

DE SPIEGELEIRE

# Fin d'année

SPÉCIALITÉS  
2023

GIBIER ET DE FIN D'ANNÉE





*De Spiegeleire*

**FABRICANT DE PÂTÉ FRAIS BELGE  
DE QUALITÉ**



# Contenu

## SPÉCIALITÉS DE GIBIER ET DE FIN D'ANNÉE

### 5 PATÉS DE NOËL

- nouveau* 4 Pâté aux canneberges et noisettes
- nouveau* 5 Pâté Spicy jalapeño
- nouveau* 6 Pâté de canard à l'orange
  
- 7 Pâté au canard, au Cava et aux truffes
- 8 Pâté de jambon aux morceaux de figues et au porto avec une gelée figues/porto
- 9 Pâté à la bière brune, au sirop de Liège et aux raisins
- 10 Pâté de dinde, dattes et pistaches
- 11 Pâté avec du Brie, des noix, du miel et au porto
- 12 Pâté aux pommes avec lardons croquants
- 13 Pâté au Roquefort et aux poires
- 14 Pâté à l'orange, Grand Marnier et petits morceaux de mandarine
- 16 Pâté Reserva Negra®
- 17 Pâté au jambon Breydel

### 18 PÂTÉS DE GIBIER

- 18 Pâté de marcassin
- 18 Pâté de lièvre
- 18 Pâté de faisan
- 19 Pâté de chevreuil
- 19 Pâté de marcassin aux aïrelles
- 19 Pâté de lapin aux pruneaux

### 20 SPÉCIALITÉ DE GIBIER

- 20 Terrine de marcassin

### 21 CANARD/TRUFFE SPÉCIALITÉS

- 21 Triangle au pâté aux truffes et aux aïrelles
- 21 Mousse de canard

### 22 PÂTE EN CROÛTE

- 22 Tarte de pâté au confit d'oignon et aux morceaux d'abricots
- 22 Pâté de marcassin
- 23 Tunnels en croûte
- 23 Mini tunnels en croûte

### 24 EMBALLAGES DE CONSOMMATION

- 300 g**
- 24 Trio de pâtés de fête
- 24 Trio de pâtés de gibier

- 2,4 kg**
- 25 3 goûts de fête
- 25 3 goûts de gibier

### 26 EMBALLAGES POUR LE SERVICE

PÂTÉS DE  
NOËL

*Nouveau*



*Pâté aux canneberges  
et noisettes*

293 520 | GROS

Emballage 520  
Plateau en plastic one way  
Poids par pièce:  
2,600 kg

Des canneberges et des noisettes travaillées dans un délicieux pâté gros grain. La fraîcheur des canneberges et le croquant de la noisette donnent à ce pâté une parfaite harmonie.



PÂTÉS DE  
NOËL

*Nouveau*



## *Pâté Spicy jalapeño*

Découvrez notre délicieux pâté Spicy jalapeño, un pâté gros grain constitué des meilleurs ingrédients pour une expérience aussi onctueuse que relevée.

La douce sauce chili contenant des morceaux de chili donne au pâté une saveur à la fois douce et épicée alors que les jalapeños rouges et verts apportent une touche supplémentaire.

Savourez le goût unique de notre pâté Spicy jalapeño, parfait pour les amateurs de plats relevés et raffinés !



**282 520 | GROS**

**Emballage 520  
Plateau en plastic one way**

Poids par pièce:  
**2,600 kg**

PÂTÉS DE  
NOËL

*Nouveau*



## *Pâté de canard à l'orange*

**283 520 | FIN**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**

Le canard à l'orange, un classique de la gastronomie française revisité en pâté !

Ce pâté est fait à base de notre célèbre mousse de canard enrichie d'une délicieuse marmelade d'oranges qui met parfaitement en exerce le côté doux-amer des oranges.

Pour compléter le tout, nous y avons ajouté un effloché de canard. Le pâté de canard à l'orange sera votre compagnon idéal pour les repas de fête !



PÂTÉS DE  
NOËL

*Classique*



*Pâté au canard, au Cava  
& aux truffes*

Le pâté de canard est fabriqué à base de foie de canard et sa structure est fine. Les truffes donnent à ce pâté exclusif un arôme légèrement âcre teinté de noisette boisée. Le Cava lui apporte une note festive avec sa saveur raffinée. Une belle combinaison, agrémentée de saveurs culinaires, un vrai délice!

513 520 | FIN

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
2,600 kg



## PÂTÉS DE NOËL



### *Pâté de jambon aux morceaux de figues et au porto avec une gelée figues/porto*

299 520 | GROS

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**

**Uniquement disponible dans cet emballage.**

Le pâté de jambon aux morceaux de figues et au porto est de texture rustique. Les morceaux de figues et le porto confèrent à ce pâté de jambon un caractère unique. Les pépins de figues donnent à ce pâté une sensation amusante en bouche. La couche de gelée figues/porto apporte non seulement un bel effet sur l'assiette, mais aussi une délicieuse note de fraîcheur.



## PÂTÉS DE NOËL



### *Pâté à la bière brune, au sirop de Liège et aux raisins*

Le pâté à la bière brune, au sirop de Liège et aux raisins est créé à partir du Pâté de l'abbaye d'Oudenburg. Ce pâté gros grain voit sa saveur rehaussée avec une bière brune. La bière apporte au pâté une richesse des saveurs, le goût du caramel doux et du sucre de canne avec une touche de fruits noirs. Le sirop de Liège est toujours une caresse pour les papilles gustatives et son association avec les raisins crée un arôme succulent, doux et riche.

**292 520 | GROS**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**



## PÂTÉS DE NOËL



296 520 | FIN

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**

### *Pâté de dinde, dattes et pistaches*

La dinde est un vrai classique que vous pouvez combiner avec pratiquement tout.

Le pâté de dinde, dattes et pistaches est un pâté raffiné.

La saveur sucrée et sirupeuse des dattes se marie délicieusement aux pistaches qui donnent une note croquante à ce pâté.



PÂTÉS DE  
NOËL

*Classique*



*Pâté avec du Brie, des noix,  
du miel & au porto*

La saveur crémeuse du fromage de brie, recouvert de miel, qui fond dans la bouche. L'ajout de noix et de rucola rend l'expérience des saveurs de ce pâté totalement complète.

**560 520 | GROS**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**





# PÂTÉS DE NOËL

*Classique*



## *Pâté aux pommes avec lardons croquants*

**499 520 | FIN**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**

Ce pâté crème raffiné enrichi d'une savoureuse compote de pommes faite maison et de lardons croquants est un pâté au caractère fort. Le goût de pomme donne à ce pâté une saveur aigre-douce agréable, tandis que le lard lui confère une touche légèrement salée et même un léger croquant.

PÂTÉS DE  
NOËL

*Classique*



## *Pâté au Roquefort & aux poires*

Ce délicieux pâté à la structure hachée gros doit sa saveur relevée à l'ajout d'un fromage de caractère, le Roquefort. Les poires lui confèrent en outre une note légèrement sucrée. Bref: un délice auquel personne ne peut résister.

**344 520 | GROS**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**





# PÂTÉS DE NOËL

*Classique*



**459 520 | FIN**

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**  
Poids par pièce:  
**2,600 kg**

*Pâté à l'orange, Grand Marnier  
& petits morceaux de mandarine*

Ce pâté fruité fin au goût délicieux d'oranges fraîches et de mandarines, avec un petit peu de Grand Marnier, a un goût sucré. De petits morceaux de peau d'orange confite et de mandarines lui donnent non seulement son goût fruité, mais aussi une couleur festive.





*Té deseamos  
felices fiestas de fin de año!*

*Equipo De Spiegeleire*



# PÂTÉS DE NOËL

*Classique*



520



552



595 520 | FIN

**Emballage 520**

**Plateau en plastic one way**

Poids par pièce: **2,600 kg**

**Emballage 552**

**Bac étroit en plastique de noir**

Poids par pièce: **1,600 kg**

**Uniquement disponible  
dans ces emballages:  
520 et 552.**

## *Pâté Reserva Negra®*

Ce pâté unique, 100% Duroc, contient exclusivement de la viande de porcs pure race Duroc nés, élevés et abattus en Espagne.

A cette viande, vient s'ajouter le célèbre jambon sec Gran Reserva.

Ces ingrédients de base particuliers procurent au pâté Reserva Negra® une saveur unique, raffinée et intense.



# PÂTÉS DE NOËL

*Classique*

024



520



## *Pâté au Jambon Breydel*

Ce pâté cuit au four offre une saveur exquise, typique de Breydel. Cette saveur est obtenue grâce à l'ajout du jambon Breydel et son mélange d'épices unique. Le pâté présente une structure grossière avec des morceaux de jambon clairement visibles



599 520 | GROS

**Emballage 520**

Plateau en plastic one way

Poids par pièce: **2,600 kg**

**Emballage 024**

DEMI TUNNEL

Poids par pièce: **0,500 kg**

**Uniquement disponible  
dans ces emballages:  
520 et 024.**





## PÂTÉS DE GIBIER



### *Pâté de marcassin*

106 520 | GROS

Le pâté de marcassin est fait à base de morceaux de foie et viande, noyés dans un contexte savoureux. Le bouquet exquis d'épices exotiques, ainsi que le vin rouge français soigneusement sélectionné, contribuent à son goût spécifique, typique pour le pâté de gibier.



### *Pâté de lièvre*

107 520 | GROS

C'est un pâté de gibier hachage gros, fabriqué à base de viande et de foie de lièvre. En guise de friandise, on a ajouté une poignée de noisettes. Un vieux vin français a été sélectionné pour la marinade.



### *Pâté de faisán*

108 520 | GROS

Le pâté de faisán est haché gros, fabriqué à base de viande de faisán, essentiellement mariné dans un délicieux vin blanc. Son goût est particulièrement raffiné et il attire vraiment le regard dans le comptoir.



Emballages représentés: 520 | Plateau en plastic one way  
Poids par pièce: 2,600 kg

## *Pâté de chevreuil*

125 520 | GROS

Il s'agit d'un pâté de gibier hachage gros, à base de viande et de foie de chevreuil marinés. Le goût raffiné d'un vin rouge lui confère une touche harmonieuse.



## *Pâté de marcassin aux airelles*

358 520 | GROS

Le pâté de marcassin est fait à base de morceaux de foie et de viande incorporé dans un mélange crémeux. Le bouquet garni d'herbes et le vin rouge soigneusement sélectionné confèrent à ce pâté son goût particulier, propre au pâté de gibier. L'ajout d'airelles lui confère note fruitée sucrée, ainsi qu'un petit air de fête supplémentaire.



## *Pâté de lapin aux pruneaux*

583 520 | GROS

Si vous êtes un amoureux des recettes qui mêlent viande et fruits, vous connaissez certainement la spécialité flamande du lapin aux pruneaux. L'association de la viande maigre du lapin et des pruneaux dans un pâté rappelle clairement ce classique. Un délice!



**Ce pâté est exclusivement disponible dans ce conditionnement.**



SPÉCIALITÉ  
DE GIBIER



470 306 | GROS

Emballage 306  
Bac étroit en plastique de noir

Poids par pièce:  
1,700 kg

Uniquement disponible  
dans cet emballage.

## *Terrine de marcassin*

Nous avons ajouté à la terrine de marcassin un vin rouge français soigneusement sélectionné pour lui conférer un raffinement supplémentaire.



*Triangle au pâté aux truffes  
et aux aïelles*

**447 024 | FIN**  
**DEMI TUNNEL:**  
Poids par pièce: **0,500 kg**

**447 025 | FIN**  
**TUNNEL**  
Poids par pièce: **1,000 kg**

Dans cette combinaison, nous avons associé un succulent pâté aux truffes avec notre célèbre pâté aux aïelles. Ces couches sont séparées par une couche de gélatine d'aïelles, qui confère en outre un bel effet sur l'assiette et une délicieuse touche de fraîcheur.



*Mousse de canard*

**178 074 | FIN**  
Poids par pièce: **1,800 kg**

Faite à base de véritable foie de canard, la Mousse de canard est très crémeuse et sa structure est crémeuse. Un vrai délice.



## PÂTÉ EN CROÛTE



### *Tarte de pâté au confit d'oignon et aux morceaux d'abricots*

**327 267 | GROS**  
Poids par pièce: **1,300 kg**



Notre succulente tarte de pâté contient le pâté au confit d'oignons recouvert d'une fine couche de morceaux d'abricots, le tout enrobé d'une pâte brisée.



### *Pâté de marcassin*

Le pâté de marcassin est fait à base de morceaux de foie et viande, noyés dans un contexte savoureux. Le bouquet exquis d'épices exotiques, ainsi que le vin rouge français soigneusement sélectionné, contribuent à son goût spécifique, typique pour le pâté de gibier.



**106 578 | GROS**  
Poids par pièce: **0,500 kg**



**106 055 | GROS**  
Poids par pièce: **1,100 kg**



## TUNNELS EN CROÛTE

### *Pâté au confit d'oignon*

**327 055 | GROS**

Poids par pièce: **1,100 kg**

Dans le pâté au confit d'oignons nous incorporons un confit d'oignons fait maison qui lui donne la saveur est très douce.



## MINI TUNNELS EN CROÛTE

### *Pâté au poivre vert*

**112 578 | GROS**

Poids par pièce: **0,500 kg**

Ce pâté 'poivré' est légèrement relevé mais pas trop. En le mélangeant avec de gros grains de poivre vert.



### *Pâté aux noix*

**136 578 | GROS**

Poids par pièce: **0,500 kg**

Ce pâté hachage gros comprend 3 arachides: noisettes, noix et amandes grillées.



### *Spicy en croûte*

**502 578 | GROS**

Poids par pièce: **0,500 kg**

Ce pâté en croûte est enrichi aux chili peppers, ce qui le rend piquant. Un délice à savourer avec un bon verre.





## EMBALLAGES DE CONSOMMATION



### *Trio de pâtés de fête*

**481 466 | GROS/FIN**  
Poids par pièce: **0,300 kg**

**! A ordenar unicamente en multiples de 6.**

Notre "Trio de pâtés de fête" se compose de 3 pointes de 100 g à la saveur de Noël:

**Pâté aux pommes avec lardons croquants**  
**Pâté au Roquefort et aux poires**  
**Pâté à l'orange, Grand Marnier et petits morceaux de mandarine**



### *Trio de pâtés de gibier*

**454 378 | GROS**  
Poids par pièce: **0,300 kg**

**! A commander uniquement par multiple de 6.**

Notre "Trio de pâtés de gibier" se compose de 3 pointes de 100 g à la saveur gibier:

**Pâté de marcassin**  
**Pâté de faisan**  
**Pâté de chevreuil**

Ces trois pâtés peuvent servir d'excellente base à l'élaboration de votre "soirée vins, pâtés, fromages".





## 3 Goûts de fête

501069 | GROS/FIN  
Poids par pièce: 2,400 kg

Notre "3 Goûts de fête" comprend  
8 x 100 g pointes de pâté des 3 saveurs de Noël:

**Pâté aux pommes avec lardons croquants**  
**Pâté au Roquefort et aux poires**  
**Pâté à l'orange, Grand Marnier et  
petits morceaux de mandarine**



## 3 Goûts de gibier

467069 | GROS  
Poids par pièce: 2,400 kg

Notre "3 Goûts de gibier" comprend  
8 x 100 g pointes de pâté des 3 saveurs gibier:

**Pâté de marcassin**  
**Pâté de faisane**  
**Pâté de chevreuil**



## EMBALLAGES POUR LE SERVICE

*Grandplat en  
porcelaine blanche*

371



Poids par pièce:  
**8,000 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(499) Pâté aux pommes avec  
lardons croquants (fin)

*Terrine  
rectangulaire  
en inox*

335



Poids par pièce:  
**16,000 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(117) Pâté aux aïelles (fin)

*Terrine noire ovale  
avec couvercle*

479



Poids par pièce:  
**5,000 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(495) Pâté aux dates et aux noi-  
settes (gros)

*Wok émaillé*

137



Poids par pièce:  
**3,000 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(344) Pâté au Roquefort et aux  
poires (gros)



## *Étoile jaune*

133



Poids par pièce:  
**3,600 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(459) Pâté à l'orange, Grand Marnier  
et petits morceaux de mandarine  
(fin)

## *Terrine avec feuille de houx*

307



Poids par pièce:  
**3,000 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(136) Pâté aux noix (gros)

## *Le père Noël*

044



Poids par pièce:  
**3,500 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(117) Pâté aux airelles (fin)





**DE SPIEGELEIRE NV**

Industrieterrein 1  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest

E [info@ds.be](mailto:info@ds.be)  
T +32 13 35 20 81  
F +32 13 35 20 90

[www.ds.be](http://www.ds.be)  
[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)