

BALIK KITCHEN – PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON

AU DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX *Philippe Chevrier*

Au-dessus des vignobles du charmant village de Satigny, près de Genève, se trouve le Domaine de Châteauevieux. La cuisine réputée du grand chef Philippe Chevrier a élaboré un mini pâté en croûte de saumon Balik.

Le poids de ce produit est compris entre 2,0 et 2,2kg. Chaque pâté en croûte est fait à la main et décoré individuellement. Les dimensions sont : environ 30 cm*7 cm* 8 cm.

Pré-commande:

Pour des raisons de qualité et de fraîcheur, chaque pâté en croûte de saumon «BALIK Kitchen» est fabriqué par l'équipe étoilée Michelin du Domaine de Châteauevieux uniquement sur précommande. Toute commande passée avant le samedi midi sera livrée le jeudi suivant. La durée de conservation du produit non ouvert est de 10 jours. Une fois ouvert, le produit doit être consommé dans les 2 jours. La température de stockage optimale est d'environ +4° Celsius. Nous vous recommandons de couper le pâté de saumon «BALIK Kitchen» en tranches verticales d'environ 1cm et de le servir avec une salade fraîche. C'est la meilleure façon de déguster ce délicieux produit.

Ingrédients du pâté en croûte de saumon «BALIK Kitchen»:

Produit à base de pêche bouillie. Saumon 50% (Norvège), 500 gr de saumon fumé BALIK, queues de crevettes 19% (Tigre Noir Vietnam), **crème** 12%, pois 6%, **oeufs, beurre**, poivre, Noilly Prat, échalote, aneth, pistache, poivre du Sichuan, sel iodé. **Risque de traces de noix.** Pâte Brisée 32% (**farine de blé** 57%, saindoux 12%, **beurre** 12%, **oeufs** 5%, eau 12%, sel de table 1%, sucre 0,5%), gelée de Madère 12% (gélatine, eau, Madère), sel nitrique pour saumure (sel, conservateur: E 250).



PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON BALIK KITCHEN

env. 2000–2200 g

Pâté en croûte de saumon «BALIK Kitchen» au Domaine de Châteauevieux, Philippe Chevrier

N° de commande

41120

Prix / 100 g

CHF 18.30