



festtage 2017
jours de fêtes

pasteten

pâtes

Alle Jahre wieder läuft bei Le Patron die Produktion zur Weihnachtszeit auf Hochtouren. Inzwischen umfasst das Sortiment eine breite Auswahl an Pasteten, Terrinen und diversen Spezialitäten. Und was geblieben ist, sind die Sorgfalt sowie das handwerkliche Know-how, mit welchem ausgewählte Rohstoffe zu Qualitätsprodukten hergestellt werden.

Wir wünschen Ihnen genussliches Erkunden unserer Festtags-Kreationen.

Les jours de fêtes approchent et chez Le Patron, les préparations pour Noël marchent à plein régime. Aujourd'hui, l'assortiment comporte un large choix de pâtés, terrines et spécialités de toutes sortes. Ce qui n'a pas changé, c'est le grand soin apporté aux matières premières et le savoir-faire qui garantissent des produits de haute qualité.

Partez à la découverte de nos créations de fêtes. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!

pasteten

pâtés



Richelieu Pastete
Pâté en croûte Richelieu

Schweinefleisch, Curcuma, Speck, Pistazien, Wein
Viande de porc, curcuma, foie de porc, pistaches, vin

1.8 kg ½ vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010481

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Apéro Gemüse Pastete Mediterran
Pâté méditerrané aux légumes apéro

Zucchini, Peperoni, Tomaten, Knobli, Rahm
Courgettes, poivrons, tomates, ail, crème

500 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1012508

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Apéro Morchel Pastete
Pâté aux morilles apéro

Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch, Speck,
Morcheln, Brandy, Rotwein | Viande de veau, porc
et poulet, lard, morilles, Brandy, vin rouge

500 g Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000845

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Apéro Rauchlachs Pastete
Pâté au saumon fumé apéro

Lachs, Seehecht, Portwein, Dill, Zitronensaft
Saumon, merlu, Porto, aneth, jus de citron

500 g Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1002004

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Trüffel Pastete Festtag
Pâté de Noël aux truffes

Schweine- und Pouletfleisch, Speck, Sommer-
trüffel, Pistazien, Portwein | Viande de porc et
poulet, lard, truffe d'été, pistaches, Porto

500 g Box
Art. Nr. | No. art. 1011336

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Pâté au canard à l'orange
Pâté au canard à l'orange

Entenbrustwürfel, Macadamia-Nüsse, Pistazien,
Cointreau | Magret de canard en dés, noix de
macadamia, pistaches, Cointreau

1 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1013135

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Pâté aux trois saveurs
Pâté aux trois saveurs

Kalbs-, Schweine- und Pouletfleisch, Sommer-
trüffel, Portwein | Viande de veau, porc et poulet,
truffe d'été, Porto

1 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1013136

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Enten Pastete mit Feigen & Pistazien
Pâté de canard aux figues et aux pistaches

Enten-, Schweine- und Pouletfleisch, Feigen,
Pistazien, Portwein | Viande de canard, porc et
poulet, figues, pistaches, Porto

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1010394

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010393

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Königs-Pastete
Pâté du roi

Kalb- und Schweinefleisch, Speck, Brandy
Viande de veau et porc, lard, Brandy

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000778

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000857

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Schweinsfilet-Pastete
Pâté au filet mignon de porc

Schweine- und Kalbfleisch, Speck, Pistazien
Viande de porc et veau, lard, pistaches

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. 1004220

750 g vac | sous vide
Art. Nr. 1004221

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017

terrinen

terrines

millefeuille



Kalbfleisch Terrine mit Morcheln Terrine de veau aux morilles

Kalbs- und Schweinefleisch, Morcheln, Pistazien, Brandy | Viande de veau et porc, morilles, pistaches, Brandy

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1004223

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Champagner Terrine Party Terrine au champagne party

Kalbs- und Schweinefleisch, Champagner, Trüffelstücke | Viande de veau et porc, Champagne, brisures de truffe

520 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1007100

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Enten Terrine Party mit karamellisierten Baumüssen

Terrine de canard festive
aux noix caramélisées

Enten- und Schweinefleisch, Baumüsse, Mangostücke | Viande de canard et porc, noix, dés de mangue

520 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010395

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017

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 × 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.

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

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



Millefeuille Kalbfleisch-Trüffel Millefeuille à la viande de veau-truffes

Kalbs- und Schweinefleisch, Trüffelstücke, Pistazien | Viande de veau et porc, brisures de truffe, pistaches

ca. 800 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010398

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Millefeuille Enten-Poulet-Bratapfel Millefeuille au canard, poulet et pommes au four

Enten- und Geflügelfleisch, Bratapfel, Mandeln | Viande de canard et volaille, pomme au four, amandes

ca. 800 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1009640

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Rauchlachs- Meerrettich Terrine Terrine au saumon fumé et raifort

Rauchlachs, Hecht, Meerrettich, Kerbel, Petersilie | Saumon fumé, brochet, raifort, cerfeuil, persil

1 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1013119

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Parfait Canard Orange Terrine Terrine Parfait Canard Orange

Enten- und Geflügelfleisch, Portwein, Orangen | Viande de canard et volaille, Porto, oranges

700 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1013145

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Portionen Terrinen 4er-Set

Terrines en portions
Set de 4 pièces

Art. Nr. | No. art. 1011089

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Millefeuille Morchel-Pistazien Millefeuille aux morilles et aux pistaches

Kalbs- und Schweinefleisch, Morcheln, Gemüse, Cranberry | Viande de veau et porc, morilles, légumes, canneberges

ca. 800 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1009709

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Poulet-Trüffel mit Cognacsulz
Poulet-truffes à la gelée de Cognac

Geflügel- und Schweinefleisch, Trüffelstücke, Cognac | Viande de volaille et porc, brisures de truffe, Cognac

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011117

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Rauchlachs Terrinette
Terrinette au saumon fumé

Rauch- & Frischlachs, Champagner, Meerrettich, Dill | Saumon fumé et frais, Champagne, raifort, aneth

140 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010472

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Enten Terrine mit Aprikosen
Terrine de canard aux abricots

Entenbrust, Schweinefleisch, Aprikosen, Portwein | Aiguillettes de canard, viande de porc, abricots, Porto

600 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011110

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Apéro Gemüse Terrine mediterran
Terrine méditerranéenne aux légumes apéro

Zucchini, Peperoni, Tomaten, Knobli, Rahm Courgettes, poivrons, tomates, ail, crème

300 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1012427

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Mousse de canard mit Sauternes-Gelée
Mousse de canard à la gelée de Sauternes

Enten- und Schweinefleisch, Apfel, Sauternes Viande de canard et porc, pommes, Sauternes

320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010741

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Trüffelsauce
Sauce aux truffes



Rahm, Sommertrüffel, Olivenöl, Pfeffer
Crème, truffe d'été, huile d'olive, poivre

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

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Hummer Ravioli
Ravioli au homnard

Hartweizenmehl, Hummerfleisch, Ricotta, Sherry, Dill | Farine de blé dur, chair de homard, ricotta, Sherry, aneth

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g
1.5 kg Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1002894

erhältlich vom | disponible du
27.11. – 30.12.2017



Sauerkraut Ravioli
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
27.11. – 30.12.2017



Prosecco Ravioli
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
27.11. – 30.12.2017

spezialitäten

spécialités



Lammrückenfilet im Teig Filet d'agneau en croûte

Blätterteig, Lammfilet, Brät, Pilze, Pistazien
Pâte feuilletée, filet d'agneau, chair à saucisse,
champignons, pistaches

500 g Box

Art. Nr. | No. art. 1000812

Bestelleinheit | Unité de commande
6 × 500 g

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année



Schweinsfilet im Teig Filet mignon de porc en croûte

Blätterteig, Schweinsfilet, Brät, Bratspeck,
Pilze, Pistazien | Pâte feuilletée, filet mignon de
porc, chair à saucisse, lardons, champignons,
pistaches

1 kg Box

Art. Nr. | No. art. 1000645

Bestelleinheit | Unité de commande
6 × 1000 g

ganzjährig erhältlich
disponible toute l'année

Informationen | Informations

FLEISCH IM TEIG

Haltbarkeit 90 Tage
Lagerung Tiefgekühlt bei mind. -18 °C
Nach dem Auftauen sofort
konsumieren.



Zubereitung

500 g: 40 Min. bei 190 °C
1 kg: 45 Min. bei 200 °C
Aufgetaut.

Backzeit variiert je nach Ofentyp.

VIANDES EN CROÛTE

Conservation 90 jours
Stockage congeler à min. -18 °C.
A consommer dès décongélation.



Préparation

500 g: 40 min. à 190 °C
1 kg: 45 min. à 200 °C
Décongelé.

La cuisson varie selon le type
de four.



Party Brot Pain Surprise

Weissbrot, Schinken, Käse, Truten Pastrami, Trocken-
fleisch | Pain blanc, jambon, fromage, pastrami de
dinde, viande séchée

430 g vac | sous vide

Art. Nr. | No. art. 1009782

ganzjährig erhältlich | disponible toute l'année

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