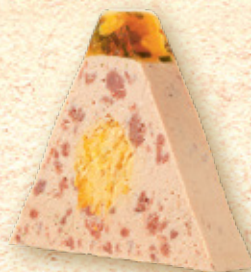
Duett vom Lachs Duo du saumon



Entdecken Sie seine feine Farce aus Frisch- und Rauchlachs 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. | N°art. 1016764

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. | N°art. 1011110



Ententerrine mit Orange Terrine canard à l'orange



Neu
Nouveau

Eine festliche Komposition aus Ente und Poulet, verfeinert mit Orangensaft und Orangeat. Une combinaison festive de canard et de poulet, affiné au jus d'orange et aux orangeattes.

140 g vac | sous vide | Art. Nr. | N°art. 1017180
320 g vac | sous vide | Art. Nr. | N°art. 1017175

Produktangaben Terrinen Informations produits 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
Dreieck: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm
Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3,5 cm

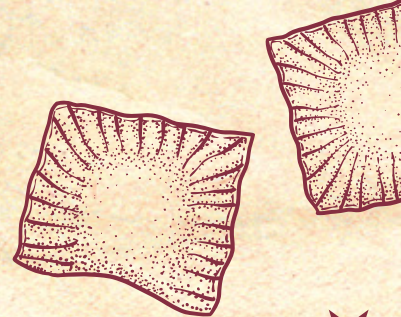
Haltbarkeit Lagerung 25 Tage, Terrine in Portionen: 60 Tage
Im Kühlschrank bei max. 5 °C aufbewahren. Tiefkühlen ist nur beschränkt möglich. Nach dem Auftauen sofort konsumieren.

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
Terrines en portion: 60 jours
Conserver au frigo à max. 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.

FRISCHE PASTA

PÂTES FRAÎCHES



Prosecco Ravioli 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. | N° art. 1016142

Erhältlich | Disponible: 30.10. – 31.12.2020

Hummer Ravioli Raviolis 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. | N° art. 1016143

Erhältlich | Disponible: 30.11. – 31.12.2020

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.

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | N° art. 1010398

Produktangaben Pasta

Informations produit pâtes

Haltbarkeit
Lagerung
Zubereitung

Total 6 Tage, inkl. Produktionstag
Im Kühlschrank bei <5 °C aufbewahren.
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
Stockage
Préparation

Au total 6 jours, jour de fabrication incl.
Conserver au frigo à <5 °C.
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.

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. | N° art. 1011089



SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS



Partybrot tiefgekühlt Pain surprise congelé

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

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

850 g box | carton

Bald
erhältlich
Bientôt
disponible

Unser Klassiker
für Ihr Fest

Notre plat traditionnel
pour les fêtes

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.



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 x 230 g Backschale | barquette de cuisson

Art. Nr. | N° art. 1016016

Bestelleinheit | Unité de commande:

9 Backschalen | barquettes de cuisson

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison

16.11.2020

Letzte Lieferung / Dernière livraison

31.12.2020

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