

AMSTERDAM

Chateaubriand

VLEESSPECIALITEITEN



Patés van Madame Paté

Madame Paté maakt haar patés volgens klassieke Franse traditie: grof en puur. Haar patés passen in de vleestrend 'van kop-tot-staart' en bevatten duurzame en lokale ingrediënten, zoals Heyde Hoeve varken, Veluws wild en Polderlam.



OVENVERS en AFBAKPATÉ

In U kunt kiezen uit ovenverse paté of afbakpaté. Deze laatste is diepvrries te bewaren en eenvoudig zelf af te bakken. Maten: Klein 220 gram, groot 850 gram. De handgemaakte paté's zijn een ware culinaire aanvulling op de menukaart.

Bon Appetit!

Paté de Campagne. Heyde Hoeve varken met ui.

Artikel	Gewicht
16075	220 gr vers
16076	850 gr afbak
16077	850 gr vers

Paté de Normandië. Heyde Hoeve varken met appel en calvados.

Artikel	Gewicht
16078	220 gr vers
16079	850 gr afbak
16080	850 gr vers

Paté aux Pruneaux. Heyde Hoeve varken met Agen pruimen.

Artikel	Gewicht
16081	220 gr vers
16082	850 gr afbak
16083	850 gr vers

Paté aux Crêpes. Heyde Hoeve varken met appel gedroogde paddestoelen.

Artikel	Gewicht
16084	220 gr vers
16085	850 gr afbak
16086	850 gr vers

Paté de Provence. Stevige paté van het Heyde Hoeve varken.

Artikel	Gewicht
16084	220 gr vers
16085	850 gr afbak
16086	850 gr vers

Paté de Canard. Van 100% eend.

Artikel	Gewicht
16090	220 gr vers
16091	850 gr afbak
16092	850 gr vers

Wildpaté. Haas en wild zwijn.

Artikel	Gewicht
16093	220 gr vers
16094	850 gr afbak
16095	850 gr vers

Lamspaté. Polderlam met olijf.

Artikel	Gewicht
16096	220 gr vers
16097	850 gr afbak
16098	850 gr vers

Rillettes pur Porc. Heyde Hoeve varken.

Artikel	Gewicht
16099	175 gr