

Carte Automne - Hiver

DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 28 MARS 2026

CUISSE DE LAPIN FR
SAUCE CHASSEUR

ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé

Nouveautés



Nouveau

CUISSE DE LAPIN FR SAUCE CHASSEUR



Cuisse de lapin FR accompagnée d'une sauce chasseur composée de champignons émincés, extrait de vin blanc et échalotes.

POCHE 2,120 kg
env. 265g par portion (180g viande - 85g sauce)



Nouveau

POULET FR BRAISÉ FAÇON COCOTTE



Hauts de cuisse de poulet FR braisés accompagnés d'un jus avec des lardons, champignons émincés et oignons grelots.

POCHE 2,8 kg
env. 350g par portion (260g viande - 45g sauce - 45g garniture)



Nouveau

OSSO BUCCO DE DINDE À LA MILANAISE

Osso bucco de dinde accompagné d'une sauce à la pulpe de tomates, oignons, extrait de vin blanc, carottes, agrumes (zestes d'orange, zestes de citron), persil, romarin et thym.

POCHE 2,240 kg
env. 280g par portion (195g viande - 85g sauce)



Garniture

EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AU CANTAL AOP

Pommes de terre montées au beurre, agrémentées de Cantal AOP.

POCHE 1,5 kg
env. 125g par portion

Incontournables



CASSOLETTE DE MOULES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce crème, vin blanc, garnie de champignons de Paris émincés. Idéal en cassolette, en garniture pour pâtes, feuilletés...

POCHE 2 kg
env. 125 g par portion



TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY

Filet de sole farci, présenté en turban, accompagné d'une sauce crème aux échalotes, tomates et jus de citron, le tout rehaussé de Whisky. (sans arête)

POCHE 1,2 kg
env. 200 g par portion (140 g poisson - 60 g sauce)



CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD FR CONFIT

Haricots blancs cuisinés dans un jus à base de tomate, d'oignons et de graisse de canard, accompagnés de saucisses de Toulouse, de manchons de canard FR et de saucisson à l'ail en tranches.



POCHE 2,95 kg
env. 590 g par portion (205 g viande - 385 g sauce)



TARTIFLETTE

Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons et d'oignons cuisinés dans une sauce onctueuse au lait et au Reblochon AOP.

BARQUETTE 2,8 kg
env. 280 g par portion



ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO

Rognons de veau émincés et blanchis, cuisinés dans une sauce à base de crème, fond de veau, vin rouge et de Porto rouge.

POCHE 2,4 kg
env. 240 g par portion (120 g viande - 120 g sauce)

Disponible

en novembre et décembre

PROPOSÉ
EN KIT



CUISSE DE CANETTE FR SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION



Cuisse de canette FR braisée avec une sauce au vin de Saint-Émilion et ses échalotes.

POCHE 2,12 kg
env. 265 g par portion (185 g viande - 80 g sauce)



AIGUILLETES DE CANARD FR SAUCE FIGUE



Aiguillettes de canard FR cuisinées avec de la graisse de canard, accompagnées d'une sauce aux figues.

POCHE 2 kg
env. 200 g par portion (140 g viande - 60 g sauce)

Nouveau



SAUTÉ DE DINDE FR AUX MARRONS



Sauté de dinde FR mijoté dans une sauce crème et marrons.

POCHE 2,10 kg
env. 210 g par portion (120 g viande - 60 g sauce - 30 g marrons)

Nouveau



MARRONS CUISINÉS

Marrons cuisinés avec échalotes, graisse de canard, persil, oignons frits, épices. Idéal pour accompagner une volaille, une viande ou comme farce.

POCHE 1,5 kg
env. 125 g par portion

Nouveau



ANIMATION *Chasse*

Disponible en novembre et décembre



Nouveau

FONDANT DE CERF SAUCE PINOT NOIR

Sauté de cerf mijoté dans une sauce crème, oignons, herbes de Provence et Pinot noir.

POCHE 1,7 kg
env. 170 g par portion (100 g viande - 70 g sauce)



SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

Sauté de sanglier mariné au vin rouge, échalotes, poivre concassé, moutarde, brandy.

POCHE 1,7 kg
env. 170 g par portion (120 g viande - 50 g sauce)



Pour toutes les recettes :
Poids portion = poids mis en œuvre.

CARTE AUTOMNE - HIVER

RECETTE		CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN OEUVRE)	PCB	DLC (JOURS)	TEMPS DE RECHAUFFAGE *
NOUVEAUTÉS							
CUISSE DE LAPIN FR SAUCE CHASSEUR	Nouveau	155439	2,12 kg	265 g	2	14	75-90 min.
POULET FR BRAISÉ FAÇON COCOTTE	Nouveau	148952	2,8 kg	350 g	2	14	75-90 min.
OSSO BUCCO DE DINDE À LA MILANAISE	Nouveau	155440	2,24 kg	280 g	2	14	75-90 min.
GARNITURE							
EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AU CANTAL AOP		94185	1,5 kg	125 g	2	14	45-50 min.
INCONTOURNABLES							
CASSOLETTE DE MOULES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS		113014	2 kg	125 g	2	14	45-50 min.
TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY		40114	1,2 kg	200 g	2	14	20-25 min.
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD FR CONFIT		39791	2,95 kg	590 g	2	14	55-60 min.
TARTIFLETTE (en barquette)		22151	2,8 kg	280 g	1	14	45-50 min.
ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO		43002	2,4 kg	240 g	2	14	45-50 min.
DISPONIBLE EN NOVEMBRE ET DÉCEMBRE							
CUISSE DE CANETTE FR SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION (proposé en kit)		147004	2,12 kg	265 g	2	14	45-50 min.
AIGUILLETES DE CANARD FR SAUCE FIGUE	Nouveau	152330	2 kg	200 g	2	14	45-50 min.
SAUTÉ DE DINDE FR AUX MARRONS	Nouveau	152050	2,10 kg	210 g	2	14	45-50 min.
MARRONS CUISINÉS	Nouveau	152047	1,5 kg	125 g	2	14	25-30 min.
ANIMATION CHASSE - DISPONIBLE EN NOVEMBRE ET DÉCEMBRE							
<i>Les gibiers</i>							
FONDANT DE CERF SAUCE PINOT NOIR	Nouveau	152046	1,7 kg	170 g	2	14	45-50 min.
SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE		112583	1,7 kg	170 g	2	14	45-50 min.

* Réchauffage dans l'emballage - Au four vapeur à 85/90°C - Au bain marie dans l'eau frémissante