

DE SPIEGELEIRE

FIN D'ANNÉE

SPÉCIALITÉS
GIBIER ET DE FIN D'ANNÉE

2024



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 avec poire pochée, vin rouge et noisette
- NOUVEAU** 5 Pâté de volaille au chorizo et une couche de gelée de poivron doux
- NOUVEAU** 6 Mousse de Canard au Porto
- 7 Pâté de canard à l'orange
- 8 Pâté au canard, au Cava et aux truffes
- 9 Pâté à l'orange, Grand Marnier et petits morceaux de mandarine
- 10 Pâté aux canneberges et noisettes
- 11 Pâté aux pommes avec lardons croquants
- 12 Pâté avec du Brie, des noix, du miel et au porto
- 13 Pâté au Roquefort et aux poires
- 14 Pâté Reserva Negra®
- 15 Pâté au jambon Breydel

16 EMBALLAGES DE CONSOMMATION

- 16 Bloc 2,00 kg
- 17 Tranches 8 x 150 gr

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 aîrelles
- 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 aîrelles
- 21 Mousse de canard

22 PÂTÉ 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 POUR LE SERVICE

Les produits de Noël sont disponibles dans les semaines de livraison 47 – 52.
Les pâtés de gibier sont déjà disponibles de la semaine de livraison 36 jusqu'à la fin de l'année.
De Spiegeleire nv se réserve le droit de modifier cette offre à tout moment.



PÂTÉS DE NOËL NOUVEAU

PÂTÉ AVEC POIRE POCHÉE, VIN ROUGE ET NOISETTE

278 520 | GROS

Emballage 520

Plateau en plastic one way

Poids par pièce:

2,600 kg

Notre pâté artisanal à la poire pochée, noisettes et une touche de vin rouge est une véritable découverte culinaire pour les gourmets. Chaque bouchée de ce pâté offre un mélange de saveurs soigneusement élaboré. Les notes sucrées et juteuses de la poire pochée, parfaitement équilibrées par les riches arômes terreux de la noisette. La subtile touche de vin rouge ajoute une dimension supplémentaire à chaque bouchée, ravissant les papilles.





PÂTÉS DE NOËL NOUVEAU

UNIQUEMENT DISPONIBLE
DANS CET EMBALLAGE

279 520 | FIN

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

PÂTÉ DE VOLAILLE AU CHORIZO ET UNE COUCHE DE GELÉE DE POIVRON DOUX

Entrez dans un monde d'explosions de saveurs avec notre pâté artisanal de volaille, enrichi du piquant du chorizo et adouci avec une subtile couche de gelée de poivron doux. Ce pâté vous offre le meilleur des deux mondes: le goût délicat de la volaille tendre et la robustesse épicée du chorizo. Mais la véritable star de cette création est la couche de gelée de poivron doux. Elle ajoute une douceur délicieuse, mêlée à une légère touche piquante qui titille les papilles et crée une expérience culinaire inoubliable.



PÂTÉS DE NOËL NOUVEAU

MOUSSE DE CANARD AU PORTO

179 520 | FIN

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

Cette mousse de canard est un chef-d'œuvre d'artisanat, avec une texture soyeuse et une saveur riche et pleine qui éveille les sens. Fabriquée à partir du foie de canard le plus fin, assaisonnée d'une touche de porto, chaque bouchée offre un équilibre parfait entre le salé et le sucré. La consistance crémeuse glisse sur la langue, tandis que la subtile touche de porto ajoute une dimension supplémentaire à chaque bouchée. Le résultat est une expérience gustative délicieuse qui stimule l'imagination.



PÂTÉS DE NOËL

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

513 520 | FIN

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

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!





PÂTÉS DE NOËL CLASSIQUE

PÂTÉ À L'ORANGE, GRAND MARNIER & PETITS MORCEAUX DE MANDARINE

459 520 | FIN

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

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.



PÂTÉS DE NOËL

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 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 AVEC DU BRIE, DES NOIX, DU MIEL & AU PORTO

560 520 | GROS

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

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.





PÂTÉS DE NOËL CLASSIQUE

PÂTÉ AU ROQUEFORT & AUX POIRÈS

344 520 | GROS

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

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.



520

552

PÂTÉS DE NOËL CLASSIQUE



PÂTÉ RESERVA NEGRA®

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

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.

**UNIQUEMENT DISPONIBLE
DANS CET EMBALLAGE**



PÂTÉS DE NOËL CLASSIQUE



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

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

**UNIQUEMENT DISPONIBLE
DANS CET EMBALLAGE**



Emballage 006

Bloc

Poids par pièce: **2,000 kg**

Saveur de pâté représentée:
(358) Pâté de marcassin aux aïrelles

**Vous souhaitez facilement prédécouper et emballer nos pâtés de Noël pour le consommateur ?
Cet emballage est idéal pour cela !**

**À L'EXCEPTION DES
PÂTÉS AVEC
INTERCALAIRE**

EMBALLAGES DE CONSOMMATION



Emballage 375
8 tranches sur un plateau
dans une boîte
Poids par pièce: 1,200 kg

PÂTÉ AVEC POIRE POCHÉE,
VIN ROUGE ET NOISETTE

278 | GROS



PÂTÉ DE VOLAILLE AU CHORIZO
ET UNE COUCHE DE GELÉE
DE POIVRON DOUX

279 | FIN



MOUSSE DE CANARD AU PORTO

179 | FIN



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 FAISAN

108 520 | GROS

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



PÂTÉS DE GIBIER

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

TERRINE DE MARCASSIN



470 306 | GROS

Emballage 306
Bac étroit en plastique de noir
Poids par pièce:
1,700 kg

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

**UNIQUEMENT DISPONIBLE
DANS CET EMBALLAGE**

SPÉCIALITÉS DE CANARD/TRUFFE

TRIANGLE AU PÂTÉ AUX TRUFFES ET AUX AIRELLES

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 aîrelles. Ces couches sont séparées par une couche de gélatine d'aîrelles, 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 très 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



PÂTÉ EN CROÛTE

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 POUR LE SERVICE



GRAND PLAT EN PORCELAIN 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:
(117) Pâté aux aïelles (fin)



WOK ÉMAILLÉ

137

Poids par pièce: **3,000 kg**

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

EMBALLAGES POUR LE SERVICE



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 aïelles (fin)



DE SPIEGELEIRE NV
Industrieterrein 1
I.Z. Webbekom 1041
B-3290 Diest

E info@ds.be
T +32 13 35 20 81
F +32 13 35 20 90

www.ds.be
www.despiegeleire.com