

*De Spiegeleire*

# Eindejaar

**SPECIALITEITEN  
WILD EN EINDEJAAR**

**2025**



# De Spiegeleire

**PRODUCER OF FRESHLY MADE  
QUALITY BELGIAN PÂTÉ**



# INHOUD

## WILD- EN EINDEJAARSSPECIALITEITEN

### 5 KERSTPATÉS

- NIEUW** 4 Gevogeltepaté met whisky en appeltjes
- NIEUW** 5 Mousse de canard met gerookte eendenborst, abrikozen en mango
- NIEUW** 6 Gevogeltepaté met cantharellen en oesterzwamsteeltjes
- 7 Paté met gepocheerde peer, rode wijn en hazelnoot
- 8 Eendenmousse met Porto
- 9 Paté met eend, Cava en truffel
- 10 Paté van gevogelte met chorizo en een laagje gelatine van zoete paprika
- 11 Paté met sinaasappel, Grand Marnier en stukjes mandarijn
- 12 Paté met veenbessen en hazelnoten
- 13 Fijne appel paté met krokant gebakken spekjes
- 14 Paté met brie, hazelnoot, honing & Port
- 15 Paté met Roquefort en peren
- 16 Paté Reserva Negra®

### 18 VERPAKKING CONSUMENT

- NIEUW** 18 Klappack 8 x 150 gr

### 20 WILDPATÉS

- 20 Paté van wildzwijn
- 20 Paté van haas
- 20 Paté van fazant
- 21 Paté van ree
- 21 Paté van wildzwijn met veenbessen
- 21 Paté van konijn met pruimen

### 22 WILDSPECIALITEITEN

- 22 Pastei van wildzwijn **NIEUW**
- 22 Pastei van fazant **NIEUW**
- 22 Pastei van ree **NIEUW**
- 22 Pastei van bizon **NIEUW**

### 23 EEND/TRUFFEL SPECIALITEITEN

- 23 Triangeltje met truffel- en cranberrypaté
- 23 Eendenmousse

### 24 PATÉ EN CROÛTE

- 24 Patétaart met uienkonfijt en stukjes abrikozen
- 24 Paté van wildzwijn
- 25 Tunnels en croûte
- 25 Mini tunnels en croûte

### 26 VERPAKKING BEDIENING

Onze eindejaarsproducten zijn verkrijgbaar in de uitleverweken 47 t/m 52.  
De wildpatés zijn verkrijgbaar vanaf uitleverweek 36 tot het einde van het jaar.  
De Spiegeleire nv behoudt zich het recht voor dit aanbod op ieder moment te wijzigen.



**269**  
*Fijne paté*

## Gevogeltepaté met whisky en appeltjes

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

MET STATIEGELD

**Verpakking 375**

**8 plakken van 150 gr in doos**

Gewicht per stuk: **1,200 kg**

Deze ambachtelijke gevogeltepaté met whisky en appeltjes is een ware traktatie voor de fijnproever.

De rijke, volle smaak van de paté wordt mooi in balans gebracht door de frisse toets van appel, een subtiele infusie van whisky en een zachte hint van vanille. Perfect op een verfijnde borrelplank of als feestelijke amuse.

**NIEUW**



**270**  
*Fijne paté*

## Mousse de canard met gerookte eendenborst, abrikozen en mango

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

MET STATIEGELD

**Verpakking 375**

**8 plakken van 150 gr in doos**

Gewicht per stuk: **1,200 kg**

Deze fluweelzachte mousse de canard met stukjes gerookte eendenborst is een elegante lekkernij voor de liefhebber van verfijnde smaken.

Het romige karakter van de mousse wordt verrijkt door het aroma van de eendenborst, terwijl de abrikozen en mango zorgen voor een subtiel zoet en fruitig accent. Een smaakvolle verrassing bij het aperitief of op een stukje geroosterd brood.

**NIEUW**



**271**  
*Fijne paté*

## Gevogeltepaté met cantharellen en oesterzwamsteeltjes

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

MET STATIEGELD

**Verpakking 375**

**8 plakken van 150 gr in doos**

Gewicht per stuk: **1,200 kg**

Deze elegante gevogeltepaté met cantharellen en oesterzwamsteeltjes biedt een subtiële en verfijnde smaakbeleving.

Het malse gevogelte wordt verrijkt met de aardse nuances van wilde paddenstoelen. Perfect op een krokant toastje of geserveerd met een glas karaktervolle rode wijn.

**NIEUW**



**278**  
*Grove paté*

## Paté met gepocheerde peer, rode wijn en hazelnoot

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

Onze ambachtelijke paté met gepocheerde peer, hazelnoot en een vleugje rode wijn is een ware culinaire ontdekking voor fijnproevers. Elk hapje van deze paté biedt een zorgvuldig samengestelde mix van smaken. De zoete, sappige tonen van gepocheerde peer, perfect in balans gehouden door de rijke, aardse aroma's van hazelnoot. De subtiele hint van rode wijn voegt een extra dimensie toe aan elke hap, waardoor de smaakpapillen worden verwend.



**179**

*Fijne paté*

## Eendenmousse met Porto

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

Deze eendenmousse is een meesterwerk van vakmanschap, met een zijdezachte textuur en een rijke, volle smaak die de zintuigen prikkelt. Gemaakt van de fijnste eendenlever, gekruid met een vleugje porto, biedt elke hap een perfecte balans tussen hartig en zoet. De romige consistentie glijdt over de tong, terwijl de subtiele hint van Porto een extra dimensie toevoegt aan elke hap. Het resultaat is een verrukkelijke smaakervaring die de verbeelding prikkelt.



**513**  
*Fijne paté*

## Paté met eend, Cava en truffel

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**KLASSIEKER**

De eendenpaté is gemaakt op basis van eendenlever en is fijn van structuur. Truffels geven deze exclusieve paté een licht scherp, nootachtig aroma. De Cava geeft met haar fijne smaak deze paté een feestelijk tintje. Mooie combinatie, aanwezigheid van culinaire smaken, een echte delicatessen!



**279**  
*Fijne paté*

Paté van gevogelte met chorizo en een laagje gelatine van zoete paprika

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**UITSLUITEND VERKRIJGBAAR  
IN AFGEBEELDE VERPAKKING**

Stap binnen in een wereld van smaakexplosies met onze ambachtelijke paté van gevogelte, verrijkt met de pittige kick van chorizo en verfijnd met een subtiele laag gelatine van zoete paprika. Deze paté geeft je het beste van twee werelden: de delicate smaak van mals gevogelte en de robuuste kruidigheid van chorizo. Maar de echte ster van deze creatie is de laag gelatine van zoete paprika. Deze voegt een verrukkelijke zoetheid toe, verweven met een lichte pikante tinteling die de smaakpapillen prikkelt en een onvergetelijke culinaire ervaring creëert.



**459**  
*Fijne paté*

Paté met sinaasappel,  
Grand Marnier en  
stukjes mandarijn

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**KLASSIEKER**

Deze fruitige fijne paté met de heerlijke smaak van frisse sinaasappels, mandarijntjes en een vleugje Grand Marnier is licht zoet van smaak. Kleine stukjes gekonfijte sinaasappelschil en mandarijntjes zorgen niet alleen voor de fruitige smaak, maar tevens voor een feestelijk kleurtje.



**293**  
*Grove paté*

## Paté met veenbessen en hazelnoten

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

Veenbessen en hazelnoten verwerkt in een heerlijke grove paté. Het frisse van de veenbessen en het krokante van de hazelnoot maken van deze paté een mooi geheel.



**499**  
*Fijne paté*

## Fijne appel paté met krokant gebakken spekjes

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**KLASSIEKER**

Deze fijne roompaté verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote en krokant gebakken spekjes, is een paté met een sterk karakter. De appelsmaak geeft deze paté een aangename lichtzoete smaak, terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft.



**560**  
*Grove paté*

Paté met brie, hazelnoot,  
honing & Port

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**KLASSIEKER**

De smeulige kaassmaak van brie, overgoten met honing, dat smelt in de mond. De extra nootjes maken de genotservaring van deze paté helemaal compleet.



**344**  
*Grove paté*

## Paté met Roquefort en peren

**Verpakking 192**

**Witte porseleinen schaal**

Gewicht per stuk: **2,600 kg**

**MET STATIEGELD**

**KLASSIEKER**

Deze heerlijke, grove paté krijgt een aparte, volle smaak dankzij de toevoeging van pittige Roquefort kaas. Door de peren bekommt deze paté tevens een licht zoet tintje. Kortom: een lekkernij waaraan niemand kan weerstaan.

# KERST PATE



**595**  
*Fijne paté*

Paté  
Reserva Negra®



## Verpakking 192

**Witte porseleinen schaal**  
Gewicht per stuk: **2,600 kg**  
MET STATIEGELD

UITSLUITEND VERKRIJGBAAR  
IN AFGEBEELDE VERPAKKING

## Verpakking 552

**Zwart smal kunststof bakje**  
Gewicht per stuk: **1,600 kg**

## Verpakking 375

**8 plakken van 150 gr in doos**  
Gewicht per stuk: **1,200 kg**

**KLASSIEKER**

Deze exclusieve paté, 100% Duroc, bevat uitsluitend vlees van raszuivere Duroc-varkens die geboren, gekweekt en geslacht worden in Spanje. Niet alleen het vlees, maar ook de vermaarde gedroogde ham Gran Reserva wordt verwerkt. Deze bijzondere grondstoffen geven de paté Reserva Negra®, een unieke, verfijnde en intense smaak.



# VERPAKKING CONSUMENT



Verpakking 375  
8 plakken van 150 gr in doos  
Gewicht per stuk: 1,200 kg

Gevogeltepâté met  
whisky en appeltjes

269  
*Fijne pâté*



NIEUW

Mousse de canard met  
gerookte eendenborst,  
abrikozen en mango

270  
*Fijne pâté*



NIEUW

Gevogeltepâté met cantharellen  
en oesterzwamsteeltjes

271  
*Fijne pâté*



NIEUW

# VERPAKKING CONSUMENT



Paté van wildzwijn  
met veenbessen

358  
*Grove paté*



**NIEUW**

Paté Reserva Negra®

595  
*Fijne paté*



**NIEUW**

# WILDPATÉ

## Paté van wildzwijn

106 192

*Grove paté*

De paté van wildzwijn wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeuge context. Het uitgekend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



## Paté van haas

107 192

*Grove paté*

De haaspaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van gemarineerd hazenvlees. Ter versnapering werd een handvol hazelnoten toegevoegd. Ook hier werd voor de marinade voor een belegen Franse rode wijn gekozen.



## Paté van fazant

108 192

*Grove paté*

Deze paté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van fazantenvlees, vooraf gemarineerd in een heerlijke witte wijn. Hij is bijzonder verfijnd van smaak en een ware blikvanger in de koeltoonbank.



Afgebeelde verpakking: **192** | Witte porseleinen schaal – Gewicht per stuk: **2,600 kg**  
Afgebeelde verpakking: **375** | 8 plakken van 150 gr in doos – Gewicht per stuk: **1,200 kg**

## Paté van ree

**125 192**

*Grove paté*

De reepaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van gemarineerd reevlees en lever. Een geraffineerde rode wijn werkt de smaak evenwichtig af.



## Paté van wildzwijn met veenbessen

**358 192**

*Grove paté*

Het uitgekiend boeket kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde rode wijn dragen bij tot de aparte smaak van deze grove paté. Door toevoeging van veenbessen, krijgt deze wildpaté een zoete fruitige toets en geven deze rode besjes de paté een feestelijk tintje.



## Paté van konijn met pruimen

**583 192**

*Grove paté*

Ben je een grote fan van gerechten die vlees en fruit combineren dan ken je vast de onvervangbare Vlaamse klassieker konijn met pruimen. Het magere vlees van konijn samen met gedroogde pruimen verwerkt in een paté geeft een duidelijke reflectie van deze klassieker. Bijzonder lekker.



Deze paté is uitsluitend verkrijgbaar in deze verpakking.



# SPECIALITEITEN | WILD



## Pastei van wildzwijn

275 285 *Grove paté*

**BROODJE PASTEI**

Gewicht per stuk: 0,850 kg

**NIEUW**



## Pastei van fazant

274 285 *Grove paté*

**BROODJE PASTEI**

Gewicht per stuk: 0,850 kg

**NIEUW**



## Pastei van ree

273 285 *Grove paté*

**BROODJE PASTEI**

Gewicht per stuk: 0,850 kg

**NIEUW**



## Pastei van bizon

272 285 *Grove paté*

**BROODJE PASTEI**

Gewicht per stuk: 0,850 kg

**NIEUW**



# EEND | TRUFFEL

## Triangeltje met truffel- en cranberry paté

**447 024** *Fijne paté*

**HALF TUNNELTJE MET GOUDFOLIE**

Gewicht per stuk: **0,500 kg**

**447 025** *Fijne paté*

**TUNNELTJE MET GOUDFOLIE**

Gewicht per stuk: **1,000 kg**

In deze combinatie hebben we een overheerlijke truffelpaté verwerkt samen met onze alom bekende cranberrypaté. Deze lagen worden door een gelatinelaag van veenbessen van elkaar gescheiden. De geleiding geeft naast een mooi effect op je bord ook nog een heerlijk frisse touch.



## Eendenmousse

**178 074** *Fijne paté*

Gewicht per stuk: **1,800 kg**

Mousse de Canard is gemaakt op basis van echte eendenlever, is zeer romig en fijn van structuur. Een ware delicatessen.



# EN CROÛTE

## Patétaart met uienkonfijt en stukjes abrikozen



**327 267** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **1,300 kg**

Deze overheerlijke patétaart bevat paté met uienkonfijt met hierop een laagje van stukjes abrikozen en dit allemaal omhuld in een krokant korstdeeg.

## Paté van wildzwijn

De paté van wildzwijn wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeulige context. Het uitgekiend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



**106 578** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **0,500 kg**



**106 055** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **1,100 kg**



## *Tunnel*

### Paté met uienkonfijt

**327 055** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **1,100 kg**

In deze grove paté verwerken wij een huis-gemaakte konfijt van uien, die deze paté een zeer zoete smaak geeft.



## *Mini tunnel*

### Peper paté grof

**112 578** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **0,500 kg**

Deze gepeperde paté is een lekkere pittige paté, door toevoeging van hele, groene peperbolletjes.



### Noten paté

**136 578** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **0,500 kg**

Een overheerlijke grove paté, knapperig gemaakt door toevoeging van hazelnoten, walnoten en geroosterde amandelenoten.



### Spicy paté

**502 578** *Grove paté*  
Gewicht per stuk: **0,500 kg**

Deze paté is verrijkt met fijngesneden chili pepertjes. Hierdoor krijgen we een zeer pittige paté, heerlijk bij het aperitief.



# VERPAKKING BEDIENING

## Grote witte porseleinen schaal



**368**

Gewicht per stuk: **8,000 kg** – met statiegeld

Afgebeelde patésmaak:  
(499) Fijne appelpaté met krokant  
gebakken spekjes (fijn)

## Rechthoekige inox schaal met handvaten



**038**

Gewicht per stuk: **16,000 kg** – met statiegeld

Afgebeelde patésmaak:  
(117) Cranberry paté (fijn)

## Zwarte ovalen terrine met deksel



**479**

Gewicht per stuk: **5,000 kg**

Afgebeelde patésmaak:  
(117) Cranberry paté (fijn)

## Zwart gespikkelde wok

137

Gewicht per stuk: **3,000 kg**

Afgebeelde patésmaak:  
(344) Paté met Roquefort  
en peren (grof)



## Gele kerststervormige terrine

133

Gewicht per stuk: **3,600 kg**

Afgebeelde patésmaak:  
(459) Paté met sinaasappel,  
Grand Marnier en stukjes  
mandarijn (fijn)



## Groene terrine met hulstmotief

307

Gewicht per stuk: **3,000 kg**

Afgebeelde patésmaak:  
(136) Noten paté (grof)



## Kerstmanvormige terrine

044

Gewicht per stuk: **3,500 kg**

Afgebeelde patésmaak:  
(117) Cranberry paté (fijn)



**DE SPIEGELEIRE NV**

Industrieterrein 1  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest

E [info@ds.be](mailto:info@ds.be)  
T +32 13 35 20 81  
F +32 13 35 20 90

[www.ds.be](http://www.ds.be)  
[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

