
2025
Saveurs
de fêtes
ENTRÉES, VIANDES CUITES, VIANDES CRUES, PAUVRE EN SEL
ESPRI
RESTAURATION



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...



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

121725	1,200 KG

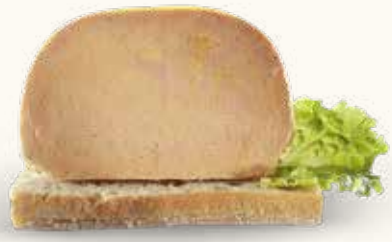
Préparation à base de foie de canard, comprenant 55% de foie gras de canard. Produit à trancher.
En entrée ou pour l'élaboration de canapés.



Foie gras *canapé*

38047	0,600 KG ENV.

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



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.

ENTRÉES



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



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


3
4
5



NOUVEAUTÉ 2025

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 origine France désossé. Pièce moelleuse et fondante. Farce composée de marrons. (20% de farce - sans porc)



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 ! À 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 crémés, une garniture de marrons...

PAUVRE EN SEL



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.



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
NEW 152328	PAVÉ DE DINDE MARINÉ CRU FR	2000 ENV.	110 / 130	15	4	6
NEW 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)
NEW	53298	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI FOIE GRAS	1500 ENV.	-	-	3	10
	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 CUITE	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
NEW	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 CUITE 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
72210 ROËZÉ-SUR-SARTHE
Tél : 02 43 39 59 50
www.espri-restauration.fr

RETROUVEZ ESPRI RESTAURATION
SUR LINKEDIN & INSTAGRAM

