



Un peu d'histoire...

Au Moyen Âge, pâtés en croûte et terrines constituaient une des principales bases de la cuisine seigneuriale en ce qui concerne les plats de viande.

Ces deux modes de préparation permettaient de conserver la viande plus longtemps.

La croûte de ce pâté n'était d'ailleurs initialement pas conçue pour être consommée, mais seulement pour aider à la cuisson et à la conservation.

Le Moyen Âge fait du pâté un chef d'œuvre : ce qui n'est, au XIème siècle, qu'un simple haché de viandes épicées (ou de poisson), cuit dans une terrine et consommé froid, est alors composé d'une enveloppe de pâte, fourrée de diverses viandes et superbement décorée lors des fêtes d'apparat.

Variantes de pâtés en croûte d'aujourd'hui...

Il en existe de nombreuses variantes, notamment régionales, qui diffèrent avant tout par le type de pâté à l'intérieur, généralement constitué de veau et de porc, mais avec de très nombreuses variantes, notamment de la volaille.

Il y a également une possibilité de farce avec du gibier, seul ou parfumé par un mélange dans la farce avec des champignons ou des pistaches par exemple...

Ce mets est servi généralement en entrée de repas.

Les vrais gourmands, ceux qui adorent les pâtés en croûte, n'ont pas vraiment d'heure pour en déguster et nous les comprenons fortement !

Sous une forme plus petite, il peut être aussi servi en apéritif :

il s'agit alors du pâté en croûte nommé "Apéritif" comme nous vous le proposons dans notre rubrique ici.

En Champagne-Ardenne ou en Lorraine, la variante « pâté-croûte » est constituée de viande de porc hachée, liant des morceaux de lapin, volaille, veau ou porc, marinée par exemple au marc de Champagne et aux aromates, fourrant une pâte feuilletée croustillante, à la manière d'un jambon en croûte.

Elle est servie chaude, souvent comme plat unique avec une salade verte, mais nous avons d'autres suggestions, demandez-nous !

Un petit air Champenois

PROMOTION

sur nos pâtés en croûte Champenois:

Pâte feuilletée au beurre frais

Viandes de Champagne

L'individuel:.....3.50 €

Par 6 pâtés individuels18.00 €

Le 4 à 5 pers: de 500 grs.....15.80 €

Le 6 à 7 pers: de 750 grs.....22.40 €

8 personnes et + :32.00€ /kg



Mais aussi à la pintade, à l'andouillette, au lapin et à la mousse de poisson ...

« DEPORT TRAITEUR père et fils »

03 26 68 06 22

Quinzaine du Pâté en croûte