

Weihnachtliche Genüsse aus dem Atelier Culinaire

Advents-Pastete



Pain Surprise



Damit an den Festtagen so richtig herzhaft geschlemmt werden kann, verdoppelt Le Patron die Belegschaft in der Vorweihnachtszeit, denn der grösste Teil der köstlichen Gourmet-Kreationen wird liebevoll von Hand hergestellt. Dieses Jahr überrascht Le Patron mit drei Neuheiten:

Advents-Pastete

Besonders beliebt sind Pasteten in der Adventszeit und an den Feiertagen. Deshalb haben die Kreativeure von Le Patron eine einzigartige Advents Pastete mit unverkennbaren Weihnachtzutaten und festlichen Aromen geschaffen: eine köstliche Farce aus Schweizer Schweinefleisch und Hühnerleber, im Kern eine Harmonie aus Feigen, Pflaumen, Sultaninen, Orangeat und Lebkuchengewürz, gebacken in bestem Pastetenteig. Der krönende Abschluss: das fruchtige Birnengelee.

Pain Surprise

Das extra grosse Partybrot für noch mehr Genuss. Ob festlicher Zvieri, origineller Apéro oder kleines Häppchen zwischendurch: Mit dem neuen Pain Surprise verwöhnt man Gäste mit wenig Aufwand. Die 40 Minisandwiches sind gefüllt mit delikatem Lachsmousse, saftigem Vorder-schinken, feinem Thonmousse, würziger Chorizo und cremigem Frischkäse.

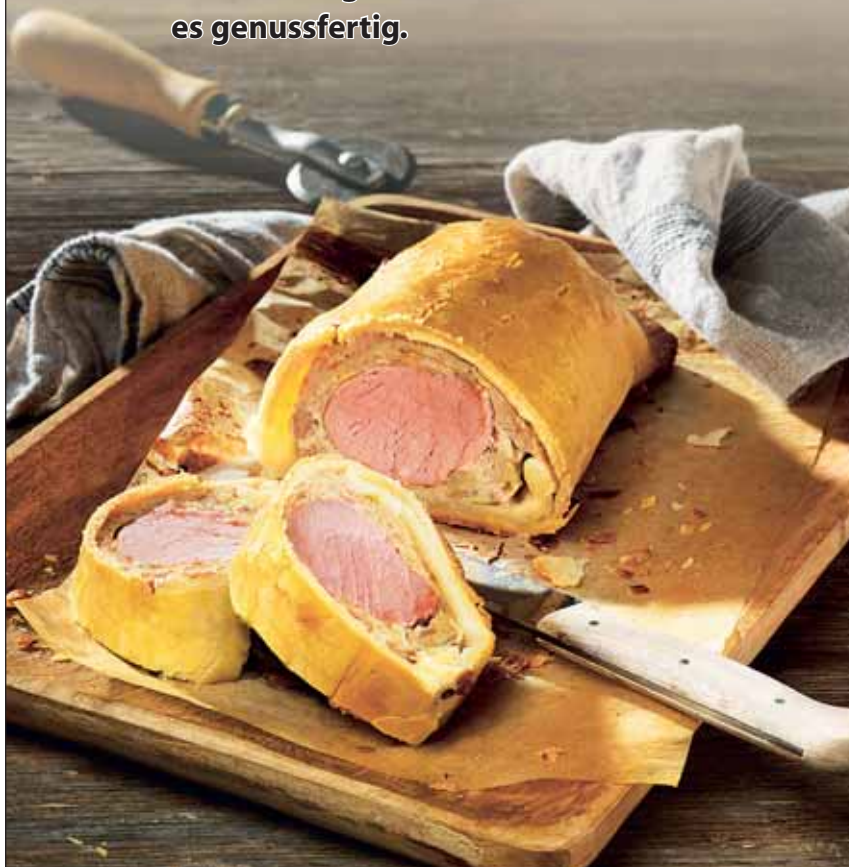


Weitere Infos:

Orior Menu AG Le Patron
Rohrmattstrasse 1, 4461 Böckten
Telefon 061 985 85 00
info@lepatron.ch, www.lepatron.ch

Der Klassiker darf bei keinem Festessen fehlen! Das zarte Schweizer Schweinsfilet ist umhüllt von feinem Brät, abgeschmeckt mit Petersilie. Das Filet im knusprigen Blätterteig muss nur noch im Ofen gebacken werden und schon ist es genussfertig.

Schweinsfilet im Teig



Das Le Patron Festtagsortiment ist vom 26. November bis 31. Dezember 2018 erhältlich.