



2025

Saveurs de fêtes

ENTRÉES, VIANDES CUITES, VIANDES CRUES, PAUVRE EN SEL



Tables en fêtes !

ESPRI RESTAURATION présente sa gamme pour vos fêtes construite autour d'entrées et avec les habituelles viandes cuites, viandes crues, 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...

L'Aiguillette de canard origine France marinée crue très généreuse, vous permettra l'élaboration de recette très festives avec un beau rendu

assiette; le pavé de dinde mariné cru, à simplement accompagner d'une sauce festive, pour un repas de fête, accessible !

Enfin le retour de deux "stars" de nos offres festives en viandes cuites : Le **jambon de porc cuit aux épices de Noël** et le **rôti de dinde farci foie gras**, toujours pour vous permettre d'offrir des produits de fêtes adaptés à vos budgets !

Laissez-vous inspirer par notre gamme "Tables 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



Viandes cuites
P. 12



Viandes crues
P. 8



Pauvres en sel
P. 16





Bloc de foie gras de canard sans morceaux tranché 30g

113672 | 10 X 30 G

La star des entrées festives ! Une texture ferme et fondante, des arômes subtils et une finesse gustative...



Foie gras canapé

38047 | 0,600 KG ENV.

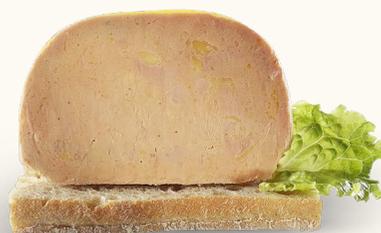
Notre incontournable foie gras de canard dans un format à trancher.



Spécialité de foie de canard à trancher (55% de foie gras)

121725 | 1,200 KG

Préparation à base de foie de canard, comprenant 55% de foie gras de canard. Produit à trancher. En entrée ou pour l'élaboration de canapés.



Foie gras cuit

38048 | 0,500 KG

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



Foie gras de canard entier mi-cuit

42301 | 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.



Boudin blanc au Porto

59723 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.



Boudin blanc aux morilles

44332 8 X 125 G ENV.

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

Pâté en croûte forestier pré-tranché

63165 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.



ENTRÉES

Tranchette de saumon *fumé Atlantique*

123547 | 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.



Saumon fumé supérieur *Norvège tranché main*

55570 | 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.



Saumon fumé *Atlantique tranché*

141279 | 1,000 KG

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



Terrine Saint-Jacques et poireaux

143885 | 1,500 KG

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



Terrine marché de Provence

143883 | 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 !



Sauté de chapon mariné cru FR

130141 2,000 KG ENV.

Viande de chapon origine France découpée en sauté puis marinée crue, issue de cuisse sans peau. Facile à préparer : faire sauter rapidement et ajouter notre garniture de marrons. Arroser le tout d'un petit jus de volaille.



Sauté filet de pintade mariné cru FR

130142 2,000 KG ENV.

Viande de pintade origine France découpée en sauté puis marinée crue, issue de cuisse sans peau.

Pavé de filet de dinde mariné cru FR

152328 15 X 110 G / 130 G ENV.

Pavé de filet de dinde origine France de 110/130g assaisonné et mariné cru nature. La marinade apporte moelleux et tendreté. Déconditionner le produit. Faire sauter rapidement ou marquer et finition au four sec ou mixte.

NOUVEAUTÉ
2025



VIANDES CRUES



NOUVEAU
2025

Aiguillette de canard *mariné cru FR*

152325 | 2,000 KG ENV.

Nouveau ! Généreuses aiguillettes de canard origine France, marinées crues.
Facile à préparer : faire sauter rapidement.
Poids pièce cru : 35 - 45 g



Piccata de poulet mariné cru FR *cranberries et vinaigre balsamique*

147282 | 2,000 KG ENV.

Émincés de poulet origine France, crus mariné aux cranberries, vinaigre balsamique & aux notes d'oranges.
À faire saisir simplement.

NOUVEAUTÉS
2025

1. Tranchette de saumon *fumé*

123547

2. Pavé de filet de dinde

mariné cru FR

152328

3. Jambon de porc FR cuit

aux épices de Noël

139606

4. Aiguillette de canard

marinée cru FR

152325

5. Foie gras de canard

entier mi-cuit

42301

D'autres nouveautés à découvrir dans le catalogue







Rôti de dinde FR cuit farçi au foie gras

53298 | 1,500 KG ENV.

Rôti issu du haut de cuisse de dinde origine France désossé. Farce composée de foie gras. 100% festif ! (25% de farce - sans porc).



Rôti de dinde FR cuit farçi aux marrons

88776 | 1,800 KG ENV.

Rôti cuit issu du haut de cuisse de dinde orginie France désossé. Pièce moelleuse et fondante. Farce composée de marrons. (20% de farce - sans porc)



Rôti de dinde FR cuit petit diamètre 8 cm

143729 | 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 FR cuit farçi aux abricots, cranberries & figues

80670 | 1,500 KG ENV.

Rôti (issu du haut de cuisse désossée) origine France. 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.

VIANDES CUITES



Effiloché de canard FR

42480 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 travailler selon les envies : classique avec une embeurrée de pomme de terre, plus original avec une purée de patates douces ou de petits pois.



Cuisses de canard FR confite cuite

41019 6 X 250 G / 280 G ENV.

Cuisses de canard origine France dorées au four et cuites, légèrement confites cuites dans la graisse de canard. Servir les cuisses de canard avec une fricassée de champignons ou une embeurrée.

Pavé de filet de chapon rôti cuit

39897 16 X 70 G / 90 G ENV.

39898 16 X 100 G / 130 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.





Jambon de porc FR cuit aux épices de Noël

139606 | 1,500 KG ENV.

Rôti de jambon de porc origine France cuit avec une marinade aux épices de Noël. Un classique des fêtes !

Accompagner de tranches d'ananas rôties !
Et napper de sa sauce.

VIANDES CUITES

Paleron de veau *braisé cuit*

124192 | 1,400 KG ENV.

Paleron de veau braisé cuit dans un bouillon de légumes pendant plus de 4h. Une viande fondante, presque confite pour des saveurs très gourmandes !
A accompagner de quelques légumes rôtis et une sauce festive de votre choix.



Moelleux de poulet FR *cuit farçi*

120728 | 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.



Moelleux de pintade FR *braisé cuit*

29253 | 10 X 120 G ENV.

Cuisse de pintade désossée, braisée et assaisonnée. Elle est cuite longuement et présentée en "petit chausson" individuel.
Servir avec une purée de butternut et noisettes, une fricassée de champignons crévés, une garniture de marrons...

Cuisse de canette cuite FR *pauvre en sel*

42495 | 12 X 200 G ENV.

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

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



PAUVRE EN SEL



Pavé de filet de chapon rôti *sans peau pauvre en sel*

24906 | 16 X 100 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.





Boudin blanc au Porto *réduit en sel*

59725 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.



Filet de poulet FR braisé cuit AFNOR *pauvre en sel*

34104 10 PORTIONS MINI.

Filet de poulet origine France avec peau
nature, braisé, cuit sans sel.
Proposer un petit jus de volaille sans sel
légèrement crémé.



ENTRÉES (p.4)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	NOMBRE DE PORTIONS	PCB	GARANTIE CLIENT (JOURS)
113672	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD SANS MORCEAUX TRANCHÉ 30G	300	30	10	4	14
121725	SPÉCIALITÉ DE FOIE DE CANARD À TRANCHER (55% DE FOIE GRAS)	1200	-	-	1	14
38047	FOIE GRAS CANAPÉ	600 ENV.	-	-	12	14
38048	FOIE GRAS CUIT	500	-	-	9	14
42301	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT	500	-	-	10	14
59723	BOUDIN BLANC AU PORTO	1000 ENV.	125 ENV.	8	8	14
44332	BOUDIN BLANC AUX MORILLES	1000 ENV.	125 ENV.	8	8	10
63165	PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER PRÉ-TRANCHÉ	1800 ENV.	100 ENV.	20	2	10
123547	TRANCHETTE DE SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE	300	-	-	20	10
55570	SAUMON FUMÉ NORVÈGE SUPÉRIEUR TRANCHÉ MAIN A/P A/INT.	900 / 2200	-	-	10	14
141279	SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE TRANCHÉ S/P	1000	-	-	5	14
143885	TERRINE ST JACQUES & POIREAU	1500	-	-	3	14
143883	TERRINE MARCHÉ DE PROVENCE	1500	-	-	3	14

VIANDES CRUES (p.8)

130141	SAUTÉ DE CHAPON S/P. MARINÉ CRU FR	2000 ENV.	-	-	4	6
130142	SAUTÉ FILET DE PINTADE MARINÉ CRU FR	2000 ENV.	-	-	4	6
152328	PAVÉ DE DINDE MARINÉ CRU FR	2000 ENV.	110 / 130	15	4	6
152325	AIGUILLETTE DE CANARD MARINÉ CRU FR	2000 ENV.	-	-	4	6
147282	PICCATA DE POULET MARINÉ CRU FR CRANBERRIES & VINAIGRE BALSAMIQUE	2000 ENV.	-	-	4	6

VIANDES CUITES (p.12)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	NOMBRE DE PORTIONS	PCB	GARANTIE CLIENT (JOURS)
53298	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI FOIE GRAS	1500 ENV.	-	-	3	10
143729	RÔTI DE DINDE FR CUIT PETIT DIAMÈTRE 8 CM	1650	-	-	3	14
88776	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI AUX MARRONS	1800 ENV.	-	-	3	14
80670	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI ABRICOT, CRANBERRIES & FIGUES	1500 ENV.	-	-	3	14
42480	EFFILOCHÉ DE CANARD FR CUIT	2000 ENV.	-	-	2	14
41019	CUISSE DE CANARD FR CONFITE CUIE	1600 ENV.	250 / 280	6	4	14
39897	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	1350 ENV.	70 / 90	16	3	14
39898	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	2000 ENV.	100 / 130	16	3	14
139606	JAMBON DE PORC FR CUIT AUX ÉPICES DE NOËL	1500 ENV.	-	-	3	14
124192	PALERON DE VEAU BRAISÉ CUIT	1400 ENV.	-	-	3	14
120728	MOELLEUX DE POULET FR CUIT FARCI	1000 ENV.	125 ENV.	8	3	14
29253	MOELLEUX DE PINTADE FR BRAISÉ CUIT	1200 ENV.	120 ENV.	10	3	14

PAUVRE EN SEL (p.16)

42495	CUISSE DE CANETTE FR CUIE P/SEL	2300 ENV.	200 ENV.	12	4	14
24906	PAVÉ DE FILET CHAPON ROTI SANS PEAU P/SEL	2000 ENV.	100 / 130 ENV.	16	3	14
59725	BOUDIN BLANC AU PORTO RÉDUIT EN SEL	1000 ENV.	125 ENV.	8	8	10
34104	FILET DE POULET BRAISÉ FR AFNOR P/SEL	1200 ENV.	-	-	4	14

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

