

GENUSSVOLLE
FESTTAGE
POUR DES JOURS DE FÊTES GOURMANDS

ECHTE HANDWERKSKUNST AUS UNSERER MANUFAKTUR

Das Genusserlebnis ist garantiert: Schicht für Schicht bietet Ihnen unsere Trois Saveurs Pastete ein köstliches Zusammenspiel aus verschiedensten Zutaten. Die unterste Schicht ist eine rustikale Farce aus Schweinefleisch. In der Mitte befindet sich eine cremige Mousse aus Entenleber und Poulet, eingerahmt von unserer dritten Geschmacksrichtung, einer unverwechselbaren Kombination aus knackigen Pistazien und weichen Sommertrüffeln. Die abschliessende rustikale Farce aus Schweinefleisch sowie unser klassischer Sulz runden die Geschmackskomposition ab. Geschmacklich und optisch der perfekte Auftakt zu einem entspannten Festtagsschmaus!

UN VRAI TRAVAIL ARTISANAL DE NOTRE MANUFACTURE

Le plaisir est garantie : couche après couche, notre Pâté Trois Saveurs vous offre un jeu de délicieux ingrédients différents. La couche inférieure consiste en une farce rustique de viande de porc. Au milieu se trouve une mousse crémeuse de foie de canard et de poulet, finie avec notre troisième combinaison de goûts irremplaçable de pistaches croquantes et de truffes d'été douces. La farce finale, de viande de porc rustique et de notre aspic classique, complètent la composition des saveurs. En termes de goût et d'apparence, c'est le prélude parfait à un festin détendue.



PASTETEN & TERRINEN

DER PERFEKTE AUFTAKT ZU EINEM
ENTSPANNTEN FESTTAGSSCHMAUS

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



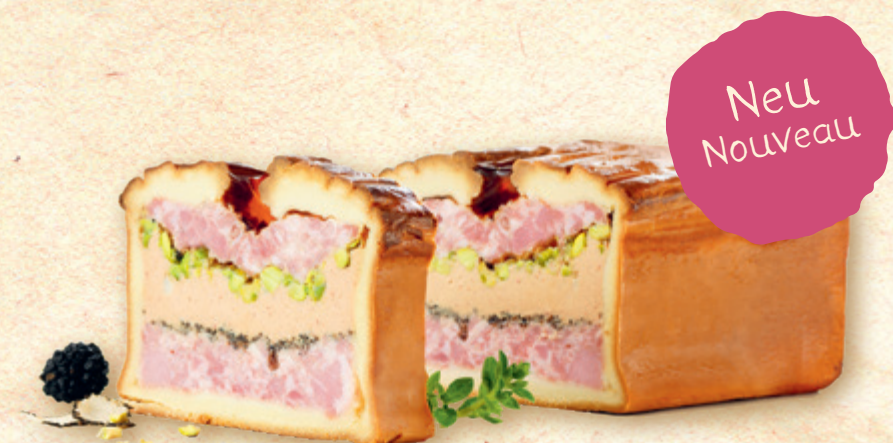
Entenpastete mit Feigen und Pistazien Pâté de canard aux figues et aux pistaches



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.

1,5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1017233

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | N° art. 1010393



Trois Saveurs Pastete Pâté Trois Saveurs

Schicht für Schicht entsteht die festliche Pastete aus bestem Schweinefleisch, cremiger
Geflügelmousse, Sommertrüffel und Pistazien.

Couche après couche, le pâté festif est composé de la meilleure viande de porc, d'une mousse
de volaille crémeuse, de truffes d'été et de pistaches.

1,8 kg vac | sous vide | Art. Nr. | N° art. 1011112

Royal Pastete im Buttermteig Pâté Royal en pâte au beurre



Die königliche Weihnachtspastete ummantelt
von zartem, dünnen Buttermteig.

Le Pâté de Noël royal, enrobé d'une délicate et
fine pâte au beurre.

580 g Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | N° art. 1006153

Pasteten:
Unsere Königsdisziplin
Pâtés: Notre discipline reine





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

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.

1,5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1004220

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



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

Bei jedem Apéro
ein Erfolg

Un succès à chaque apéro

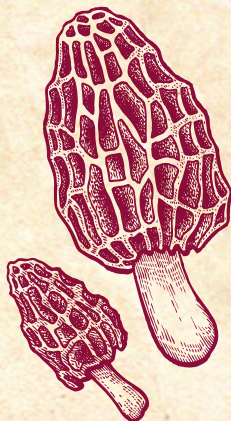


Produktangaben Pasteten Informations produits pâtés en croûte

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.

Erhältlichkeit Pasteten & Terrinen /
Disponibilité pâtés en croûte & terrines
Erste Lieferung / Première livraison
22.11.2021
Letzte Lieferung / Dernière livraison
31.12.2021



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

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.

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



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**.

Millefeuille Enten Mango

Millefeuille Canard et Mangue



Nicht nur für den Gaumen ein Traum: Millefeuille mit Enten- und Schweinefleisch – gespickt mit Mangowürfeln.

Un rêve pour le palais, mais pas seulement. Millefeuille au canard et à la viande de porc – enrichi de cubes de mangue

800 g vac | sous vide
Art. Nr. | N° art. 1008952



Klein, aber fein
Petit mais raffiné



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. | N° art. 1010398



DREIECKSTERRINEN

EDLE KOMPOSITION FÜR JEDEN ANLASS

TRIANGLES – LE BON MET
QUEL QUE SOIT L'ÉVÈNEMENT

Terrine Roquefort Birne Terrine roquefort-poire



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.

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

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.

Ententerrine mit Orange Terrine canard à l'orange



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

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



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. | N° art. 1016016
Bestelleinheit | Unité de commande:
9 Backschalen | barquettes de cuisson

Unser Klassiker
für Ihr Fest
Notre plat traditionnel
pour les fêtes

Zubereitung Préparation

Schweinsfilet im Teig auftauen lassen und bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 45 Min. backen. Backzeit variiert je nach Ofentyp.
Tipp: Streichen Sie den Teig vor dem Backen mit etwas Eigelb oder Vollrahm ein.
Laisser le filet mignon de porc en croûte décongelé et le faire cuire 45 min. à 200 °C (air pulsé 180 °C). La cuisson varie selon le type de four. Suggestion: badigeonnez la pâte avec un peu de jaune d'œuf ou de crème entière avant de mettre au four.

SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS



Schweinsfilet im Teig Filet mignon de porc en croûte

Der Klassiker darf bei keinem Festessen fehlen.
Le plat traditionnel incontournable pour tous vos festins.

1 kg box | carton (tiefgekühlt/congelé)
Art. Nr. | No. art. 1000645

1 kg box | carton
Art. Nr. | No. art. 1013898



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