

2024

Saveurs de fêtes

ENTRÉES, VIANDES CRUES, VIANDES CUITES, PAUVRE EN SEL



Scannez le QR code
POUR PLUS D'INFORMATIONS PRODUITS



Table *en fêtes !*

CETTE ANNÉE ENCORE, ESPRI RESTAURATION VOUS PROPOSE, À L'OCCASION DES FÊTES, DE SE RASSEMBLER AUTOUR D'UN REPAS PARTAGÉ, EN VOUS DONNANT DU PLAISIR À TRAVERS DES MÉLANGES DE SAVEURS ET COULEURS, ET EN CONCOCTANT DES CRÉATIONS CULINAIRES QUI CONTRIBUENT À RENDRE CHAQUE MOMENT ENCORE PLUS FESTIF !

Nos chefs ont créé une cuisine spontanée et inspirée de nos rencontres, de notre curiosité et guidée par notre expérience.

Les nouveautés festives 2024 font la part belle aux incontournables des tables de fête pour enchanter les palais. Avant de vous laisser découvrir la gamme au travers de ce catalogue, en voici un avant-goût...

Parmi les nouveautés marquantes cette année, nos inimitables piccatas festifs : de tendres émincés de poulet origine France, marinés avec des cranberries, du vinaigre balsamique et une note de jus d'orange, idéal pour un plat gourmand, simple et rapide à faire !

Autre découverte pour les fêtes, un incroyable paleron de veau cuit 4h, fondant et savoureux, parfait pour enchanter vos repas de fin d'année!

Merci encore et toujours de votre fidélité et belles fêtes à vous !

L'Équipe d'Espri Restauration



Sommaire



Entrées

p. 6-9



Viandes Crues

p. 10-11



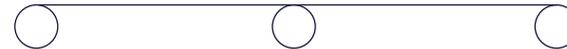
Viandes Cuites

p. 12-15



Pauvre en Sel

p. 16-17



Saumon fumé *Supérieur*

NORVÈGE TRANCHÉ MAIN

55 570 | 0,900 KG / 2,200 KG

Saumon norvégien supérieur paré, avec peau, tranché à la main, désarêté, fumé à froid au bois de hêtre. Salé au sel fin sec.



Terrine *Marché de provence*

143 883 | 1,500 KG

Terrine onctueuse et riche en légumes du soleil (courgette, épinard, tomate, carotte, poivron, céleri, pomme de terre, fenouil)

À consommer comme tel, ou à tartiner !



Tranchette *de saumon fumé*

ATLANTIQUE

123 547 | 0,300 KG

Petite tranche de saumon Atlantique fumé à froid. Idéal en toast ou en verrine à l'apéritif, avec du fromage frais et un peu de citron ou d'aneth.



Terrine *St Jacques & poireau*

143 885 | 1,500 KG

Terrine festive à base de noix de Saint Jacques et de poireau.



Saumon *fumé*

ATLANTIQUE TRANCHÉ

141 279 | 1,000 KG

Saumon Atlantique tranché, fumé au bois de hêtre, salage mixte.



Foie gras de canard *entier mi-cuit*

42 301 | 0,500 KG

Le foie gras entier est un incontournable, justement assaisonné, son goût est équilibré et sa texture est ferme et fondante. Un foie gras authentique et au caractère unique à savourer en entrée ou à l'apéritif. Foie gras 100% Origine France.



Foie gras *canapé*

38 047 | 0,600 KG

Notre incontournable foie gras de canard dans un format à trancher.



Foie gras *entier cuit*

38 048 | 0,500 KG

Notre foie gras de canard entier dans une forme plus "traditionnelle" en coussin.



Bloc de foie gras *de canard*

SANS MORCEAUX TRANCHÉ 30 G

113 672 | 10 X 30 G

La star des entrées festives ! Une texture ferme et fondante, des arômes subtils et une finesse gustative... Bloc de foie gras de canard tranché.



Pâté en croûte *forestier*

PRÉ-TRANCHÉ

63 165 | 20 X 100 G ENV

Pâté en croûte à base de beaux morceaux de viande agrémentés de trompettes de la mort et champignons noirs cuisinés. Médaillon losange de mousse de foie de poulet et pistaches. Produit sans talon.

Idéal en apéritif. Ou servir en entrée avec du mesclun et un confit d'oignons.





Terrine de campagne Label Rouge

124 529 | 0,600 KG

Délicieuse terrine de campagne certifiée Label Rouge, pour les amateurs d'authenticité.

Avec une belle tranche de pain de campagne toastée.



Boudin blanc aux morilles

44 332 | 8 X 125 G ENV

Un autre classique pour les fêtes : le boudin blanc aux morilles avec ses inclusions gourmandes.



Boudin blanc au Porto

59 723 | 8 X 125 G ENV

Un grand classique des fêtes de fin d'année ! Boudin blanc de porc traditionnel aromatisé au Porto.

Rôtir ou poêler le boudin et servir dans une assiette creuse, accompagné d'une compotée de pommes, une purée de butternut et noisettes.

Pavé de filet *de chapon*

MARINÉ CRU VF

113 249 | 15 X 120 G / 140 G

Pavé de filet de chapon de 120/140g assaisonné et mariné cru nature. La marinade apporte moelleux et tendreté.

Dorer les pavés. Déglacer les pavés de chapon avec une sauce crème de morilles ou une autre sauce de la gamme. Servir avec des pommes à la graisse d'oie ou un risotto parmesan et champignons.



Sauté *de chapon*

MARINÉ CRU VF

130 141 | 2,000 KG ENV

Viande de chapon découpée en sauté puis marinée crue, issue de cuisse sans peau.

Facile à préparer : faire sauter rapidement et ajouter notre garniture de marrons, abricots et raisins. Arroser le tout d'un petit jus de volaille.



Sauté *filet de pintade*

MARINÉ CRU VF

130 142 | 2,000 KG ENV

Viande de chapon découpée en sauté puis marinée crue, issue de cuisse sans peau.

Facile à préparer : faire sauter rapidement et ajouter notre garniture de marrons, abricots et raisins. Arroser le tout d'un petit jus de volaille.



**NOUVEAU
2024**

Piccata *de poulet mariné cru VF*

CRANBERRIES & VINAIGRE BALSAMIQUE

147 282 | 2,000 KG ENV

Emincés de poulet crus mariné aux cranberries, vinaigre balsamique & aux notes d'oranges.

À faire saisir simplement.



Viandes crues

Filet de poulet mariné cru VF *pain d'épices & sirop d'érable*

130 140 | 20 PORTIONS DE 90 G / 120 G

Nouveau ! Petit filet de poulet cru, sans peau, calibre 90 g / 120 g mariné au pain d'épice, sirop d'érable, mélange d'épices et zestes d'orange.

Déglacer avec un peu de crème. Les sucs de cuisson et la marinade suffisent à parfumer la sauce.



Viandes cuites



NOUVEAU
2024

✦ ✦

Rôti de dinde cuit petit diamètre 8 cm

143 729 | 1,650 KG

Un rôti de dinde cuit origine France travaillé dans une section petit diamètre pour un tranchage régulier et facilité !

Idéal pour réaliser un tournedos de dinde à griller légèrement, servi avec un petit jus ou une sauce festive.



Rôti de dinde cuit farci AUX MARRONS & NOISETTES

88 776 | 1,800 KG ENV

Rôti cuit issu du haut de cuisse de dinde désossé. Pièce moelleuse et fondante. Farce composée de marrons, d'éclats de noisettes. (20% de farce - sans porc).

Accompagner d'une sauce fond de volaille, y ajouter notre garniture marrons, abricots et raisins.



Rôti de dinde cuit farci ABRICOT, CRANBERRIES & FIGUES

80 670 | 1,500 KG ENV

Rôti (issu du haut de cuisse désossée). Farce composée de volaille, d'abricots secs, de cranberries et de figues. (20% de farce - sans porc).

Servir avec un petit jus de volaille ou notre sauce crème.



Pavé de filet *de chapon*

RÔTI CUIT

39 898 | 16 X 100 G / 130 G ENV
39 897 | 16 X 70 G / 90 G ENV

Pavé taillé dans le filet, sans peau, il est simplement braisé avant cuisson pour un visuel doré.

Proposer avec une sauce foie gras et accompagner avec tout type de garnitures. Pour plus de gourmandise, vous pouvez aussi refaire poêler le filet avec un peu de beurre. Il aura ainsi plus de couleur et de brillance.

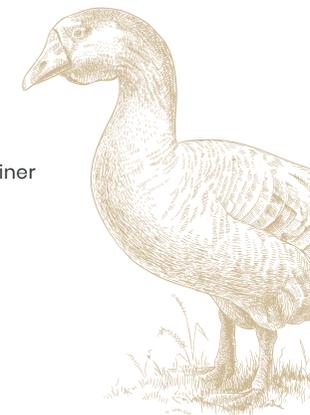


Effiloché *de canard*

42 480 | 2,000 KG ENV

Viande de manchon et cuisse de canard, assaisonnée, cuite dans la graisse de canard, effilochée.

Place à votre imagination pour décliner l'effiloché de canard. A l'occasion des fêtes, le Parmentier de canard reste une valeur sûre à décliner selon les envies : classique avec une embeurrée de pomme de terre, plus original avec une purée de patates douces ou de petits pois.





Cuisse de canard

CONFITE CUIE

41 019 | 6 X 250 G / 280 G ENV

Cuisses de canard dorées au four et cuites, légèrement confites dans la graisse de canard.

Servir les cuisses de canard avec une fricassée de champignons ou une purée de céleri.



Filet de Pintade

BRAISÉ CUIT

116 378 | 10 X 100 G ENV

Généreux filet de pintade, avec peau, braisé au four puis cuit.

Poêler les filets pour donner plus de croustillant à la peau. Accompagner d'une sauce crème de morilles et d'une purée de butternut.



Moelleux de pintade

BRAISÉ CUIT

29 253 | 10 X 120 G ENV

Cuisse de pintade désossée, braisée et assaisonnée. Elle est cuisinée longuement. Elle est présentée en « petit chausson » individuel.

Servir avec une purée de butternut et noisettes, une fricassée de champignons crévés, une garniture de marrons...



Moelleux de poulet

CUIT FARCI

120 728 | 8 X 125 G ENV

Moelleux de poulet braisé et cuit proposé avec une farce de volaille nature.

Pour agrémenter ce produit, vous pouvez réaliser une sauce pommes, fruits, canneberge, sirop d'érable et fond de volaille ou utiliser notre sauce foie gras.



**NOUVEAU
2024**

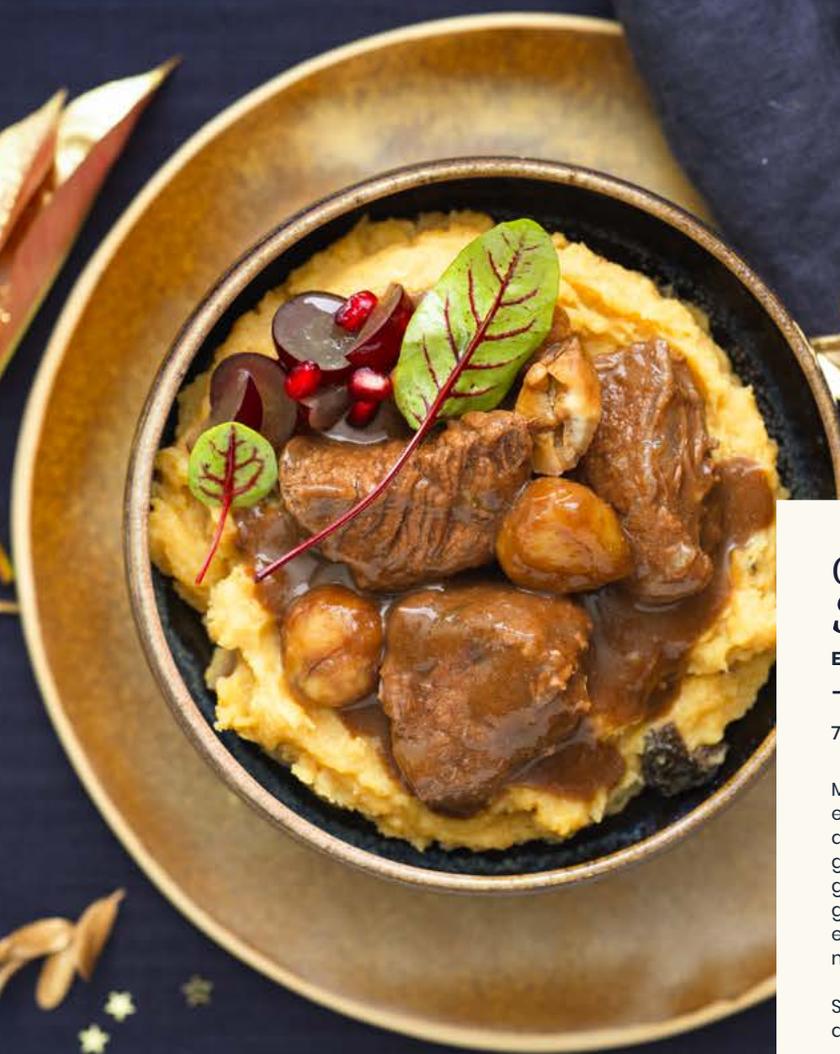
Paleron de veau braisé cuit

124 192 | 1,400 KG ENV

Nouveauté de cette année, découvrez notre paleron de veau braisé cuit dans un bouillon de légumes pendant plus de 4h. Une viande fondante, presque confite pour des saveurs très gourmandes !

À accompagner de quelques légumes rôtis et une sauce festive de votre choix.

Pauvre en sel



Civet de cerf *St Hubert*

ET MARRONS

74 090 | 10 PORTIONS DE 170 G

Morceaux de cerf marinés au vin rouge et aromates, dorés au four et mijotés dans une sauce à base de fond de gibier, de vin rouge, relevée d'une note gingembre, adoucie par une gelée de groseille et un trait de Brandy. Le tout est accompagné d'une garniture de marrons.

Servir avec une embeurrée de pommes de terre pauvre en sel.



**Cuisse
de canette cuite**
PAUVRE EN SEL

42 495 | 12 X 200 G ENV

Cuisse de canette dorée au four et cuite sous vide. Produit pauvre en sel.

Servir les cuisses de canard avec une fricassée de champignons pauvre en sel.



Pavé de filet de chapon rôti sans peau

PAUVRE EN SEL

24 906 | 16 X 110 G / 130 G ENV

Pavé taillé dans le filet, sans peau, il est simplement braisé avant cuisson pour un visuel doré.

Proposer un petit jus de volaille sans sel légèrement crémé.



Filet de poulet VF braisé cuit

AFNOR PAUVRE EN SEL

34 104 | 10 PORTIONS MINI

Filet de poulet avec peau nature, braisé, cuit sans sel.

Proposer un petit jus de volaille sans sel légèrement crémé.



Boudin blanc au porto

RÉDUIT EN SEL

59 725 | 8 X 125 G ENV

Un grand classique des fêtes de fin d'année ! Boudin blanc de porc traditionnel aromatisé au Porto, réduit en sel.

Idéal en entrée ou en plat. Faire rôtir ou poêler le boudin, dresser sur une assiette et accompagner d'une compotée de pommes.

Entrées (p6)

		Poche ou barquette (g)	Portion (g)	PCB	DLC (jours)
113 672	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD sans morceaux tranché	300	30	4	14
38 047	FOIE GRAS CANAPÉ	600	–	12	14
38 048	FOIE GRAS ENTIER CUIT	500	–	9	14
42 301	FOIE GRAS DE CANARD entier mi-cuit	500	–	10	14
63 165	PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER pré-tranché	1800	100	2	10
 124 529	TERRINE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE	600	–	5	14
59 723	BOUDIN BLANC AU PORTO	1000	125	8	14
44 332	BOUDIN BLANC AUX MORILLES	1000	125	8	10
55 570	SAUMON FUMÉ NORVÈGE SUPÉRIEUR tranché main A/P A/Int.	900 / 2 200	–	10	14
141 279	SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE tranché S/P	1000	–	5	10
123 547	TRANCHETTE DE SAUMON fumé Atlantique	300	–	20	10
 143 885	TERRINE ST JACQUES & POIREAU	1500	–	3	14
 143 883	TERRINE MARCHÉ DE PROVENCE	1500	–	3	14

Viandes crues (p10)

130 140	FILET DE POULET MARINÉ cru VF pain d'épices & sirop d'érable	2 200	90 / 120	4	6
113 249	PAVE DE FILET DE CHAPON MARINÉ cru VF	2 000	120 / 140	4	8
130 141	SAUTÉ DE CHAPON S/P. MARINÉ cru VF	2 000	–	4	6
130 142	SAUTÉ FILET DE PINTADE MARINÉ cru VF	2 000	–	4	6
 147 282	PICCATA DE POULET MARINÉ cru VF cranberries & vinaigre balsamique	2 000	–	4	6

Poids portion = poids mis en oeuvre

A conserver entre 0°C et +4°C | Cuisson sous-vide

Viandes cuites (p12)

		Poche ou barquette (g)	Portion (g)	PCB	DLC (jours)
80 670	RÔTI DE DINDE CUIT farci abricot, cranberries & figues	1 500	–	3	14
88 776	RÔTI DE DINDE CUIT farci aux marrons & noisettes	1 800	–	3	14
NEW 143 729	RÔTI DE DINDE CUIT petit diamètre 8 cm	1 650	–	3	14
39 898	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	2 000	100 / 130	3	14
39 897	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	1 350	70 / 90	3	14
116 378	FILET DE PINTADE braisé cuit	1 000	100	3	14
41 019	CUISSE DE CANARD confite cuite	1 600	250 / 280	4	14
NEW 124 192	PALERON DE VEAU BRAISÉ CUIT	1 400	–	3	14
29 253	MOELLEUX DE PINTADE braisé cuit	1 200	120	3	14
120 728	MOELLEUX DE POULET cuit farci	1 000	125	3	14
42 480	EFFILOCHÉ DE CANARD	2 000	–	2	14

Pauvre en sel (p16)

74 090	CIVET CERF ST-HUBERT pauvre en sel	1 700	170	2	14
59 725	BOUDIN BLANC AU PORTO réduit en sel	1 000	125	8	10
24 906	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI sans peau pauvre en sel	2 000	110 / 130	3	14
34 104	FILET DE POULET BRAISÉ CUIT VF AFNOR pauvre en sel	1 200	–	4	14
42 495	CUISSE DE CANETTE cuite pauvre en sel	2 300	200	4	14

Poids portion = poids mis en oeuvre

A conserver entre 0°C et +4°C | Cuisson sous-vide

Scannez le QR code
POUR PLUS D'INFORMATIONS PRODUITS



RETROUVEZ ESPRI RESTAURATION SUR LINKEDIN

—
ZI de Beaufeu CS 30018 72 210 Roëzé-sur-Sarthe
Tél. 02 43 39 59 50 Fax 02 43 77 48 24
www.espri-restauration.fr

