



herbst 2017
automne

Schon bald beginnt wieder das eindruckliche Schauspiel der Farben, wenn die Laubwälder Ihr bezauberndes Herbstkleid zeigen. Inspiriert von dieser Vielfalt finden Sie im Wildsortiment von **Le Patron** auslesene Gourmet-Kreationen mit höchstem Genusspotential.

Die *Wildsaison*
ist eröffnet

Le spectacle impressionnant des couleurs commencera bientôt, quand la forêt nous montrera à nouveau sa charmante robe d'automne. Inspiré par cette diversité, **Le Patron** a choisi des créations variées pour célébrer l'arrivée de la saison de gibier.

La Saison de gibier
est ouverte

pasteten
pâtés



Hirsch Pastete mit Maroni und Johannisbeer-Sulz
Pâté de cerf aux marrons avec gelée de groseilles rouges

Hirsch- und Rehfleisch, Maroni, Pistazien
Viandes de cerf et chevreuil, marrons, pistaches

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000786

750 g ½ vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000800

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Pastete nach traditioneller Art
Pâté en croûte à l'ancienne

Landrauch-Schinken, Schweinefleisch, Lauch, Rotwein | Lard fumé, viande de porc, poireaux, vin rouge

1.8 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010480

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Wild Pastete mit Waldpilzen
Pâté de gibier avec champignons forestiers

Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch, Pilze
Viande de cerf, chevreuil et porc, champignons

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1009569

750 g ½ vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1009567

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Wild Pastete mit Zimtapfel
Pâté de gibier avec pommes et cannelle

Hirsch- und Rehfleisch, Äpfel, Zimt
Viandes de cerf et chevreuil, pommes, cannelle

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1010914

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Apéro Pilz Pastete
Pâté aux champignons apéro

Schweine- und Pouletfleisch, Pilze, Speck
Viande de porc et de poulet, champignons, lard

500 g Schlauchbeutel | sachet souple
Art. Nr. | No. art. 1012804

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017

Herbstliche Gourmet-Terrinen ...

Terrines automnales ...



Hirsch Terrine Diana
Terrine de cerf Diana

Hirsch- und Schweinefleisch, Haselnüsse, Rotwein
Viandes de cerf et porc, noisettes, vin rouge

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1007494

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Reh Terrine
Terrine de chevreuil

Reh- und Schweinefleisch, Gemüse, Pistazien
Viandes de chevreuil et porc, légumes, pistaches

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000785

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Steinpilz Terrine
Terrine aux bolets

Steinpilze, Schweinefleisch, Weisswein, Vollmilch
Bolets, viandes de porc, vin blanc, lait entier

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000819

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Wild Terrine
Terrine de gibier

Hirsch-, Wildhase- und Schweinefleisch, Rotwein
Viandes de cerf, lièvre sauvage et porc, vin rouge

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000771

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017

und genussvolle Dreiecks-Terrinen

et les savoureuses Terrines triangle



**Wildfleisch Dreieck Terrine
mit Kürbis**
Terrine de gibier à la courge, triangle

Hirsch- und Schweinefleisch, Kürbis, Preiselbeere
Viandes de cerf et porc, courge, airelles

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010924

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017



Hubertus Dreieck Terrine
Terrine Saint Hubert, triangle

Hirsch- und Schweinefleisch, Eierschwämmchen,
Pistazien | Viandes de cerf et porc, chanterelles,
pistaches

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1012805

erhältlich vom | disponible du
21.08. - 18.11.2017

NEU
NOUVEAU



Ravioli Butternut Squash Ginger
Raviolis Butternut Squash gingembre

Hartweizenmehl, Butternut-Kürbis, Ricotta, Kräuter | Farine de blé dur, courge musquée, ricotta, fines herbes

Stück ca. 22 g | Pièce env. 22 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1007107

erhältlich vom | disponible du
01.09. – 31.10.2017



Ravioli Ziegenkäse Bergkräuter
Raviolis au fromage de chèvre et herbes de la montagne

Hartweizenmehl, Ziegenkäse, Bergkräuter, Mascarpone | Farine de blé dur, fromage de chèvre, herbes de la montagne, mascarpone

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1003252

erhältlich vom | disponible du
01.09. – 31.10.2017



Wildschwein Ravioli Amarone
Raviolis au sanglier et Amarone

Hartweizenmehl, Wildschwein, Amarone
Farine de blé dur, viande de sanglier, Amarone

Stück ca. 20 g | Pièce env. 20 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1009562

erhältlich vom | disponible du
02.10. – 30.11.2017



Ravioli Prosecco
Raviolis au prosecco

Hartweizenmehl, Prosecco, Ricotta, Mascarpone, Käse | Farine de blé dur, Prosecco, ricotta, mascarpone, fromage

Stück ca. 35 g | Pièce env. 35 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1002400

erhältlich vom | disponible du
31.10. – 30.12.2017



Ravioli Sauerkraut
Raviolis à la choucroute

Hartweizenmehl, Sauerkraut, Mascarpone, Weisswein | Farine de blé dur, choucroute, mascarpone, vin blanc

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1000925

erhältlich vom | disponible du
31.10. – 30.12.2017



Trüffelsauce
Sauce aux truffes



Sommertrüffel (Tuber aestivum), Milch, Rahm, Olivenöl mit Trüffelaroma | Truffe d'été (Tuber aestivum), lait, crème, huile d'olive avec arôme de truffes

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

erhältlich vom | disponible du
01.09. – 30.12.2017



Wildrahm Sauce
Sauce gibier à la crème



Steinpilze, Preiselbeeren, Brandy, Rahm
Cèpes, airelles rouges, brandy, crème

1 kg Beutel | sachet
Art. Nr. | No. art. 1000972

erhältlich vom | disponible du
01.09. – 30.11.2017

Masse:

Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm
(ergibt ca. 15 Tranchen)

Tranche:

Wir empfehlen eine Tranchen-Breite von 2 cm. Diese wird stehend auf dem Teller angerichtet.

Vorspeise:

Die Gourmet-Tranche serviert mit einem Salatbouquet – ein idealer Starter für Geniesser.

Apéro:

Schneiden Sie 2.5 x 2.5 cm grosse Würfel und reichen Sie diese zum Apéro.

Dimensions:

26 cm de longueur, 8 cm de largeur,
3.5 cm de hauteur (env. 15 tranches)

Tranche:

nous vous conseillons des tranches d'env. 2 cm de large. De cette manière, les tranches pourront être servies debout.

Comme entrée:

une tranche de «millefeuille» servie avec un joli bouquet de salade – l'entrée idéale pour un repas savoureux.

Comme apéritif:

coupez les «millefeuille» en dés d'env. 2.5 cm et servez-les lors de votre prochain apéritif!

**Millefeuille mit Wildschwein und Steinpilzen**

Millefeuille au sanglier et aux bolets

Wildschwein, Hirsch- und Schweinefleisch, Steinpilze | Viandes de sanglier, cerf et porc, bolets

800 g vac | sous vide

Art. Nr. | No. art. 1010920

erhältlich vom | disponible du
21.08. – 18.11.2017

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