Du lundi 3 novembre
au vendredi 19 décembre 2025

ESPRI RESTAURATION
Le talent partagé

ESPRI PROMO

NOVEMBRE / DÉCEMBRE

AIGUILLETTE DE CANARD FR MARINÉE CRUE
PAGE 6

extras ! par ESPRI



PAGE 2

BURGERS (OU PAS) !



PAGE 4

Saveurs de fêtes



PAGE 6

extras !
par ESPRI

Du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



NOISETTE DE POULET FR CAJUN

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

114 498 - 2,000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

Dés de poulet crus mélangés à une marinade originaire de la Louisiane à base de cumin, piment fort, thym, origan, oignons et ail.

HACHÉ DE POULET FR 120 G FAÇON BOUCHÈRE SURG. IQF

PRÉPARÉ dans le MORBIHAN - 56

113 137 - 3,600 kg (2 sachets de 1,800 kg)
PCB : 2
DLC : 6 mois

Le steak haché de poulet « façon bouchère » origine France régale tous les convives grâce à son hachage traditionnel « gros grain », sa texture moelleuse, son bon goût de poulet et sa portion généreuse surgelée IQF, l'alternative pour des burgers gourmets !





PRÉPARÉ en SARTHE - 72

PICCATA DE POULET FR CRANBERRIES & VINAIGRE BALSAMIQUE

147 282 - 2,000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

Piccatas de poulet FR crus, cranberries et vinaigre balsamique. Cuisson à la poêle, en sauteuse ou rôtis au four (2 kg par plaque, 10 min à 250°C), le produit reste très moelleux. A consommer cuit à cœur.

eSpri végétal



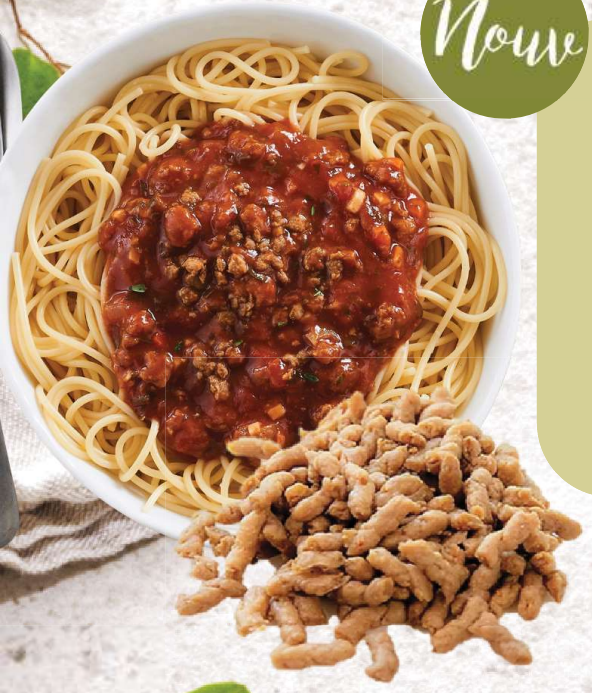
ÉMINCÉ VÉGÉTAL FR RÔTI SURG. IQF

PRÉPARÉ dans le MORBIHAN - 56

151 537 - 5,000 kg
PCB : 1
DLC : 6 mois

Veggie

Emincé végétal à base de protéines de blé et pois cultivés en France qui s'intégrera facilement dans vos plats, chauds ou froids !



Nouveauté

ÉGRENÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO FR

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Veggie

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

156 055 - 2,000 kg
PCB : 2
DLC : 14 jours

Découvrez l'égrené végétal de pois BIO issu de pois 100% biologiques cultivés en France. Sa texture égrenée (calibre 3/5 mm) offre une grande polyvalence culinaire et se cuisine facilement : taboulés, lasagnes, pizzas, curry, etc.

Nouveauté

BOULETTE VÉGÉTALE FR 15 G CUITE SURG. IQF

PRÉPARÉ en HAUTE-VIENNE (87)

156 398 - 4,000 kg (2 sachets de 2,000 kg)
PCB : 2
DLC : 6 mois

Veggie

Boulette végétale d'environ 15 g à base de protéines de pois cultivé en France. Un produit multi-usage, goûteux et moelleux.



BURGERS (OU PAS) !

Nouveau

RÔTI DE DINDE FR CUIT ISSU DE VOLAILLE CE2

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

150 838 - 2,000 kg +/- 300 g
PCB : 3
DLC : 14 jours

Rôti de filet de dinde origine France assaisonné et cuit. Pièce issue de filet de dinde certifié CE2.





HACHÉ DE BOEUF FR CUIT 100 G HARICOT ROUGE & LENTILLE

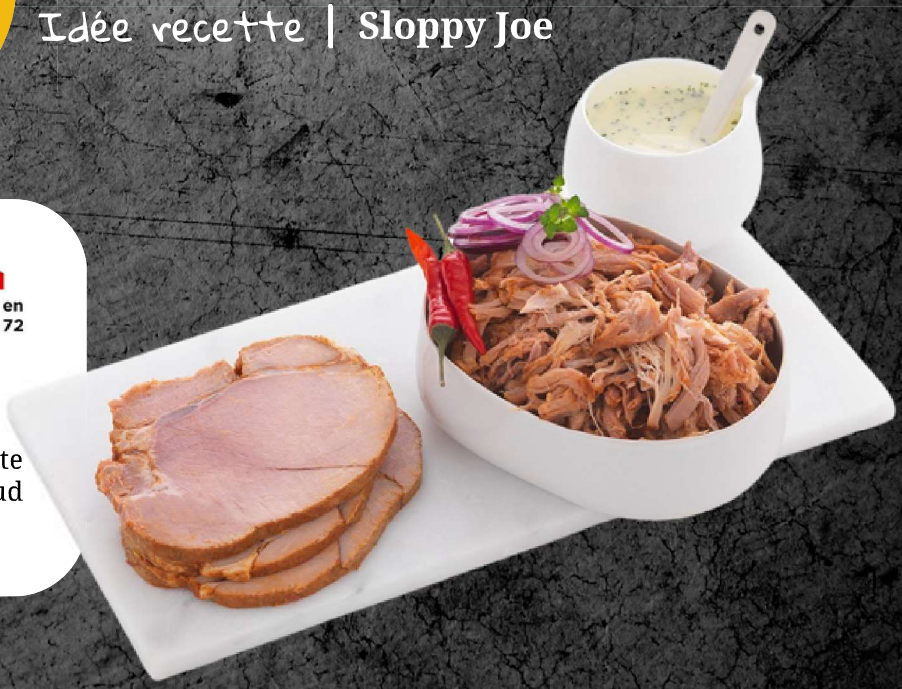
PRÉPARÉ en SARTHE - 72

141 597 - 0,800 kg (8 x 100 g)
PCB : 4
DLC : 14 jours

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

Scannez pour retrouver la recette !

Idée recette | **Sloppy Joe**



PULLED PORK FR

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

11 619 - 1,500 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

Epaule de porc légèrement marinée et cuite longuement afin qu'elle s'effiloche à chaud comme à froid.



AIGUILLETTE DE POULET FR PANÉE CORN FLAKES

PRÉPARÉ en VENDÉE - 85

84 372 - 1,000 kg (20 pièces x 50 g env.)
PCB : 2
DLC : 10 jours

Aiguillettes de poulet enrobées d'une panure qualitative corn flakes à la couleur dorée pour plus de croustillance.
Pièces entre 35 g et 65 g.

BURGER VÉGÉTAL FR 100 G SURG. IQF

PRÉPARÉ en VENDÉE - 85

Veggie

123 494 - 5,000 kg (2 sachets de 2,500 kg)
PCB : 2
DLC : 6 mois

Burger végétal de 100 g environ à base de protéines de pois et blé origine France.
45 pièces minimum par sachets





Nouveauté

PALET EFFILOCHÉ AU CANARD FR 100 G CUIT SURG. IQF

PRÉPARÉ dans le MORBIHAN - 56

148 518 - 4,000 kg (4 sachets de 1,000 kg soit 10 x 100 g)
PCB : 4
DLC : 6 mois

Viandes de canard et de poule cuites dans la graisse de canard, effilochées, tranchées et surgelées. Idéal pour faire un burger ... ou pas !

Saveurs de fêtes

Du 28 Novembre au 19 Décembre 2025

Toute l'offre festive à retrouver ici !



AIGUILLETTE DE CANARD FR MARINÉE CRUE

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

152 325 - 2,000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

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

JAMBON DE PORC FR CUIT AUX ÉPICES DE NOËL

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

139 606 - 1,500 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

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.





PALERON DE VEAU CUIT BRAISÉ

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

124 192 - 1,400 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

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.

LA CRIÉE

POÊLÉE FESTIVE

PRÉPARÉ dans les LANDES - 40

79 549 - 3,000 kg
PCB : 1
DLC : 4 jours

DESTOCKAGE = 100 COLIS RESTANTS !

Poêlée élaborée avec un mélange de saumon, lieu noir ou colin, crevettes et noix de saint jacques, le tout cru. Produit à consommer cuit à cœur



LES SPOTS

Notre équipe télévente vous propose chaque semaine un stock de poissons. (Dans la majorité des cas, des poêlées de notre gamme “marinée”).

Avantage des spots :
Pas de délai de commande / tarif fixe.
Deux arrivages par semaine - 300kg

Arrivage 1 (Livraison 05/11 et 06/11) :
21 769 - Poêlée de truite nature
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 2 (Livraison 19/11 et 20/11) :
130 541 - Poêlée atlantique (saumon, lieu noir ou merlu, moules du Pacifique, crevettes)
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 3 (Livraison 26/11 et 27/11) :
63 064 - Poêlée saumon nature
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 4 (Livraison 03/12 et 04/12) :
63 183 - Poêlée gourmande (truite - lieu - moules - crevettes)
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

RECAPITULATIF

LIBELLÉ	CODE	POIDS	DLC
Noisette de poulet FR Cajun	114 498	2,000 kg env.	6 j.
Haché de poulet FR 120 g surg. IQF	113 137	3,600 kg (2 sachets de 1,800 kg)	6 mois
Piccata de poulet FR Cranberries & vinaigre balsamique	147 282	2,000 kg env.	6 j.
Rôti de Dinde FR cuit issu de volaille CE2	150 838	2,000 kg +/- 300 g	14 j.
Pulled Pork FR	11 619	1,500 kg env.	14 j.
Haché de Bœuf FR cuit haricots rouge & lentilles 100 g	141 597	0,800 kg env.	14 j.
Aiguillette de poulet FR panée Corn Flakes	84 372	1,000 kg	10 j.
Burger végétal 100 g surg. IQF	123 494	5,000 kg (2 sachets de 2,500 kg)	6 mois
Palet effiloché au canard FR 100 g surg. IQF	148 518	4,000 kg (4 sachets de 1,000 kg)	6 mois
Aiguillette de canard FR marinée crue	152 325	2,000 kg env.	6 j.
Paleron de Veau cuit braisé	124 192	1,400 kg env.	14 j.
Jambon de porc FR cuit aux épices de Noël	139 606	1,500 kg env.	14 j.
Emincé végétal rôti surg. IQF	151 537	5,000 kg	6 mois
Egrené végétal Pois BIO FR	156 055	2,000 kg env.	14 j.
Boulette végétale cuite 15 g surg. IQF	156 398	4,000 kg (2 sachets de 2,000 kg)	6 mois
Poêlée festive	79 549	3,000 kg	4 j.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

ESPRI RESTAURATION
Le talent partagé

NOUS CONTACTER

Établissement de Roëzé-Sur-Sarthe
ZI de Beaufeu, CS 30018
72210 Roëzé-Sur-Sarthe
Tél : 02 43 39 59 50
Fax : 02 43 39 59 95

Établissement de Wissous
ZI Villemilan, 2 Avenue Lavoisier
91 325 Wissous cedex
Tél : 01 64 53 26 74
Fax : 01 64 53 84 72