

50 ANS



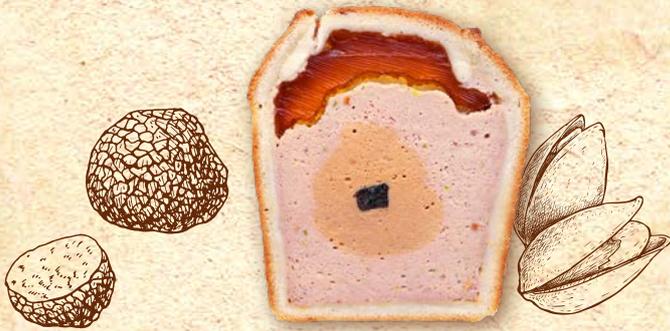
Le Patron 

CRÉATIONS CULINAIRES

VENEZ FÊTER AVEC NOUS ET DÉCOUVREZ
NOS PÂTÉS ET TERRINES ANNIVERSAIRES,
QUI RÉUNISSENT TRADITION ET INNOVATION.

NOTRE ASSORTIMENT JUBILÉ

Pâté en croûte de mousse de foie gras de canard



Notre pâté en croûte avec une garniture de mousse de foie gras de canard est un hommage à notre histoire et à l'un des premiers pâtés de notre gamme, le pâté à la façon de Strasbourg. Nous y associons tradition et innovation : contrairement à ce qui se faisait autrefois, sa garniture n'est plus à base de foie gras, mais désormais de mousse de foie gras de canard truffée.

750 g ½ sous vide | No. art. 1017991
1.5 kg papier de soie | No. art. 1017992

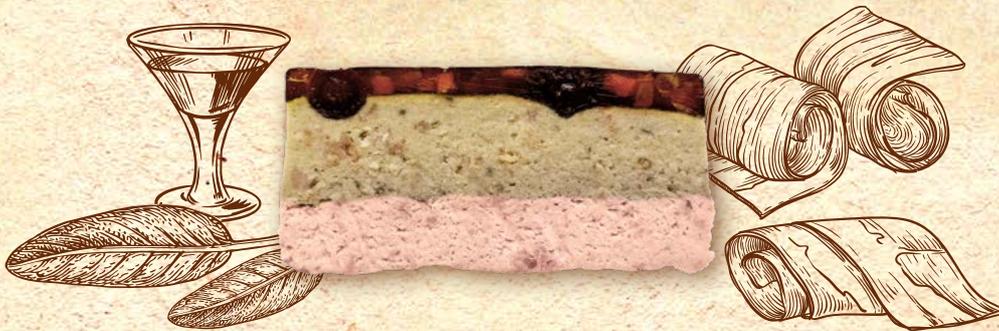
Terrine de veau marbrée



Notre terrine de veau «marbrée» est un deuxième hommage. Avec elle, nous célébrons le pays où les pâtés & terrines ont connu leur renaissance il y a environ 350 ans : la France. Dans toute la région francophone, ce sont surtout les farces avec morceaux qui sont très populaires. C'est pourquoi, pour la première fois, nous avons créé une terrine avec une farce en morceaux composée de tendres cubes de viande de veau et nous relierons ici aussi ce qui a été avec ce qui sera.

1.3 kg sous vide | No. art. 1017989

Millefeuille alla Saltimbocca



Complètement nouveau, complètement éminent, notre millefeuille «alla Saltimbocca», dans lequel nous avons réinterprété un classique de la cuisine italienne sous forme de millefeuille de terrine. La combinaison de d'escalopes de veau tendres avec du jambon cru et de la sauge, rôtis dans du beurre, est si délicieuse que nous devons tout simplement réunir ces saveurs dans notre millefeuille de terrine innovant. Nous sommes ravis.

700 g ½ sous vide | No. art. 1017990



Le Patron
CRÉATIONS CULINAIRES