

NOTRE SÉLECTION DE

VIANDES CUITES

& PRODUITS ÉLABORÉS CUITS



POLPETTE AU VEAU CUITE 30G
P.12

epc
CUISINE

DLC
SÉLECTION
PRODUITS FRAIS
RESTAURATION

ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé

*PRODUITS FRAIS UNIQUEMENT



Mijoteur d'idées pour les professionnels de la restauration hors domicile
depuis 1988.

1 LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS TRAITEUR & SNACKING

 **800**
recettes de base

 **200**
recettes développées
par an

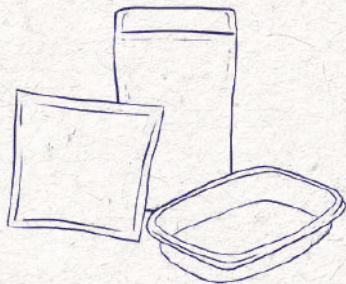
 **13 000**
tonnes de produits
commercialisés par an

 **12 000**
clients déjà convaincus !

2 UNE MARQUE AUX VALEURS FORTES

proximité
agilité culinarité
service adaptabilité


3 NOTRE SAVOIR FAIRE LA CUISSON SOUS-VIDE




- Juste cuisson
- Régularité incomparable
- Culinarité
- Qualité garantie
- DLC longue
- Mise en oeuvre optimisée
- Gain de temps en cuisine


4 UNE MARQUE ENGAGÉE

 **100 %**
de nos recettes sont sans arôme
artificiel & sans conservateur

 **1.1g** pour 100g
c'est le taux de sel maximum fixé
pour nos viandes cuites dans le
cadre notre charte nutritionnelle

1g pour 100g
c'est le taux de sel maximum fixé
pour nos plats cuisinés dans le
cadre notre charte nutritionnelle

 **70%**
de notre gamme sont notées **A** ou **B**
89% sont notées **A B** ou **C**

 Une charte achat matières 1ères.
Les viandes d'origine France
sont identifiées par ce picto.

Nos certifications



ÉDITO

**NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER
NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS ÉLABORÉS
AVEC SOIN POUR VOUS SATISFAIRE.**

Nos équipes ont minutieusement sélectionné des produits de qualité pour permettre de confectionner des recettes savoureuses et authentiques pour vos menus.

Au fil des pages de notre catalogue, découvrez des suggestions de remises en œuvre.

N'hésitez plus et laissez vous tenter par notre univers gourmand !

L'équipe Espri Restauration

SOMMAIRE

LES VIANDES CUITES

- Les Rôtis P.5
- Les Rôtis tranchés P.10
- Les Braisés & Base pot au feu P.11
- Les Émincés P.12
- Les Boulettes de viandes cuites P.12
- Les Braisés & Base pot au feu P.13
- Les Effilochés & Mitonné P.14
- Les Abats P.15
- Les Produits à cuisiner P.17
- La Saucisserie P.18
- Les Produits flexitariens frais P.18
- Les grillardins

LES GRATINS

LA CHARCUTERIE

LES POISSONS ÉLABORÉS

LE VEGGIE

Tableau récapitulatif

Retrouvez toute
notre actualité

Flashez le QR code



LES VIANDES CUITES

Les Rôtis, Les Rôtis tranchés, Les Boulettes, Les Émincés, Les Braisés & Paleron, Les Effilochés, Les Abats, Les produits à cuisiner, Les Grillardins, La Saucisserie cuite, Les produits flexitariens frais, Lasagnes & gratins



LES RÔTIS DE BOEUF



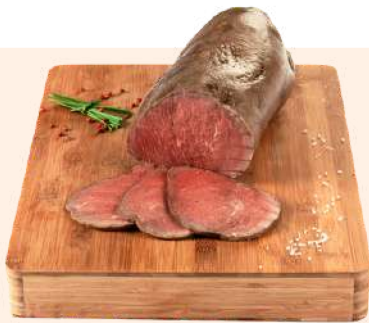
Rosbeef FR

CUIT AFNOR

83 403 | 2.200 kg (+/- 600g)

Rôti de bœuf origine France, assaisonné et cuit, saignant à cœur.

Jus : 15%



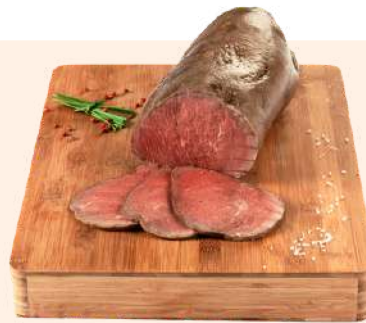
Rôti de bœuf FR

CUIT

116 885 | 2.500 kg env.

Pièce de bœuf assaisonnée puis cuite dans son emballage. Rôti non bardé non ficelé

Jus : 10%



Rôti de bœuf

33 386 | 2.300 kg

Pièce de bœuf assaisonnée puis cuite dans son emballage. Rôti non bardé non ficelé.

Jus : 5 %



Boule de macreuse AFNOR SALE

33 373 | 2.150 kg (+/- 450g)

Pièce de bœuf assaisonnée puis cuite dans son emballage. Viande saignante à cœur, rôti non bardé non ficelé

Jus : 15 %



Rôti de bœuf FR

CUIT À COEUR

84 873 | 2.100 kg env.

Rôti de bœuf jumeau/macreuse origine France, cuit à cœur. Viande fondante comme un braisé, sans nerf.

Jus : 20%

LES RÔTIS D'AGNEAU



Gigot d'agneau

CUIT SANS OS AFNOR

33 371 | 2.000 kg env

Gigot d'agneau sans os, sans jarret, assaisonné, légèrement aillé puis cuit, rosé à cœur.

Jus : 8%



Épaule d'agneau

CUITE 12H

81 464 | 2.000 kg env.

Épaule d'agneau fondante et moelleuse assaisonnée, cuite longuement pendant 12h. (façon gigot de 7h).

Jus : 25%



Gigot d'agneau cuit

39 680 | 2.000 kg env.

Gigot d'agneau sans os, sans jarret, assaisonné puis cuit, rosé à cœur.

Jus : 10 %



Rôti de veau

CUIT ÉPAULE AFNOR

31 746 | 2.250 kg (+/- 250g)

Rôti d'épaule de veau assaisonné cuite, rosée à coeur.

Jus : 20%



Existe aussi en pauvre en sel
31 745 - Rôti de veau épaule
p/sel AFNOR 2.25 kg



145 763 | 2.000 kg env.
Rôti de veau origine France
assaisonné cuit biologique.
Jus : 20%

Rôti de veau FR  
CUIT BIOLOGIQUE



L'idée recette 

Le rôti de veau Orloff



41 756 | 2.000 kg env.
Rôti de veau assaisonné, farci
d'une préparation à base de
porc, d'échalote, de crème et de
persil. Le produit est braisé et
cuit à coeur.
Enveloppe : 50% / Farce : 50%
Jus : 15%

Rôti de veau
CUIT FARCI PERSILLÉ



Rôti de veau
CUIT FARCI AUX OLIVES

41 755 | 2.000 kg env
Rôti de veau assaisonné,
farci d'une préparation à
base de volaille, de veau,
d'olives vertes et de crème.
Le produit est braisé et cuit à
coeur. Produit sans porc.
Enveloppe : 50% / Farce : 50%
Jus : 10%

LES RÔTIS DE DINDE

Les viandes cuites



Rôti de dinde FR

CUIT FILET AFNOR

33 378 | 2.500 kg

Viande de filet de dinde origine France, légèrement assaisonnée.

Jus : 10%



Rôti de dinde

CUIT FILET AFNOR

37 047 | 2.500 kg env.

Rôti de filet de dinde assaisonné et cuit à cœur.

Jus : 10%



Rôti de dinde

CUIT FARCI FRANCOMTOIS

41 753 | 2.000 kg env.

Rôti de haut de cuisse de dinde assaisonné, farci d'une préparation à base de dinde, de comté et de dés de dinde fumés. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.

Enveloppe : 50% / Farce : 50%

Jus : 25 %



Rôti de dinde

FARCI CHEDDAR

85 957 | 1.600 kg

Rôti composé d'une enveloppe haut de cuisse de dinde et d'une farce à base de cheddar et de dinde.

Enveloppe : 69% / Farce : 31%



Rôti de dinde FR

PETITE SECTION 8CM

143 729 | 1.650 kg env.

Rôti de dinde origine France en tubing petite section.

Jus : 9%



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
37 856	RÔTI DE DINDE CUIT FILET	2.500 kg	14 J
33 388	RÔTI DE DINDE FR CUIT FILET 	2.500 kg	14 J

LES RÔTIS DE PORC

Les viandes cuites



Rôti de porc FR

CUIT CARRÉ FILET AFNOR

33 380 | 2.100 kg (+/-500g)

Rôti de porc origine France, dans le carré filet, assaisonné, légèrement aillé et cuit à cœur. Produit très traditionnel.

Jus : 7%



Travers de porc FR

CUIT SUPÉRIEUR

141 949 | 1.000 kg env. (2 x 500 g)

Travers de porc origine France, cuit sous vide.

- Très moelleux
- Remise en œuvre rapide (griller ou rôtir, napper d'une marinade)

LES RÔTIS TRANCHÉS



Rôti de porc FR

CUIT TRANCHÉ MOYEN

81 455 | 1.950 kg (+/-250g)

Filet de porc origine France assaisonné, tranché et cuit.

Tranche de 7/8mm env. - 50/60g env.

Nombre : 30 tranches (+/-3) sans les entames.

Jus : 7%



Rôti de bœuf FR

CUIT TRANCHÉ FIN

40 016 | 2.000 kg (+/- 300g)

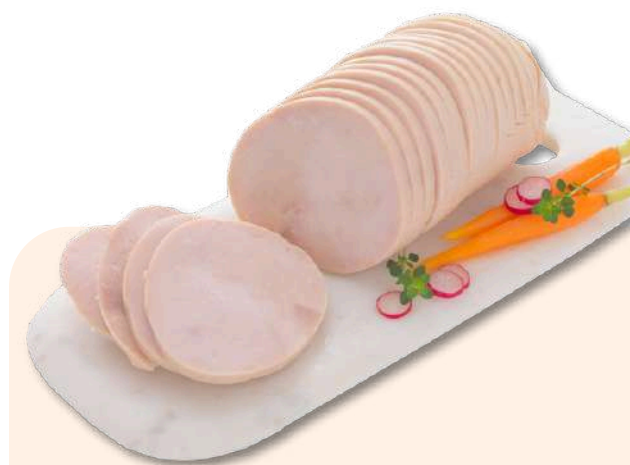
Pièce de boeuf macreuse origine France , assaisonnée, tranchée, cuite.

Tranche : 3/4 mm, 25/35g

Nombre : 55 tranches (+/- 5) sans entame.

Idéal pour confectionner des sandwiches.

Jus : 5 %



Rôti de dinde FR

CUIT TRANCHÉ

81 456 | 1.350 kg (+/- 150)

Rôti de dinde origine France, assaisonné, tranché et cuit.

Tranche : diamètre 7/8 mm, 50/70g

Nombre : 21 tranches (+/- 3) sans entames.

Jus : 7 %

LES BRAISÉS ET BASE POT AU FEU



Braisé de boeuf
CUIT AFNOR

33 798 | 2.000 kg env. (+/- 500g)

Pièce de boeuf entière issue du paleron, du nerveux, de la gîte ou de la basse-côte, assaisonnée puis cuite.

Jus : 32%



Braisé de boeuf FR
CUIT AFNOR



33 799 | 2.350 kg env.

Pièce de boeuf entière issue du paleron, du nerveux, de la gîte ou de la basse-côte, assaisonnée puis cuite.

Jus : 30%



Paleron de veau
CUIT BRAISÉ

124 192 | 1.400 kg env.

Paleron de veau cuit aux saveurs bouillon de légumes



Paleron de boeuf
CUIT

39 873 | 2.000 kg env.

Paleron de boeuf assaisonné et cuit.

Jus : 25%

LES EMINCÉS



Noisette de poulet FR
BRAISÉE CUITE



94 586 | 2.000 kg env.

Poulet origine France découpé en forme de noisettes, assaisonné, blanchi, braisé et cuit.

Jus : 0%

LES BOULETTES DE VIANDES CUITES



Kefta à l'agneau

CUITE 30G

123 800 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

Boulette élaborée à base de viande d'agneau (20%) et de viande de dinde (70%). Les boulettes sont cuites et braisées au four.



Fricadelle de volaille FR

CUITE 30G

147 187 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

Boulette de volaille élaborée à base de viande de dinde (90%) origine France. Les boulettes sont cuites et braisées au four.



Meatball au bœuf FR

CUITE 30G

147 192 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

Boulette élaborée à base de viande de boeuf (50%) et de viande de dinde (37%) origine France. Les boulettes sont cuites et braisées au four.



Polpette au veau

CUITE 30G

147 193 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

Boulette élaborée à base de viande de veau (36%) et de viande de dinde (54%). Les boulettes sont cuites et braisées au four.

Nos remises en oeuvre



COUSCOUS
BOULETTES À L'AGNEAU



polpette à l'italienne



L'idée recette 

LES EFFILOCHÉS & MITONNÉ

Les élaborés cuits



Nos remises en oeuvre



Mitonné de bœuf FR

83 431 | 2.000 kg env.

Petits dés de bœuf assaisonnés, cuisinés en une gelée et accompagnés de petits légumes (oignons, tomates, carottes).



Salted beef FR



19 655 | 1.700 kg env.

Viande de bœuf (basse-côte) cuite lentement et longuement dans une marinade pour un résultat "effiloché", fondant, tendre et juteux.



Pulled pork FR



11 619 | 2.000 kg env.

Épaule de porc cuisinée lentement et longuement dans une marinade pour un résultat "effiloché", fondant, tendre et juteux.



Effiloché de canard FR



42 480 | 2.000 kg env.

Viande de canard issue du manchon ou de la cuisse, assaisonnée, cuisinée dans la graisse de canard et effilochée. Produit prêt à l'emploi.

Nos remises en oeuvre



le PULLED PORK TACOS
SAUCE CHEDDAR

ESPRI
cuisine





Langue de boeuf

A.S.* CUITE

33 410 | 1.400 kg env. (2x700g)

Langue de boeuf entière parée suivant la coupe suisse (parée et dégraissée sans arrière gorge), pré-cuite dans un jus assaisonné, pelée puis cuite.

Jus : 14%

+ Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
33 412	LANGUE DE BOEUF FR CUITE	1.600/2.000 kg	14 J
37 025	LANGUE DE BOEUF CUITE TRANCHÉE (50G)	2.500 kg	14 J
50 288	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF A.S.* CUIT	2.000 kg	14 J
33 415	ROGNONS DE BOEUF CUITS	2.000 kg	14 J
33 382	ROGNONS DE PORC CUITS	2.000 kg	14 J
+ Notre gamme pauvre en sel			
33 411	LANGUE DE BOEUF FR CUITE P/SEL	2.500 kg	14 J
37 028	ROGNONS DE PORC CUITS P/SEL	2.000 kg	14 J

*Amérique du sud

LES ABATS



Rognons de boeuf **FR**

CUITS

33 416 | 2.000 kg env.

Rognons de boeuf origine France dégraissés, coupés en dés, blanchis, assaisonnés et cuits. Tendres et moelleux.

Jus : 15%



Tête de veau cuite

ROULÉE AVEC LANGUE

41 751 | 1.500 kg (+/- 600g)

Demi-tête de veau (joue et langue parée coupe suisse) désossée et roulée, assaisonnée avec des oignons et un jus concentré puis cuite.

Jus : 5%



Appareil à boudin noir **FR**

AUX OIGNONS

88 525 | 2.000 kg env.

Recette traditionnelle du boudin noir : préparation à base de sang de porc, gras de porc & oignons. Tranchable à froid, idéal pour réaliser un parmentier.

CANARD



Cuisses de canard

CUITES CONFITES

41 019 | 1.500 / 1.700 kg

250/280g x 6 pièces

Cuisse de canard mise au sel, braisée et cuite confite dans la graisse de canard.

Jus : 20%

POULET



Filet de poulet grillé

CUIT SANS PEAU

56 659 | 1.000 kg env.

90/100g x 10 pièces

Filet de poulet sans peau, assaisonné, braisé et cuit. Viande tendre et moelleuse.

Jus : 12%



Cuisse de poulet

CUITE P/SEL

33 403 | 2.000 kg env.

Cuisse de poulet marquées au four puis cuites.

Jus : 10%

PORC



Palette de porc FR

CUITE À LA DIABLE



141 948 | 1.400 kg env.

Noix de palette de porc sans os origine France, traitée en salaison, cuite et enrobée d'une sauce moutarde et estragon.

Jus : 10%



Palette de porc FR

CUITE DEMI-SEL

122 229 | 2.500 kg env.

Palette de porc origine France désossée, travaillée en salaison et cuite nature. Remises en œuvre multiples : en petit salé lentilles, à la provençale.

Jus : 10%



Échine de porc FR

CUITE DEMI-SEL

122 228 | 2.500 kg env.

Échine de porc origine France désossée, traitée en salaison et cuite. Idéale pour la réalisation d'une potée d'hiver.

Jus : 3%



Jarret de porc FR

CUIT DEMI-SEL S/OS

141 947 | 1.500 kg

Petits jarrets de porc origine France avec couenne, désossés, traités en salaison et cuits.

Jus : 3%



Potje vlesch

59 936 | 3.300 kg env.

Recette traditionnelle des Flandres composée de 3 viandes désossées en gelée légèrement vinaigrée (poulet, porc et lapin). S'accompagne de frites.

+ Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
141 627	PALETTE 1/2 SEL FR CUITE ISSUE DE MP LABELLISÉE*	2.000 kg	14 J
121 228	ESCALOPE DE PORC FR CUITE	1.000 kg	14 J

*LABEL ROUGE



Chipolata pur porc FR

CUITE GRILLÉE



141 666 | 1.080 kg env.

45g x 24 pièces

Chipolata élaborée à base de maigre et gras de porc haché origine France. Les saucisses sont cuites et grillées (calibre 45g).



Saucisse pur porc FR



FUMÉE CUITE GRILLÉE

141 548 | 2.100 kg env.

70g x 30 pièces

Saucisse de type Toulouse Origine France élaborée à base de viande porc. Les saucisses sont cuites et grillées (calibre 70g).



Saucisse pur porc FR



FUMÉE CUITE

139 791 | 1.760 kg env.

110g x 16 pièces

Saucisse de type Toulouse origine France élaborée à base de maigre et de gras de porc hachés gros et embossée en boyau naturel. Les saucisses sont cuites et fumées (calibre 110g).



Saucisse pur porc FR



FUMÉE CUITE

139 789 | 0.960 kg

40g x 24 pièces

Saucisse de type Toulouse origine France élaborée à base de maigre et de gras de porc hachés gros et embossée en boyau naturel. Les saucisses sont cuites et fumées (calibre 40g).



Saucisse pur porc FR



CUITE GRILLÉE

141 551 | 1.760 kg env.

110g x 24 pièces

Saucisse élaborée origine France à base de maigre et de gras de porc hachés gros et embossée en boyau naturel. Les saucisses sont cuites et grillées (calibre 45g).

+ Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
141 549	SAUCISSE PUR PORC FR FUMÉE CUITE GRILLÉE (90G X 30)	2.700 kg	14 J
141 670	SAUCISSE PUR PORC FR FUMÉE CUITE TRANCHÉE 10MM	2.000 kg	14 J
141 668	MERGUEZ CUITE GRILLÉE (45G X 24)	1.080 kg	14 J

La gamme flexi

L'idée recette



Le flexi' burger

Encore + de nouveautés
À retrouver dans "Les Extras d'Espri"

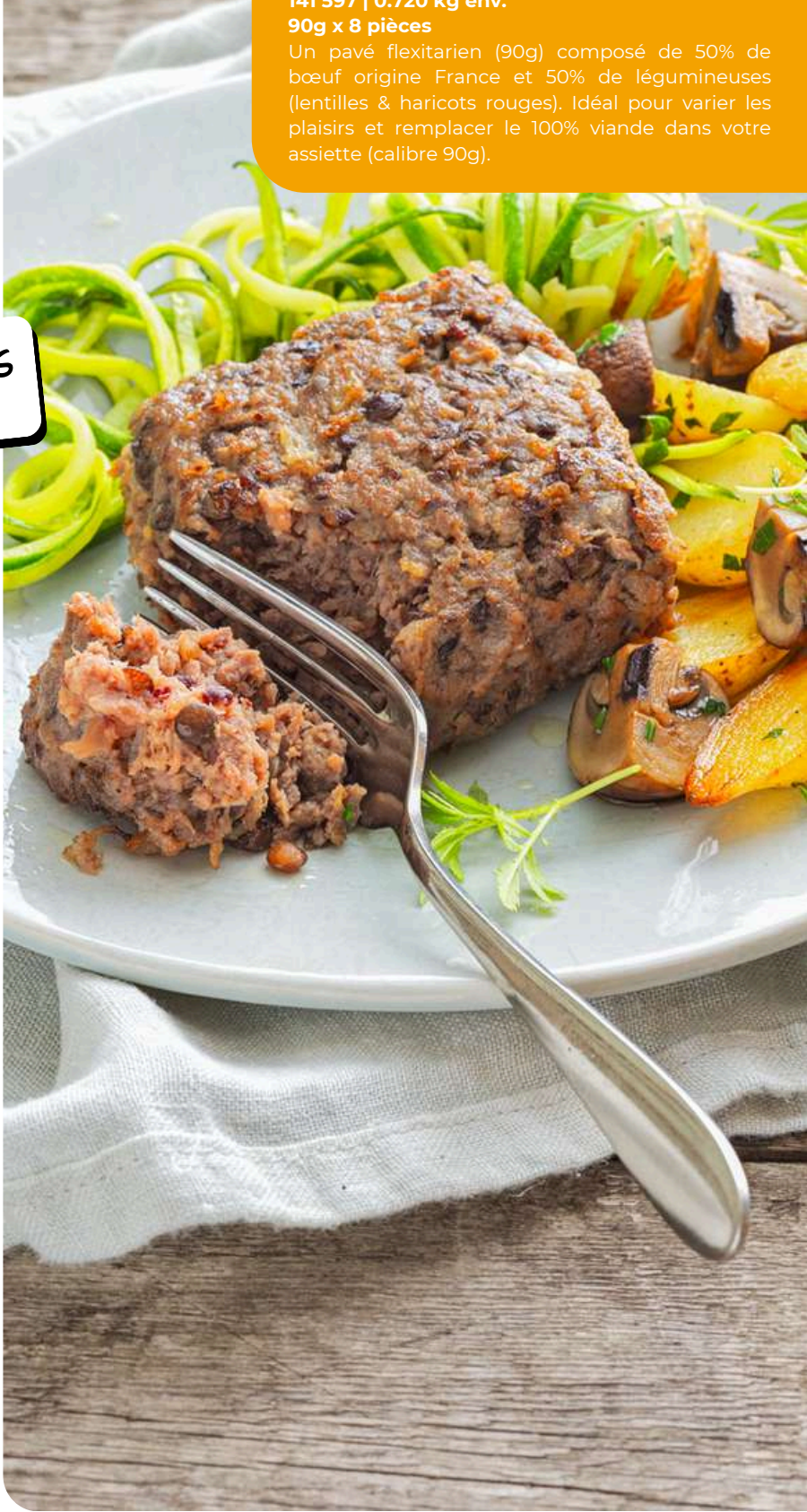


Haché de boeuf FR

HARICOTS ROUGES & LENTILLES

141 597 | 0.720 kg env.
90g x 8 pièces

Un pavé flexitarien (90g) composé de 50% de bœuf origine France et 50% de légumineuses (lentilles & haricots rouges). Idéal pour varier les plaisirs et remplacer le 100% viande dans votre assiette (calibre 90g).



LES GRILLARDINS



Grillardin de boeuf

50 260 | 1.320 kg env.
110g x 12 pièces
Viande de boeuf hachée, formée en pavé et cuite (calibre 110g).

LES GRATINS



Lasagnes SAUMON ÉPINARDS

20 081 | 3.000kg

Couches successives de pâtes, de sauce au saumon et d'épinards recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

Conditionné en baquette aluminium

Lasagnes AUX LÉGUMES



83 023 | 3.000 kg

Lasagnes composées de 5 couches fines de pâtes fraîches à la béchamel, d'une sauce riche en garniture de légumes (aubergines, courgettes et tomates) à la provençale et d'emmental.

Conditionné en baquette aluminium

Lasagnes À LA BOLOGNAISE VIANDE DE BOEUF FR



20 082 | 3.000 kg

Couches successives de pâtes et de sauce bolognaise cuisinée à partir de viande bovine française et recouvertes d'une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

Conditionné en baquette aluminium

Tartiflette AUX LARDONS

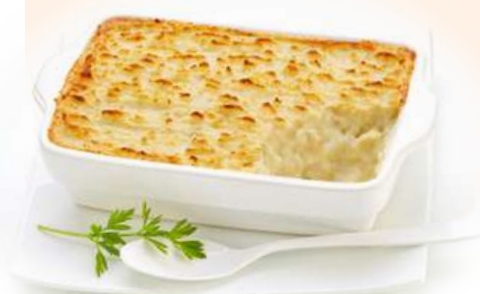


22 151 | 2.800 kg

Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons fumés et d'oignons cuisis dans une sauce onctueuse élaborée à partir de lait et de Reblochon.

Conditionné en baquette aluminium

Brandade de morue PARMENTIÈRE À LA CRÈME GRATINÉE



81 416 | 3.000 kg

Recette cuisinée à base de morue (29%) et d'une onctueuse purée à la crème fraîche.

Conditionné en baquette aluminium



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
32 159	LASAGNES BOLOGNAISE FR EMMENTAL GRATINÉ	3.000 kg	12 J
96 378	LASAGNES AUX DEUX SAUMONS	3.000 kg	14 J

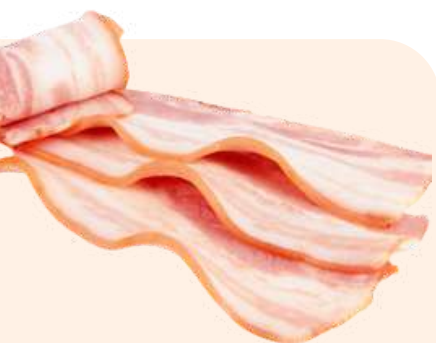


Pâté en croûte

FORESTIER PRÉTRANCHÉ

63 165 | 1.990kg env.

Pâté à base de beaux morceaux de viande agrémentés de trompettes de la mort et champignons noirs cuisinés.



Bacon TRANCHÉ

63 159 | 0.500 kg env.

Bacon tranché à base de viande de porc.
40 tranches



Rosette FR SÉCHÉE PUR PORC

143 031 | 0.500 kg env.

Rosette sèche pur porc Origine France tranchée.
50 tranches (2x25 tranches)



Coppa SEL SEC

139 789 | 0.960 kg

40g x 24 pièces
Coppa sel sec tranchée à base de viande de porc (échine de porc).
50 tranches.



Tripes À LA MODE DE CAEN

117 877 | 0.500 kg env.

Tripes sont cuisinées à partir de légumes et de toutes les parties des estomacs du bœuf. Elles sont cuites lentement dans leurs légumes.



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
143 721	JAMBON PORC SUPÉRIEUR DD (40G X 10)	0.400 kg	14 J
55 657	PÂTÉ DE FOIE PUR PORC	1.400 kg	14 J
59 709	ANDOUILLETTE DE TROYES (140G X 7)	1.050 kg	10 J
59 710	VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES (180G X 6)	1.050 kg	10 J
63 160	CHORIZO CULAR TRANCHÉ (50 TRANCHES)	0.500 kg	10 J

LES POISSONS ÉLABORÉS



Terrine

DE 3 POISSONS AVEC MARQUANTS

143 869 | 1.500kg

Terrine à base de saumon Atlantique, de poisson blanc et de sole

25 portions de 60g



Terrine
3 LÉGUMES

143 868 | 1.500 kg

Terrine à base de céleri, carotte et courgette.

25 portions de 60g



Terrine
MARCHÉ DE PROVENCE

143 883 | 1.500 kg

Terrine à base de légumes (courgette, épinard, tomate, carotte, poivron, céleri, pomme de terre, fenouil). Texture lisse.

25 portions de 60g



Terrine
ST JACQUES POIREAU

143 885 | 1.500 kg

Terrine à base de noix de saint jacques et de poireau.

25 portions de 60g



Terrine
SARDINE TOMATE

143 884 | 1.500 kg

Terrine à base de sardine et tomate.

25 portions de 60g

+ Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
143 881	TERRINE DE SAUMON	1.500 kg	14 J
143 876	TERRINE DE POISSONS(CHAIR POISSON BLANC, CABILLAUD,LIEU NOIR) À TEXTURE LISSE	0.560 kg	14 J
143 879	TERRINE DE SAUMON À TEXTURE LISSE	0.560 kg	14 J
143 865	TERRINE DE TROIS POISSONS SANS MARQUANT	1.500 KG	14 J
143 882	TERRINE MARCHÉ DE PROVENCE AVEC MORCEAUX	1.500 kg	14 J



Rouleau à base de surimi

SAVEUR CRABE

55 585 | 1.000kg

Rouleau à base de chair de poisson saveur crabe.



Roulé de saumon

143 866 | 1.000 kg
Roulé de saumon de 1 kg environ
avec morceaux.
20 portions de 50g environ



Émietté de thon

151 668 | 1.000 kg
Morceaux de thon Listao au naturel.



Rapé de surimi

SAVEUR CRABE

55 586 | 0.500 kg
Surimi râpé à base de chair de
poisson, saveur crabe.



LES RECETTES by ESPRI

Ref. 83 431 - Mitonné de bœuf FR

1. Moussaka

PRÉPARATION

Couper les aubergines en lamelles de 2 à 3 cm. Les badigeonner au pinceau avec de l'huile d'olive, sel, poivre, piment et cumin. Faire cuire au four pendant 35 minutes à 190°C.

Préparer une béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis verser le lait progressivement jusqu'à ce que la sauce épaississe et assaisonner.

Dans un plat adapté au four, disposer les tranches d'aubergines. Recouvrir avec le mitonné et le caviar d'aubergine. Recouvrir avec la béchamel. Enfourner 25 minutes à 200°C.

Un peu de fleur de sel. **Bon appétit !**

INGRÉDIENTS

- Mitonné de boeuf
- Aubergines
- Huile d'olive
- Piment
- Cumin
- Lait
- Farine
- Beurre
- Sel
- Poivre



Ref. 147 192 - Meatball au bœuf

2. Meatball sauce suédoise

PRÉPARATION

Faire suer les échalotes et les oignons découpés en petits cubes. Mouiller le fond de viande et laisser réduire d'un tiers.

Ajouter la maïzena diluée dans un peu d'eau et porter à ébullition.

Ajouter les champignons bruns sans les pieds et coupés en 4 et laisser mijoter pendant 5 minutes en remuant. Ajouter la crème à convenance.

Verser la sauce sur les boulettes préalablement réchauffées. **Bon appétit !**

INGRÉDIENTS

- Meatballs au boeuf
- Champignons bruns
- Fond de veau/boeuf
- Maïzena
- Crème
- Beurre
- Echalotes
- Oignons
- Sel
- Poivre



Ref. 33 378 - Rôti de dinde petite section

3. Croque de dinde

PRÉPARATION

Couper le rôti de dinde en tranches très fines

Tartiner les tranches de pain de mie avec de la sauce mornay moutardée puis assembler le croque : tranche de pain de mie, sauce mornay, tranche de rôti, tranche d'emmental, tranche de rôti, du pain et de l'emmental par dessus pour gratiner.

Refermer les croques monsieur. Les faire griller sur chaque face dans une poêle avec du beurre puis enfourner à 200°C pendant 10 minutes. **Bon appétit !**

INGRÉDIENTS

- Rôti de dinde
- Pain de mie
- Emmental
- Sauce mornay moutardée



TABLEAU RÉCAPITULATIF

RÔTIS DE BŒUF

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
83 403	Rosbeef VF AFNOR	2,200 (+/-600)	85%	14
116 885	Rôti de bœuf FR	2,500 env.	90%	14
33 386	Rôti de bœuf cuit ECO	2,300	95%	14
33 373	Boule de macreuse AFNOR SALE	2,150 (+/- 450g)	85%	14
84 873	Rôti bœuf FR cuit à cœur	2,300	80%	14

RÔTIS D'AGNEAU

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
33 371	Gigot d'agneau cuit sans os AFNOR	2,000	92%	14	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 min à 140°C-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.
39 680	Gigot d'agneau cuit	2,000 (+/-500)	90%	14	
81 464	Épaule d'agneau 12h	2,000	75%	14	

RÔTIS DE VEAU

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
31 746	Rôti de veau épaule cuit AFNOR	2,250 (+/-250)	80%	14
145 763	Rôti de veau FR cuit bio	2,000	80%	14
41 755	Rôti de veau farci aux olives 2 kg	2,000	90%	14
41 756	Rôti de veau farci persillé 2 kg	2,000	85%	14

RÔTIS DE DINDE

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
33 378	Rôti dinde filet FR cuit AFNOR	2,500	90%	14
37 047	Rôti de dinde filet cuit AFNOR	2,500	90%	14
41 753	Rôti de dinde francomtois (haut de cuisse)	2,000	85%	14
85 957	Rôti de dinde farci cheddar	1,600		14
143 729	Rôti de dinde FR petite section 8cm	1,650	91%	14
37 856	Rôti de dinde cuit	2,500	90%	14
33 388	Rôti de dinde VF cuit	2,500	95%	14

RÔTIS DE PORC

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
33 380	Rôti de porc FR carré filet cuit AFNOR	2,100 (+/-500)	93%	14
141 949	Travers de porc cuit supérieur FR	1,000	-	14

RÔTIS TRANCHÉS

81 455	Rôti de porc cuit tranché/ 30 tranches (+/- 3 tr)	1,950 (+/-250)	93%	10
40 016	Rôti de bœuf FR tranché fin / 55 tranches (+/- 5 tr)	2,000 (+/-300)	95%	10
81 456	Rôti de dinde cuit tranché/ 21 tranches (+/- 3 tr)	1,350 (+/-150)	93%	10

LES BRAISÉS ET LES ÉMINCÉS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
94 586	Noisettes de poulet cuites braisées	2,000	100%	14	Réchauffage dans son emballage au bain-marie ou au four vapeur à 85°C : 65 à 75 min.
33 798	Braisé de bœuf	2,400 (+/- 500)	68%	14	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid.
33 799	Braisé de bœuf FR cuit AFNOR	2,350	70%	14	Couper des tranches fines (de 50g par exemple).
124 192	Paleron de veau cuit braisé	1,400		14	Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 min à 140°C-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.
39 873	Paleron de bœuf cuit	2,000	75%	14	

LES BOULETTES

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
123 800	Kefta à l'agneau cuite 30g	1,050	80%	14	
147 187	Fricadelle de volaille FR cuite 30g	1,050	80%	14	
147 192	Meatball au bœuf FR cuite 30g	1,050	80%	14	Réchauffage dans l'emballage au bain-marie ou au four vapeur à 85/90°C : 30 à 35 min.
147 193	Polpette au veau cuite 30g	1,050	80%	14	

LES EFFILOCHÉS ET MITONNÉ

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
83 431	Mitonné de bœuf FR	2,000	100%	14	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid.
19 655	Salted beef FR	1,700 (+/-500)	75%	14	Couper des tranches fines (de 50g par exemple).
11 619	Pulled pork FR	1,900	68%	14	Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 min à 140°C-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.
42 480	Effiloché de canard FR	2,000	10%	60	

LES ABATS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
33 410	Langue de bœuf salée (1/2 pièces par poche)	1,400 (+/-200)	86%	14	
33 412	Langue de bœuf FR cuite (1/2 pièces par poche)	2,200	88%	14	Produit pouvant être réchauffé dans son emballage (65°C).
37 025	Tranche de langue de bœuf 50 g cuite salée	2,000	88%	14	
50 288	Fondant cuit de langue de bœuf 2 kg	2,000	95%	14	
33 416	Rognons de bœuf FR cuits (morceaux 10 g)	2,000	85%	14	
33 415	Rognons de bœuf cuits	2,000	85%	14	Réchauffer dans son emballage au bain-marie ou au four vapeur à 85/90°C : 45 à 50 mn.
33 382	Rognons de porc cuits	2,000	82%	14	
41 751	Tête de veau roulée cuite avec langue	1,500 (+/-600)	95%	14	

Pauvre en sel

88 525	Appareil à boudin noir oignons FR	2,000	100%	14	À utiliser dans des préparations
33 411	Langue de bœuf VF pauvre en sel	2,000	88%	14	
33 414	Rognon de bœuf pauvre en sel	2,000	85%	14	Réchauffer dans son emballage au bain-marie ou au four vapeur à 85/90°C : 45 à 50 mn.
37 028	Rognon de porc pauvre en sel	2,000	82%	14	

LES PRODUITS À CUISINIER

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
41 019	Cuisses de canard confites (cuites) 6x250/280 g	1,600	80%	240	Réchauffer au bain-marie ou au four fonction vapeur pendant 20 mn à 90°C. Puis dorer à la salamandre, ou au four fonction grill pendant 10mn à 220°C
56 659	Filet de poulet salé grillé sans peau 10 x 90/100g	1,000	88%	14	
33 403	Cuisse de poulet cuite pauvre en sel 150/180g x 12	2,000	90%	14	
141 948	Palette de porc FR à la diable cuite	1,400	90%	14	Réchauffage dans l'emballage au bain marie ou au four vapeur à 85/90°C : 30 à 35 min
122 229	Palette porc FR demi-sel	2,500	90%	14	
122 228	Échine porc FR demi-sel	2,500	97%	14	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (50g). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude
141 947	Jarret porc FR demi sel s/os	1,500	97%	14	
59 936	Potje vlesch	3,300	100%	10	Déconditionner à froid, trancher et servir
122 229	Palette porc FR demi-sel	2,500	90%	14	Réchauffage dans l'emballage au bain marie ou au four vapeur à 85/90°C : 30 à 35 min
121 228	Escalope de porc FR cuite 100gx10	1,000	-	14	préparation Réchauffage dans l'emballage : Bain marie : 30 à 35 mn dans une casserole d'eau frémissante, Four vapeur : 30 à 35 mn à 85°C / 90°C environ.

LA SAUCISSERIE

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
141 666	Chipolata Pur Porc FR Cuite Grillée (45g X24)	1,080	100%	14	
141 551	Saucisse Cuite Grillée (110 G X 16)	1,760	100%	14	
141 548	Saucisse Fumée Cuite Grillée (70 G X 30)	2,100	100%	14	
139 791	Saucisse pur porc Fumée Cuite (110 G X 16)	1,760	100%	14	
139 789	Saucisse pur porc Fumée Cuite (40 G X 24)	0,960	100%	14	À réchauffer au bain marie 5 à 7 min à l'eau frémissante.
141 549	Saucisse Fumée Cuite Grillée (90 G X 30)	2,700	100%	14	
141 670	Saucisse Fumée Cuite Tranches FR (100g X 20)	2,000	100%	14	
141 668	Merguez Cuite Grillée (45 G X 24)	1,080	100%	14	

PRODUIT FLEXITRAIEN

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
141 597	Haché de bœuf FR haricots rouges et lentilles	0,720	-	14	

LES GRILLARDINS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
50 260	Grillardin De Bœuf FR Pauvre En Sel 12 X 110 G	1,320	95%	14	Réchauffage dans l'emballage au bain marie ou au four vapeur à 85/90°C : 30 à 35 min

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
20 081	Lasagnes saumon épinards	3,000	-	10	
83 023	Lasagnes aux légumes	3,000	-	12	
20 082	Lasagnes à la bolognaise FR	3,000	-	10	
22 151	Tartiflette	2,800	-	10	Four traditionnel : 15 min à 180°C pour 1 portion, 35-40min à 180°C pour le plat entier
81 416	Brandade de morue parmentière gratinée	2,800	-	10	
32 159	Lasagnes bolognaise FR emmental gratiné	3,000	-	12	
96 378	Lasagnes aux deux saumons	3,000	-	14	

FR = ORIGINE FRANCE

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
63 165	Pâté en croûte forestier prétranché	1,990	-	10	
63 159	Bacon tranché	0,500	-	10	
143 031	Rosette FR séchée pur porc	0,500	-	14	
139 789	Coppa sel sec	0,960	-	10	
117 877	Tripes à la mode de Caen	0,500	-	14	
143 721	Jambon porc supérieur DD	0,400	-	14	
55 657	Pâté de foie pur porc	1,400	-	14	
59 709	Andouillette de Troyes	1,050	-	10	
59 710	Véritable andouillette de Troyes	1,050	-	10	
63 160	Chorizo cular tranché	0,500	-	10	

LES POISSONS ÉLABORÉS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC	Conseils de préparation
143 869	Terrine de trois poissons avec marquants	1,500	-	14	
143 868	Terrine 3 légumes	1,500	-	14	
143 883	Terrine marché de Provence	1,500	-	14	
143 885	Terrine St Jacques poireau	1,500	-	14	
143 884	Terrine sardine tomate	1,500	-	14	
143 881	Terrine de saumon	1,500	-	14	
143 876	Terrine de poisson à texture lisse	0,560	-	14	
143 879	Terrine de saumon à texture lisse	0,560	-	14	
143 865	Terrine de trois poissons sans marquant	1,500	-	14	
143 882	Terrine marché de Provence avec morceaux	1,500	-	14	
55 585	Rouleau à base de surimi saveur crabe	1,000	-	14	
143 866	Roulé de saumon	1,000	-	14	
151 668	Émietté de thon	1,000	-	540	
55 586	Râpé de surimi saveur crabe	0,500	-	14	

Scannez le QR code
ET DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ



  REJOIGNEZ NOUS SUR LINKEDIN ET INSTAGRAM !

ZI de Beaufeu • CS 30018 • 72210 Roëzé-sur-Sarthe
Tél. 02 43 39 59 50 • Fax 02 43 77 48 24
www.espri-restauration.fr

