

# LES P'TITS PÂTÉS D'ALEX

---

ARTISAN AU SERVICE DU GOÛT & DU FAIT MAISON



Implanté dans l'Oise, aux portes de Paris, Alex vous propose une gamme de pâtés de sanglier, MAIS PAS QUE !

Fort de son expérience en tant que cuisinier dans de grands hôtels Parisiens puis formateur cuisine en Ile de France, il a décidé en 2019 d'ouvrir sa propre entreprise afin de vivre pleinement sa passion et devenir artisan au service du goût, du local et du fait maison.

Alex allie sa passion et son métier afin de vous proposer des recettes artisanales.

Une gamme de produits allant du sanglier, du cochon, du canard au saumon et bien d'autres à venir.

Il transforme pour vous des matières premières de qualité, sans additifs ni conservateurs, locales et principalement de France.

Ses maîtres-mots ? Le bien manger, le fait maison, le local et le goût des bonnes choses ! What else ?!

*Les P'Tits Pâtés D'Alex*

# Les recettes de Sanglier



## Pâté de sanglier au 4 Epices

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, sel, poivre, Porto, Armagnac (sulfites), mélange 4 épices.  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*  
Energie 699 Kj  
Energie 167 Kcal  
Matières grasses 5,5g  
Glucides 10g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g



## Pâté de sanglier aux Fruits Secs

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, pruneaux, abricots, **pistaches**, ail, **œufs**, sel, poivre, porto, armagnac (sulfites).  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*  
Energie 940.5 Kj  
Energie 225 Kcal  
Matières grasses 9g  
Glucides 18g  
Protéines 11g  
Sel 1.6g



## Pâté de sanglier au Piment d'Espelette

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, piment d'Espelette, sel, poivre, porto, armagnac (sulfites).  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*  
Energie 698.6 Kj  
Energie 167 Kcal  
Matières grasses 6g  
Glucides 10g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g



### Pâté de sanglier au Poivre Vert

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : Sanglier 50%, porc, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, poivre vert, sel, poivre, Porto, Armagnac (sulfites).  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 710.6 Kj  
Energie 170 Kcal  
Matières grasses 6g  
Glucides 10g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g



### Pâté de sanglier aux Châtaignes

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, châtaignes, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, sel, poivre, Porto, Armagnac (sulfites).  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 669 Kj  
Energie 184 Kcal  
Matières grasses 6g  
Glucides 14g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g



### Pâté de sanglier au Bleu d'Auvergne

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients: sanglier 50%, porc, **bleu d'Auvergne**, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, sel, poivre, Porto, Armagnac (sulfites).  
Peut contenir des traces de projectiles de chasse.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 807 Kj  
Energie 193 Kcal  
Matières grasses 8g  
Glucides 10g  
Protéines 11g  
Sel 1.6g



# Les recettes de Sanglier avec un p'tit plus



## Pâté de sanglier aux Trompettes de la Mort

250g 12 €  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, trompettes de la mort, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, sel, poivre, porto, armagnac (sulfites).

Peut contenir des traces de projectiles de chasse.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 790 Kj

Energie 189 Kcal

Matières grasses 6g

Glucides 12g

Protéines 12g

Sel 1.6g



## Pâté de sanglier insert Foie Gras

250g 12 €  
DDM

Ingrédients : sanglier 50%, porc, foie gras, échalotes et oignons confits, ail, **œufs**, sel, poivre, porto, armagnac (sulfites).

Peut contenir des traces de projectiles de chasse.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 890 Kj

Energie 213 Kcal

Matières grasses 10g

Glucides 10g

Protéines 10g

Sel 1.6g

# Les recettes de Porc



## Rillettes de porc

250g **7 €**  
140g **5.50 €**  
DDM

Ingrédients : viande et gras de porc,  
sel, poivre.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 995 Kj  
Energie 238 Kcal  
Matières grasses 22g  
Glucides 0g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g



## Persillé de porc

250g **7 €**  
140g **5.50 €**  
DDM

Ingrédients : viande de porc, carottes,  
échalotes, bouillon gélifié, persil, sel,  
poivre.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 635 Kj  
Energie 152 Kcal  
Matières grasses 5g  
Glucides 6g  
Protéines 21g  
Sel 1,5g



## Pâté croûte

Grand : 600g **13 €**  
Petit : 300g **6.50 €**  
DLC : 5 jours, + 2°C

Ingrédients : viande de porc 95%, persil,  
échalotes, **oeufs**, sel, poivre, Porto,  
Armagnac (sulfites).

Feuilletage pur beurre.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 807 Kj  
Energie 193 Kcal  
Matières grasses 6g  
Glucides 16g  
Protéines 10g  
Sel 1.6g

# Les recettes de Porc



## Pâté de Campagne

250g **8 €**

140g **6 €**

DDM

Ingrédients : viande et foie de porc,  
oignons, **oeufs**, persil sel, poivre,  
muscade, armagnac.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 823 Kj

Energie 197 Kcal

Matières grasses 5.5g

Glucides 5g

Protéines 10g

Sel 1.2g

Prix au kilo : 250g : 32€ kg / 140g : 42.85€ kg



## Pâté de Tête Persillé

250g **8 €**

140g **6 €**

DDM

Ingrédients : têtes, langue, viande porc,  
eau, oignons, **céleri branche**, persil,  
thym, laurier, ail, sel, poivre.

Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 540 Kj

Energie 129 Kcal

Matières grasses 48g

Glucides 10g

Protéines 12g

Sel 1.2g

DLC : Date Limite de Consomation

# Les plats cuisinés



## Sauce Foie Gras

300 ml **12 €**

DDM

Ingrédients : Jus de viande, foie gras de canard maison, **beurre, farine (gluten)**, sel, poivre.

Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*

Energie 668 Kj

Energie 160 Kcal

Matières grasses 10g

Glucides 14g

Protéines 3g

Sel 1g

Prix au kilo : 300ml : 40€ litre



## Rougail Boucané

550 ml **12 €**

DDM

Ingrédients : saucisses à l'ail fumées, poitrine fumée, tomates, oignons, ail, gingembre, coriandre, piment, sel, poivre.

Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*

Energie 243 Kj

Energie 58 Kcal

Matières grasses 1.4g

Glucides 7.5g

Protéines 7g

Sel 1,2g

Prix au kilo : 550ml : 21.81€ kg



# Les recettes de Canard



## Rillettes de canard

250g **9 €**  
140g **6 €**  
DDM

Ingrédients : viande et gras de canard, sel, poivre, aromates.  
Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :  
Energie 1016 Kj  
Energie 243 Kcal  
Matières grasses 29g  
Glucides 1g  
Protéines 7g  
Sel 1,5g

Prix au kilo : 250g : 36€ kg / 140g : 42,85€ kg



## Foie gras de canard entier mi-cuit

Pot de 125 g **20€**  
DDM / +2° C

Ingrédients : foie de canard, sel, poivre, porto, armagnac (sulfites).  
Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :  
Energie 807 Kj  
Energie 193 Kcal  
Matières grasses 8g  
Glucides 15g  
Protéines 1g  
Sel 1,5g

Prix au kilo : 125g : 160€ kg



## Foie gras de canard entier mi-cuit

DLC / +2° C  
Sous-vide 250 g **35 €**  
500 g **65€**

Ingrédients : foie de canard, sel, poivre, Porto, Armagnac (sulfites).  
Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :  
Energie 807 Kj  
Energie 193 Kcal  
Matières grasses 8g  
Glucides 15g  
Protéines 1g  
Sel 1,5g

Prix au kilo : 250g : 140€ kg / 500g : 130€ kg



## Magret fumé

Sous-vide  
100g **6 €**  
DLC / +2° C

Ingrédients : magret de canard, sel, sucre, poivre.  
Origine de la viande : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :  
Energie 510 Kj  
Energie 122 Kcal  
Matières grasses 7.5g  
Glucides 25.5g  
Protéines 4,5g  
Sel 1g

Prix au kilo : 100g : 70€ kg

# Spécialités fumées à chaud



## Saucisse à l'ail fumée

Sous-vide  
**20 €** le Kg  
DLC / +2° C

Ingrédients : viande et gras de porc,  
ail, sel, poivre.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*

Energie 502 Kj  
Energie 120 Kcal  
Matières grasses 8,5g  
Glucides 5g  
Protéines 56g  
Sel 1,5g



## Poitrine Fumée

Sous-vide  
**22 €** le Kg  
DLC / +2° C

Ingrédients : poitrine de porc,  
aromates.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour  
(100g) :*

Energie 121 Kj  
Energie 29 Kcal  
Matières grasses 2,5g  
Glucides 0g  
Protéines 2g  
Sel 1,2g



## Echine Fumé

Sous-vide  
**22 €** le Kg  
DLC / +2° C

Ingrédients: Jambon de porc,  
aromates.  
Origine de la viande : France

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g)*

:  
Energie 129 Kj  
Energie 31 Kcal  
Matières grasses 2,5g  
Glucides 0g  
Protéines 2g  
Sel 1,2g

# Les recettes de saumon



## Saumon Fumé

Sous-vide  
100g **7 €**  
DLC / +2° C

Ingrédients : filet de saumon, sel, sucre.

Origine du poisson : Bømlø, Norvège.

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*

Energie 178 Kj  
Energie 186 Kcal  
Matières grasses 3g  
Glucides 0g  
Protéines 7g  
Sel 1g

Prix au kilo : 100g : 70€ kg



## Saumon Gravlax

Sous-vide  
100g **7 €**  
DLC / +2° C

Ingrédients : filet de saumon, sel, sucre roux, poivre, épices.

Origine du poisson : Bømlø, Norvège.

*Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :*

Energie 335 Kj  
Energie 80 Kcal  
Matières grasses 1,5g  
Glucides 14,5g  
Protéines 3g  
Sel 1g



# Les accompagnements



## Confit d'Oignons

70g 3 €

DDM

Ingrédients : oignons, vin rouge, porto, (sulfites) vinaigre balsamique, miel, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 560 Kj

Energie 134 Kcal

Matières grasses 1g

Glucides 20g

Protéines 1g

Sel 1,2g

Prix au kilo : 70g : 42.85€ kg



## Chutney de Mangue

70g 3,50€

DDM

Ingrédients : mangues, échalotes, vinaigre balsamique blanc, (sulfites) miel, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour (100g) :

Energie 384,5 Kj

Energie 92 Kcal

Matières grasses 0,5g

Glucides 22g

Protéines 1g

Sel 1,2g

Prix au kilo : 70g : 50 € kg



# Coffret découverte

## Coffret

4 pots au choix en 140g :

Piment d'Espelette

Poivre Vert

4 Epices

Fruits Secs

Châtaignes

Bleu d'Auvergne

Rillettes de porc

Rillettes de canard

Pâté de campagne

1 Confit d'Oignons

**32 €**



*D'autres packagings sur demande*

# Contactez-nous

---

lesptitspatesdalex@gmail.com



Alex : 06.58.98.87.63  
Noémie : 06.11.41.26.79



Les P'tits Pâtés d'Alex

