



2025

Saveurs *de fêtes*

PLATS CUISINÉS, GARNITURES & SAUCES

ESPRIT
RESTAURATION



Tables en fêtes !

ESPRI RESTAURATION
présente sa sélection festive
construite autour d'entrées, de
plats cuisinés, de garnitures
et de sauces, et enrichie de
nouvelles recettes pour ravir les
papilles des convives !

Nos chefs ont soigneusement
sélectionné des ingrédients de
qualité pour concocter des recettes
traditionnelles et essentielles des
menus de fête.

Avant de vous inviter à explorer
notre univers festif, laissez-vous
tenter par ce premier aperçu des
nouveautés 2025...

La "Poularde sauce vin jaune" idéale
pour un plat délicieux et élégant
; une création originale avec les
"Aiguillettes de canard sauce figue"
; et une déclinaison autour du marron,
l'incontournable des fêtes, avec une
garniture gourmande de "Marrons
cuisinés" et un "Sauté de dinde aux
marrons".

Laissez-vous inspirer par notre
gamme "Table en fêtes", pensée
pour sublimer vos repas et créer des
instants inoubliables !

Joyeuses fêtes !

L'équipe Espri Restauration



Scannez le QR code
POUR PLUS D'INFORMATIONS PRODUITS

SOMMAIRE



Entrées
P. 4



Poissons
P. 6



Gibiers
P. 8



Viandes
P. 9



Volailles
P. 12



Garnitures
P. 14



Sauces
P. 16





Garniture de fruits de mer
crème au Sauternes

124745 | 10 PORTIONS DE 120 G

Noix de St-Jacques et crevettes cuisinées dans une sauce crème au Sauternes et petits légumes (carottes, champignons, poireaux).
Idéale gratinée en cassiolette ou comme garniture dans un feuilleté.

ENTRÉES



Ravioles forestières
sauce crémeuse aux cèpes

87790 | 15 PORTIONS DE 120 G

Petites ravioles garnies avec une farce cèpes et champignons de Paris.
Idéales en entrée avec des St Jacques au lard ou en accompagnement d'une volaille, de canard.



Coquille Saint-Jacques
à la bretonne

139741 | 2 PORTIONS DE 130 G

Noix de St Jacques, oignons, champignons de Paris cuisinés dans une préparation à la crème et au vin blanc. Chapelure et feuilleté de décoration.
Coquille naturelle.





Turban de sole tropicale à la crème de Whisky

40114 6 PORTIONS DE 200G

Filet de sole farci (noix de Saint-Jacques, corail, crème, échalotes). Sauce à base de fumet de poisson, crème, échalotes, tomate, citron, Whisky.
Servir avec une purée de butternut et noisettes.
Produit piécé, sans arête. Vendu en barquette.



POISSONS

Filet de dorade sauce beurre blanc Sauternes (kit)

152335 5 PORTIONS DE 175G

Filet de dorade royale avec peau. Sauce à base de beurre, crème, échalotes et Sauternes. Servir avec une fondue de poireaux girolles. Vendu en kit – Produit piécé.



Filet de bar sauce écrevisses (kit)

152331 5 PORTIONS DE 200G

Filet de bar avec peau. Sauce crème à base de queues d'écrevisses, bisque de langoustines, concentré de tomates, crème, estragon, pointe de piment. Servir avec un risotto saveur truffe. Vendu en kit - Produit piécé.



Filets de lotte sauce américaine

56692 8 PORTIONS DE 190G

Poisson dans les filets. Sauce à la bisque de langoustine, crème, pointe de piment et Cognac. Servir avec une embeurrée de pomme de terre. Produit portionné (environ 3 filets par portion). Sans arête.





Fondant de cerf *sauce Pinot noir*

152046 | 10 PORTIONS DE 170G

Sauté de cerf mijoté dans une sauce crème, oignons, herbes de Provence et Pinot noir. Servir avec une embeurrée de pommes de terre.

Souris de cerf (sans os) *jus poivre Cognac*

87797 | 10 PORTIONS +/- 200G

Souris de cerf (sans os), dorée au four et cuisinée dans un jus brun à base d'échalotes, de poivre concassé et rehaussé d'une note de Cognac. Servir avec une fricassée de cèpes.



GIBIERS



Sauté de sanglier *sauce poivrade*

112583 | 10 PORTIONS DE 170G

Sauté de sanglier mariné au vin rouge, échalotes, poivre concassé, moutarde, brandy. Servir avec une purée de butternut et noisettes.



Sauté au chevreuil *sauce grand veneur*

39975 | 10 PORTIONS DE 165G

Sauté de chevreuil et de cerf mariné au vin rouge. Sauce brune au vin rouge, crème, gelée de groseille. Servir avec une embeurrée pommes de terres aux morilles.

VIANDES



Pavé de veau *sauce morilles*

147181 | 8 PORTIONS DE 200G

Médailillon de veau cuisiné dans une sauce crème au Porto blanc et aux échalotes, agrémentée de morilles. Servir avec une fondue de poireaux et girolles.



Sauté de porcelet *sauce bière de Noël et sirop d'érable*

112584 | 10 PORTIONS DE 195G

Sauté de porcelet doré au four et mijoté dans une sauce à base de fond de veau, bière de Noël, oignons et sirop d'érable. Servir avec une garniture de marrons cuisinés.

Sauté d'autruche *sauce agrumes*

137983 | 10 PORTIONS DE 190G

Sauté d'autruche doré au four puis mijoté dans une sauce sirupeuse aux agrumes (orange et pamplemousse rose). Servir avec un risotto crémeux saveur truffe.



NOUVEAUTÉS
2025

1. Garniture de fruits de mer
crème au Sauternes
124745

2. Marrons cuisinés
152047

3. Filet de dorade
sauce beurre blanc Sauternes
152335

4. Poularde
sauce vin jaune
152049

5. Sauté d'autruche
sauce agrumes
137983

D'autres nouveautés à découvrir dans le catalogue

Suggestion
de présentation

VOLAILLES

Sauté de dinde FR
aux marrons

152050 | 10 PORTIONS DE 210G

Sauté de dinde FR mijoté dans une sauce crème et marrons.
Servir avec une fricassée de cèpes.

Chapon sauce foie gras
aux morilles

146295 | 10 PORTIONS DE 200G

Morceaux de cuisse de chapon avec os
cuisinés dans une sauce au foie gras de
canard et morilles.
Servir avec une purée de butternut et
noisettes.

Fondant de chapon farci
sauce Porto cranberries

147003 | 8 PORTIONS DE 215G

Filet de chapon farci (volaille, pomme
Granny, marrons, raisins, patate douce,
sirop d'érable). Sauce crème, Porto Blanc et
cranberries.
Servir avec une fricassée de cèpes.

Aiguillettes de canard FR
sauce figue

152330 | 10 PORTIONS DE 200G

Aiguillettes de canard FR cuisinées avec de la
graisse de canard, accompagnées d'une sauce
aux figues.
Servir avec une embeurrée de pommes de
terre aux morilles.
Produit portionné - 3 aiguillettes par portion.

Poularde
sauce vin jaune

152049 | 10 PORTIONS DE 190G

Morceaux de cuisse de poularde avec os et peau
accompagnés d'une sauce au Vin Jaune - Côtes
du Jura AOC, crème, échalotes et jus de citron.
Servir avec une garniture de marrons cuisinés
Produit portionné - 1 morceau de cuisse de
poularde par portion.

Suprême de pintade
sauce Riesling et cèpes (kit)

120694 | 8 PORTIONS DE 225G

Suprême de pintadeau (avec os) doré au four
cuisiné dans une sauce crème, Riesling, cèpes
et pointe de gingembre.
Servir avec une fondue de poireaux giroles.
Produit piécé - Vendu en kit.

Cuisse de canette FR
sauce au vin
de Saint-Emilion (kit)

147004 | 8 PORTIONS DE 265G

Cuisse de canette FR braisée avec une
sauce au vin de Saint-Émilion et ses
échalotes.
Servir avec un risotto crémeux saveur
truffe.
Produit piécé. Vendu en kit.



Fondue de poireaux aux girolles

39960

12 PORTIONS DE 125G

Poireaux émincés, girolles entières, échalotes, sauce crémeuse, cerfeuil.
Servir avec un poisson ou une volaille.



Embeurrée de pommes de terre aux morilles

137981

12 PORTIONS DE 125G

Pommes de terre montées au beurre et agrémentées de morilles. Convoitée pour son goût caractéristique et très fin, la morille fait partie des champignons de prestige. Idéal pour accompagner une volaille.



Fricassée de cèpes

23182

12 PORTIONS DE 125G

Cèpes cuisinés avec oignons, persil, ail. Servir avec un gibier, une volaille ou comme base à cuisiner pour une garniture élaborée.

GARNITURES



Purée de butternut et noisettes

25452

12 PORTIONS DE 125G

Courge butternut, noisettes concassées. Servir avec un gibier, une volaille ou monter en Parmentier.



Risotto crémeux aromatisé saveur truffe

147008

12 PORTIONS DE 125G

Riz cuisiné façon risotto parfumé avec une huile saveur truffe. Servir avec un poisson ou une volaille. Ou comme base à agrémenter pour une entrée ou un coeur de repas.



NOUVEAUTE
2025



Suggestion
de présentation



Sauce au foie gras

20914

Crème, foie gras de canard, Porto.



Sauce crème de morilles

33448

Crème, beurre, échalotes, morilles, Cognac.

SAUCES



Sauce beurre blanc

20086

Réduction vin blanc, échalotes, crème, beurre, citron, vinaigre.



Sauce forestière

20095

Champignons forestiers (bolets, pleurotes, champignons noirs, cèpes), crème, échalotes, purée de gingembre, Madère.



Sauce crustacés

20088

Bisque de langoustine, crème, purée de tomate, Cognac, estragon.

ENTRÉES *(p.4)*

2024	124745	GARNITURE DE FRUITS DE MER CRÈME AU SAUTERNES	1200	120	10	2	14	20 – 25	V B
	139741	COQUILLE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE 130G (BARQUETTE)	260	130	2	4	9	17	F
	87790	RAVIOLES FORESTIÈRES SAUCE CRÉMEUSE AUX CÈPES	1800	120	15	2	14	30 – 35	V B

POISSONS *(p.6)*

	40114	TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY (BARQUETTE)	1200	200	6	2	14	20 – 25	 
	56692	FILETS DE LOTTE SAUCE AMÉRICAIN (LOPHIUS LITULON)	1520	190	8	2	14	25 – 30	 
	152335	FILET DE DORADE SAUCE BEURRE BLANC SAUTERNES (KIT)	875	175	5	2	14	20 – 25	 
	152331	FILET DE BAR SAUCE ÉCREVISSES (KIT)	1000	200	5	2	14	20 – 25	 

GIBIERS *(p.8)*

	152046	FONDANT DE CERF SAUCE PINOT NOIR	1700	170	10	2	18	45 – 50	 
	87797	SOURIS DE CERF (SANS OS) JUS POIVRE COGNAC	VIANDE : PIÈCE 150G (+/- 15G) + JUS 50G		10	2	14	35 – 40	 
	39975	SAUTÉ AU CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR	1650	165	10	2	18	35 – 40	 
	112583	SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE	1700	170	10	2	14	35 – 40	 

VIANDES *(p.9)*

	147181	PAVÉ DE VEAU SAUCE MORILLES	1600	200	8	2	14	35 – 40	 
	112584	SAUTÉ DE PORCELET SAUCE BIÈRE DE NOËL ET SIROP D'ÉRABLE	1950	195	10	2	14	45 – 50	 
	137983	SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE AGRUMES	1900	190	10	2	14	45 – 50	 

Poids portion = poids mis en oeuvre - À conserver entre 0°C et +4°C  Au four à 200°C  Au four vapeur à 85/90°C  Au bain-marie (eau frémissante)

VOLAILLES *(p.12)*

			(JOURS)						
	152050	SAUTÉ DE DINDE (FR) AUX MARRONS	2100	210	10	2	14	45 – 50	 
	152330	AIGUILLETES DE CANARD (FR) SAUCE FIGUE	2000	200	10	2	14	45 – 50	 
	146295	CHAPON SAUCE FOIE GRAS AUX MORILLES	2000	200	10	2	14	45 – 50	 
	147003	FONDANT DE CHAPON FARCI SAUCE PORTO CRANBERRIES	1720	215	8	2	14	45 – 50	 
	152049	POULARDE SAUCE VIN JAUNE	1900	190	10	2	14	45 – 50	 
	120694	SUPRÊME DE PINTADE SAUCE RIESLING ET CÈPES (KIT)	1800	225	8	2	14	45 – 50	 
	147004	CUISSE DE CANETTE (FR) SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION (KIT)	2120	265	8	2	14	45 – 50	 

GARNITURES *(p.14)*

	39960	FONDUE DE POIREAUX AUX GIROLLES	1500	125	12	2	18	30 – 35	 
	137981	EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES	1500	125	12	2	14	50 – 55	 
	25452	PURÉE DE BUTTERNUT ET NOISETTES	1500	125	12	2	14	30 – 35	 
	23182	FRICASSÉE DE CÈPES	1500	100	20	2	14	40 – 45	 
	147008	RISOTTO CRÉMEUX AROMATISÉ SAVEUR TRUFFE	1500	125	12	2	14	30 – 35	 
	152047	MARRONS CUISINÉS	1500	125	12	2	14	25 – 30	 

SAUCES *(p.16)*

	20914	SAUCE AU FOIE GRAS	1000	-	-	5	18	20 – 25	 
	33448	SAUCE CRÈME DE MORILLES	1000	-	-	5	18	20 – 25	 
	20086	SAUCE BEURRE BLANC	1000	-	-	5	14	20 – 25	 
	20095	SAUCE FORESTIÈRE	1000	-	-	5	14	20 – 25	 
	20088	SAUCE CRUSTACÉS	1000	-	-	5	10	20 – 25	 

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Scannez le QR code



ZI de Beaufeu - CS 30018
72 210 ROËZÉ-SUR-SARTHE
Tél : 02 43 39 59 50
www.espri-restauration.fr

RETROUVEZ ESPRI RESTAURATION
SUR LINKEDIN & INSTAGRAM

