

50 JAHRE

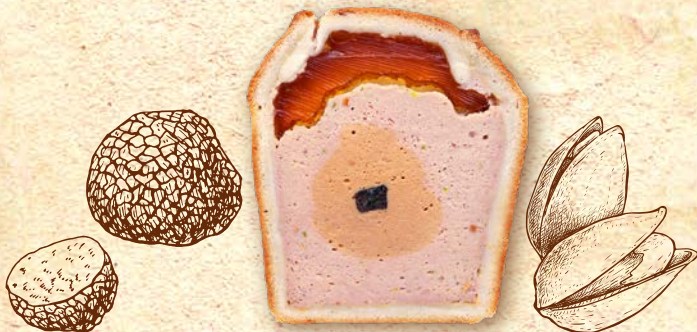


Le Patron ®
CRÉATIONS CULINAIRES

FEIERN SIE MIT UNS UND ENTDECKEN SIE
UNSERE JUBILÄUMS-PASTETEN UND -TERRINEN,
WELCHE TRADITION MIT INNOVATION VERBINDEN.

UNSER JUBILÄUMS-SORTIMENT

Pastete Entenlebermousse



Unsere Pastete mit einer Einlage aus Entenlebermousse ist eine Hommage an unsere Geschichte und an eine der ersten Pasteten in unserem Sortiment, die Strassburger Pastete. Dabei verbinden wir Tradition mit Innovation: die Einlage ist im Gegensatz zu früher nicht mehr aus Gänsestopfleber, sondern neu aus feinsten getrüffeltes Entenlebermousse.

750 g ½ vac | Art. Nr. 1017991

1.5 kg SP | Art. Nr. 1017992

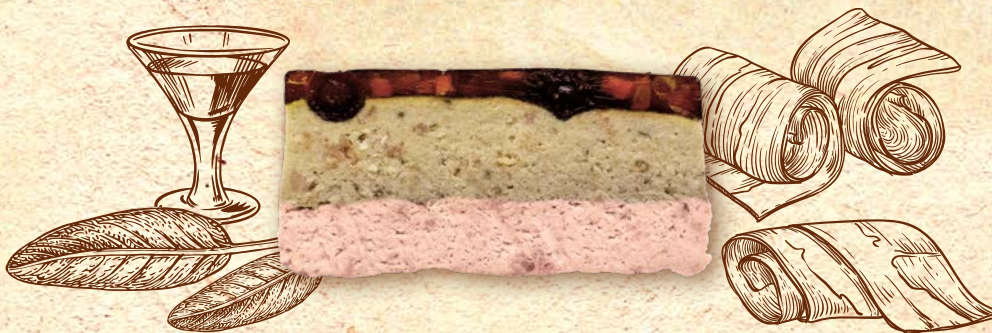
Kalbfleisch Terrine marmoriert



Eine weitere Hommage ist unsere Kalbfleisch Terrine «marmoriert». Wir feiern mit ihr das Land, in dem Pasteten & Terrinen vor ca. 350 Jahren ihre Renaissance erlebten: Frankreich. Im gesamten frankophonem Bereich sind vor allem stückige Farcen sehr beliebt. Deshalb haben wir neu erstmals eine Terrine mit einer stückigen Farce aus zarten Kalbfleischwürfeln kreiert und verbinden auch hier das was war mit dem was sein wird.

1.3 kg vac | Art. Nr. 1017989

Millefeuille alla Saltimbocca



Komplett neu, komplett herausragend, ist unsere Millefeuille «alla Saltimbocca», bei der wir einen beliebten Klassiker der italienischen Küche neu als Terrine-Millefeuille interpretiert haben. Die Kombination aus hauchzartem Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Butter gebraten ist so köstlich, dass wir diese Geschmäcker in unserer innovativen Terrine-Millefeuille einfach vereinen mussten. Wir sind begeistert.

700 g ½ vac | Art. Nr. 1017990



Le Patron
CRÉATIONS CULINAIRES