

# BALIK KITCHEN – MINI 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 du mini pâté en croûte de saumon BALIK se situe entre 600 et 710 g. Chaque pâté est fait à la main et décoré individuellement. Les mesures explicites sont les suivantes : environ 43cm\*4,5cm\*4,2cm.

Ce produit est idéal à l'apéritif, pour un buffet voire en entrée.

## 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 mini pâté en croûte de saumon «BALIK Kitchen»:

À base de produits de pêche bouillis. 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%, sain-doux 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).



## MINI PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON «BALIK KITCHEN»

env. 600–710 g

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

N° de commande

41110

Prix / 100 g

CHF 18.30