

GAMME PERMANENTE 2026

À CUISINER

VIANDES CUITES & CRUES ET PRODUITS ÉLABORÉS CUITS



PULLED PORK
Page 18



ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé

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

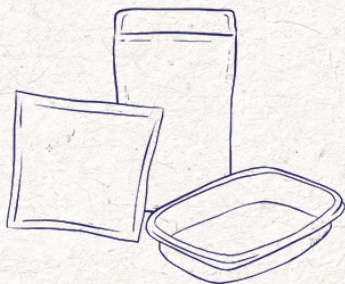
 **13 000**
tonnes de produits
commercialisés par an

 **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
dans le cadre notre charte
nutritionnelle

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

 **83%***
de nos gammes sont notées **A B ou C**
*sur toute la gamme Espri Restauration, calcul
nutriscore 2025

Nos certifications



Édito

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS DÉVOILER NOTRE CARTE PERMANENTE 2026, PENSÉE POUR RÉPONDRE À VOS ATTENTES.

Dans un métier où chaque minute compte, la qualité des produits fait toute la différence. C'est ainsi que notre carte permanente 2026 a été pensée pour vous accompagner, au quotidien, avec des solutions adaptées à vos exigences.

Nos équipes ont sélectionné des ingrédients pour leur qualité et leur constance, pour se concentrer sur ce qui compte vraiment : votre savoir-faire.

Parcourez notre catalogue et explorez nos recettes et nos suggestions de remise en œuvre.

L'équipe Espri Restauration

Sommaire

LES VIANDES CUITES & CRUES

- Les Rôtis P.5
- Les Sautés P.10
- Les Émincés P.11
- Les Piécés P.12
- Les Braisés & paleron P.13
- Les Abats P.14
- Les Piccatas P.15

LES PRODUITS ÉLABORÉS CUIITS

- Les Panés P.17
- Les Chairs & Mitonné P.18
- Les Boulettes P.19
- Le Demi-sel P.20
- La Saucisserie P.21
- Les Grillardins P.22

- Récapitulatif P.24



*Retrouvez toute
notre actualité*

Flashez le QR code



LES VIANDES CUITES ET CRUES

Rôtis, Sautés, Emincés, Braisés & Paleron, Piécés, Abats & Piccatas

Les viandes cuites



LES RÔTIS DE BOEUF

Les viandes cuites



Rosbeef 7R

CUIT AFNOR

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

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

Jus : 15%



Rôti de bœuf 7R

CUIT À COEUR

84 873 | 2.300 kg env.

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

Jus : 20%



Mini rôti de bœuf 7R

CUIT TRANCHÉ FIN SURGELÉ 

40 017 | 0.400 kg

Pièce de bœuf origine France assaisonnée, cuite, en tranches. Viande saignante à cœur.

Tranche : 3/4 mm, 10/12g

Nombre de tranches : +/- 28 tranches

Idéal pour confectionner des recettes snacking ou buffet froid.

Jus : 8 %



La bruschetta de bœuf



L'idée recette 



Rôti de bœuf 7R

CUIT TRANCHÉ FIN

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

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




Tranche : 3/4 mm, 25/35g


Nombre : 55 tranches (+/- 5) sans entame. Idéal pour confectionner des sandwichs.


Jus : 5 %



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
33 373	BOULE DE MACREUSE UE CUIT AFNOR	2.150 kg	14 J
33 386	RÔTI DE BOEUF CUIT ECO	2.300 kg	14 J
116 885	RÔTI DE BOEUF FR CUIT 	2.500 kg	14 J
96 810	RÔTI DE BOEUF FR CUIT  	2.000 kg	14 J

 Toute notre gamme pauvre en sel

33 374	RÔTI DE BOEUF MACREUSE UE CUIT P/SEL AFNOR	2.150 kg	14 J
33 377	RÔTI DE BOEUF FR CUIT P/SEL AFNOR 	2.300 kg	14 J

*LABEL ROUGE

LES RÔTIS DE VEAU

Les viandes cuites



Rôti de veau CUIÉ ÉPAULE AFNOR

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

Rôti d'épaule de veau assaisonné cuit, rosée à cœur.

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
CUI BIOLIQUE



L'idée recette



Le rôti de veau Origine France



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 cœur.
Enveloppe : 50% / Farce : 50%
Jus : 15%

Rôti de veau
CUI FARCÉ PERSILLÉ



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

Rôti de veau
CUI FARCÉ AUX OLIVES

LES RÔTIS DE DINDE

Les viandes cuites



Rôti de dinde 7R

CUIT FILET AFNOR

33 378 | 2.500 kg

Viande de filet de dinde origine France, légèrement assaisonnée.

Jus : 10%



Rôti de dinde

CUIT FR ISSU DE VIANDE CE2

150 838 | 1.600 kg env.

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



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. Produit sans porc. Enveloppe : 50% / Farce : 50%

Jus : 25 %

Disponible du 1 oct au 31 mars

+ Du 1er avril au 31 sept :
41 753 - Rôti de dinde farci cheddar



Rôti de dinde 7R

CUIT TRANCHÉ

81 456 | 1.350 kg

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

Tranche : diamètre 7/8 mm, 50/70g
Nombre : 21 tranches (+/- 3) sans entames.

Jus : 7 %



Rôti de dinde 7R

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
41 752	RÔTI DE DINDE FR CUIT FILET ISSU DE LR* 	2.500 kg	14 J
120 722	RÔTI DE DINDE FR CUIT HAUT DE CUISSE AFNOR 	1.700 kg	14 J

+ Toute notre gamme pauvre en sel

38 497	RÔTI DE DINDE FILET CUIT P/SEL AFNOR	2.500 kg	14 J
--------	--------------------------------------	----------	------

*LABEL ROUGE LOUÉ

LES RÔTIS D'AGNEAU & DE LAPIN

Les viandes cuites



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%



Existe aussi en pauvre en sel
33 372 - Gigot d'agneau cuit
p/sel AFNOR 2.25 kg



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 %

LE LAPIN



Rôti de lapin

FARCI CUIT

41 759 | 2.000 kg env.

Rôti de lapin assaisonné, farci d'une préparation à base de volaille, de crème et de fines herbes. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc

Enveloppe : 70% / Farce : 30%

Jus : 10 %

LES RÔTIS DE PORC



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%



Les viandes cuites

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%



Mini rôti de porc FR

CUIT TRANCHÉ FIN SURGELÉ

40 182 | 0.400 kg env.

Pièce de porc origine France, assaisonnée, tranchée et cuite

Tranche de 3/4 mm, 10/12g

Nombre : +/- 28 tranches

Jus : 12%



Rôti de porc FR



CUIT ISSU DE VIANDE CE2

150 837 | 2.000 kg env.

Un rôti carré filet de porc issu de viande certifié CE2, assaisonné et cuit. Qualité AFNOR



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
141 949	TRAVERS DE PORC FR CUIT SUPÉRIEUR	1.000 kg	14 J
37 869	RÔTI DE PORC FR CUIT AFNOR ISSU DE LR* 	2.000 kg	14 J
+ Toute notre gamme pauvre en sel			
33 381	RÔTI DE PORC FR CUIT CARRÉ FILET P/SEL AFNOR 	2.000 kg	14 J

*LABEL ROUGE



Les + produit

- Découpe homogène
- Viande tendre et moelleuse
- Déconditionnement optimal à chaud ou à froid

Sauté de bœuf 7R

CUIT PAUVRE EN SEL AFNOR

37 884 | 2.000 kg env.

Morceaux dégraissés, dénervés, rissolés avant cuisson. Morceaux cuits de 15 à 25g à la mise en oeuvre. Recette préparée sans sel ajouté

Jus : 32%



Sauté de veau

BRAISÉ CUIT AFNOR

20 033 | 2.000 kg env.

Morceaux de veau braisés, assaisonnés et cuits. Sautés de calibre régulier 25/35g.

Jus : 24%



Sauté d'agneau

BRAISÉ CUIT AFNOR P/SEL

33 393 | 2.000 kg env.

Morceaux dégraissés, dénervés. Calibre des morceaux à la mise en oeuvre : 25 à 35g.

Jus : 38%



Sauté de porc 7R

BRAISÉ CUIT AFNOR

39 864 | 2.000 kg

Morceaux de porc origine France, braisés, assaisonnés et cuits. Sautés de calibre régulier 25/35g.

Jus : 24%



Sauté de dinde 7R

BRAISÉ CUIT AFNOR



39 865 | 2.000 kg env.

Morceaux de dinde braisés, assaisonnés et cuits. Sautés de calibre réguliers 20/30g.

Jus : 20%



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
+ Toute notre gamme pauvre en sel			
33 400	SAUTÉ DE VEAU CUIT P/SEL AFNOR	2.000 kg	14J
33 398	SAUTÉ DE PORC FR CUIT P/SEL AFNOR 	2.000 kg	14J
33 397	SAUTÉ DE DINDE FR CUIT P/SEL AFNOR 	2.000 kg	14J

Émincé de bœuf 7R

CUIT PAUVRE EN SEL

83 444 | 2.000 kg env.

Boeuf origine France, émincé, blanchi et cuit.

Jus : 6%



LES EMINCÉS

Les viandes cuites



Noisette de poulet 7R

BRAISÉE CUITE

94 586 | 2.000 kg env.

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

Jus : 0%



Émincé de porc 7R

CUIT

50 259 | 2.000 kg env.

Porc origine France émincé, assaisonné, blanchi et cuit.

Jus : 10%

Délai de commande : 10 j.

Mini de commande : 100 kg



Le wrap au poulet



L'idée recette 



Cuisses de canard FR

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%



Manchon de canard CUIT MAIGRE CONFIT

42 481 | 1.200 kg env. (+/- 200g)

90/100g x 12 pièces

Manchon de canard gras mis au sel et cuit dans la graisse de canard.

Jus : 20%



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%



Haut de cuisse de poulet FR CUIT ISSU LABEL ROUGE x12

39 871 | 1.710 kg

Hauts de cuisse déjoints de poulet braisés puis cuits sous-vide dans leur emballage

Jus : 12%






Grignotte de poulet FR CUITÉS NATURES

7 644 | 1.000 kg env.
100g x 10 pièces

Manchons de poulet origine France. Un produit gourmand au bon goût rôti, facile à préparer et à consommer.



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
121 228	ESCALOPE DE PORC FR CUITE (100G X 10) 	1.000 kg	14 J
96 945	GRIGNOTTES DE POULET FR BBQ CUITES (100G X 20) 	2.000 kg	14 J
+ Toute notre gamme pauvre en sel			
42 495	CUISSÉ DE CANARD CUITE P/SEL (200G X 12)	2.300 kg	60 J
33 403	CUISSÉ DE POULET CUITE P/SEL (150/180G X 12)	2.000 kg	14 J
34 104	FILET DE POULET BRAISÉ FR P/SEL AFNOR (100G X 10) 	1.200 kg	14 J

LES BRAISÉS & PALERON

Les viandes cuites



Braisé de boeuf 7R 
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
ENTIER BRAISÉ CUIT

124 192 | 1.400 kg env.

Paleron de veau cuit 4h aux saveurs bouillon de légumes.



Paleron de boeuf
CUIT



39 873 | 2.000 kg env.

Paleron de boeuf assaisonné et cuit.

Jus : 25%



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
33 798	BRAISÉ DE BOEUF CUIT RAV AFNOR	2.400 kg	14 J
39 900	BRAISÉ DE BOEUF FR CUIT RAV* AFNOR 	3.000 kg	14 J
+ Toute notre gamme pauvre en sel			
33 405	BRAISÉ DE BOEUF FR CUIT P/SEL AFNOR 	2.350 kg	14 J

*RACE À VIANDE



Langue de bœuf

A.S.* CUIVE

33 410 | 1.400 kg env. (2x700g)

Langue de bœuf 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 CUIVE	1.600/2.000 kg	14 J
37 025	LANGUE DE BOEUF CUIVE 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 CUIVS	2.000 kg	14 J
33 382	ROGNONS DE PORC CUIVS	2.000 kg	14 J
+ Toute notre gamme pauvre en sel			
33 409	LANGUE DE BOEUF A.S.* CUIVE P/SEL	1.500 kg	14 J
33 411	LANGUE DE BOEUF FR CUIVE P/SEL	2.500 kg	14 J
33 414	ROGNONS DE BOEUF CUIVS P/SEL	2.000 kg	14 J
87 647	FOIE DE JEUNE BOVIN FR CUIT P/SEL	2.000 kg	14 J
37 028	ROGNONS DE PORC CUIVS P/SEL	2.000 kg	14 J
56 293	FOIE DE VOLAILLE CUIT P/SEL	2.000 kg	14 J

*Amérique du sud

LES ABATS



Rognons de bœuf **FR**

CUIVS

33 416 | 2.000 kg env.

Rognons de bœuf 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.

LES PICCATAS "Marinés Crus"

Les viandes crues



Piccatas de poulet 7R

MARINÉ CRU SAVEUR KEBAB

128 069 | 1.700 kg env.

Émincés de poulet marinés aux notes kebab (légèrement tomaté, épicé et accompagné d'herbes aromatiques).

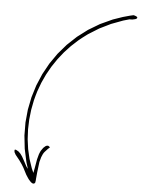


Piccatas de poulet 7R

MARINÉ CRU NATURE

77 717 | 2.000 kg env.

Émincés de poulet origine France marinés crus.



Encore de recettes

À retrouver dans nos offres "promos" tout au long de l'année



Mes remises en œuvre



PICCATAS DE BŒUF FAÇON THAÏ

LES PRODUITS ÉLABORÉS CUITS

Boulettes, Effilochés, Panés, Demi-sel, Saucisserie & Grillardins



LES PANÉS

Spicy au poulet

76 402 | 1.000 kg

Morceaux de filet de poulet enrobés d'une panure croustillante et finement épicée.



+ Aussi disponible en surgelé

Retrouvez notre offre surgelée sur notre plaquette dédiée



+ Les autres références à la gamme

CODE

89 900

LIBELLÉ

ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE 120/130G

POIDS

5.000 kg

DLC

14 J



Les élaborés cuits

Donuts de poulet

AUX PÉPITES DE FROMAGE FONDU

75 943 | 0.800 kg

100g x 8 pièces

Morceaux de poulet assaisonnés, cuits et panés avec des inclusions de fromage fondu.



Aiguillettes de poulet

PANÉES CORN FLAKES

84 372 | 1.000 kg

Aiguillettes de poulet, assaisonnées, cuites, enrobées d'une panure qualitative type "corn-flakes".



Escalope de dinde


VIENNOISE 125G

89 881 | 1.000 kg

Escalope de dinde, assaisonnée, panée et cuite.



Cordon bleu de volaille 7R

125G x 8 PIÈCES 

17 431 | 1.000 kg

Viande de dinde 100% française associée à de l'emmental fondu et une tranche de jambon de dinde.

EFFILOCHÉS & MITONNÉ

Les élaborés cuits



Nos remises en œuvre



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 œuvre



le PULLED PORK TACOS
SAUCE CHEDDAR

ESPRI
cuisine



LES BOULETTES DE VIANDES CUITES

Les élaborés cuits



Kefta à l'agneau

CUITE 30G

152 654 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

Boulette élaborée à base de viande d'agneau (25%) et de viande de dinde (57%), réhaussée de concentré de tomate, d'épices, oignons, de coriandre et d'ail. Les boulettes sont cuites et braisées au four.



Fricadelle de volaille 7R

CUITE 30G

147 187 | 1.050 kg env.

30g x 30 pièces

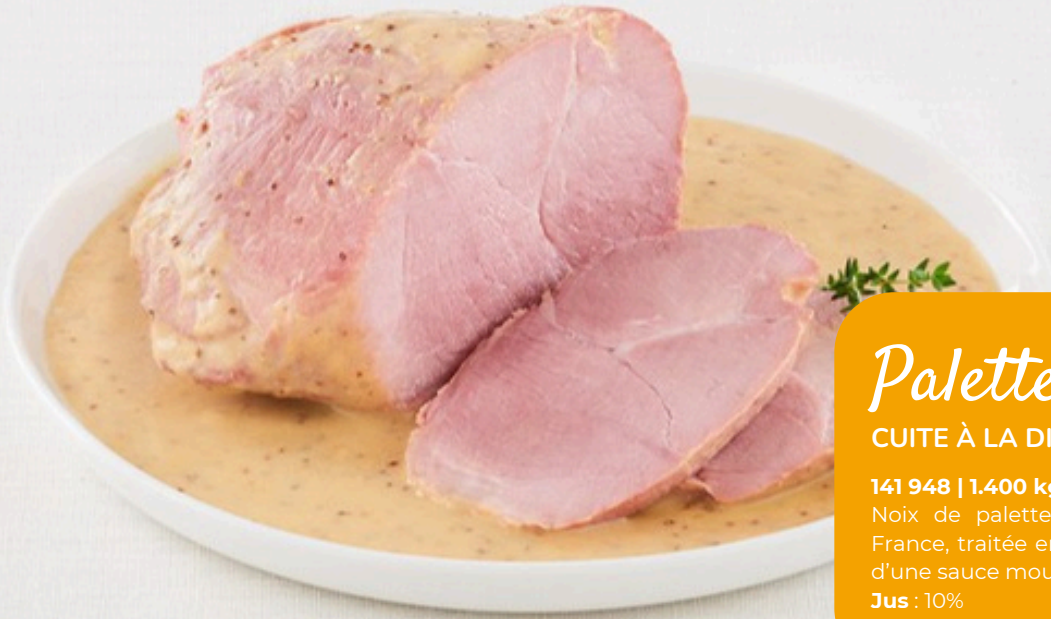
Boulette de volaille élaborée à base de viande de dinde (90%) origine France. Les boulettes sont cuites et braisées au four.

Nos remises en oeuvre



COUSCOUS
BOULETTES À L'AGNEAU





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

*LABEL ROUGE

LA SAUCISSERIE

Les élaborés cuits



Chipolata pur porc 7R

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 de volaille 7R

CUITE AUX HERBES

143 822 | 2.500 kg env.
70g x 24 pièces

Saucisse de type Toulouse origine France élaborée à base de viande de volaille hachée gros et parsemée d'herbes de Provence. Les saucisses sont cuites et grillées (calibre 70g).



Saucisse pur porc 7R

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 7R

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 7R

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
141 548	SAUCISSE PUR PORC FR FUMÉE CUITE GRILLÉE (70G X 30)	2.100 kg	14 J
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
143 823	SAUCISSE PUR PORC FR CUITE COUTEAU BRASSE GRILLÉE	0.900 kg	14 J
156 718	SAUCISSE VOLAILLE FR CUITE AUX HERBES (50G X 10)	1.000 kg	14 J
143 818	SAUCISSE BRATWURST FR CUITE (80G X 16)	1.280 kg	14 J
143 714	SAUCISSE BRATWURST FR CUITE (100G X 16)	1.600 kg	14 J

LES GRILLARDINS "Pavés Hachés"



Les autres références à la gamme

CODE	LIBELLÉ	POIDS	DLC
50 260	GRILLARDIN DE BOEUF FR P/SEL 110G X12	1.320 kg	14 J
50 261	GRILLARDIN DE VEAU 110G X12	1.320 kg	14 J

Grillardin de veau

59 329 | 0.560 kg env.
70g x 8 pièces

Viande de veau hachée, formée en pavé et cuite (calibre 70g).

Nouve

La gamme flexi

L'idée recette



Le flexi 'burger

Haché de boeuf 7R

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).

Encore de nouveautés

À retrouver dans "Les Extras d'Espri"



LES VIANDES CUITES ET CRUES

Rôtis, Sautés, Emincés, Braisés & Paleron, Piécés, Abats & Piccatas

RÔTIS DE BŒUF

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
83 403	Rosbeef FR cuit AFNOR	2,200 (+/-600)	85%	14
33 373	Boule de macreuse UE cuit AFNOR	2,150 (+/-450)	85%	14
33 386	Rôti de bœuf cuit ECO	2,300	95%	14
116 885	Rôti de bœuf FR cuit	2,500	90%	14
84 873	Rôti bœuf FR cuit à cœur	2,300	80%	14
37 867	Rôti bœuf FR cuit <i>issu de viande de bœuf labellisée</i>	3,000	75%	14
33 374	Rôti bœuf UE cuit macreuse pauvre en sel AFNOR	2,150 (+/-450)	80%	14
33 377	Rôti bœuf FR cuit pauvre en sel AFNOR	2,300 (+/-300)	76%	14
40 016	Rôti de bœuf FR cuit tranché fin	2,000 (+/-300)	95%	10
40 017	Rôti de bœuf FR cuit tranché surgelé	0,400	92%	365

RÔTIS DE VEAU

31 746	Rôti de veau cuit épaule AFNOR	2,250 (+/-250)	80%	14
14 284	Rôti veau FR cuit épaule AFNOR	2,250 (+/-250)	80%	14
41 755	Rôti de veau cuit farci aux olives	2,000	90%	14
41 756	Rôti de veau cuit farci persillé	2,000	85%	14
31 745	Rôti veau épaule cuit pauvre en sel AFNOR	2,250 (+/-250)	76%	14

RÔTIS DE DINDE

85 957	Rôti de dinde cuit farci au cheddar	1,600	-	14
33 388	Rôti de dinde FR cuit filet	2,500	95%	14
150 838	Rôti de dinde cuit FR issu de viande CE2	1,600	-	14
33 378	Rôti dinde FR cuit filet AFNOR	2,500	90%	14
37 047	Rôti de dinde cuit filet AFNOR	2,500	90%	14
94 147	Rôti de dinde FR cuit au jus	1,500	77%	14
41 752	Rôti de dinde FR cuit <i>issu de viande de dinde labellisée</i>	2,500	90%	14
134 734	Rôti de dinde FR cuit 100% filet <i>issu de viande de dinde labellisée</i>	2,500	88%	10
134 775	Rôti de dinde haut de cuisse cuit <i>issu de viande de dinde labellisée</i>	1,500	75%	14
81 456	Rôti de dinde FR cuit tranché	1,350 (+/-150)	93%	10
135 300	Rôti dinde 100% filet cuit tranché <i>issu de viande de dinde labellisée</i>	1,500	93%	14
38 497	Rôti de dinde filet cuit pauvre en sel AFNOR	2,500	85%	14

RÔTIS D'AGNEAU & LAPIN

33 371	Gigot d'agneau cuit sans os AFNOR	2,000	92%	14
39 680	Gigot d'agneau cuit	2,000 (+/-500)	90%	14
81 464	Épaule d'agneau cuite 12h	2,000	75%	14
33 372	Gigot d'agneau cuit pauvre en sel AFNOR	2,000 (+/-500)	92%	14
41 759	Rôti de lapin farci cuit	2,000	90%	14

FR = ORIGINE FRANCE

RÔTIS D'AGNEAU & LAPIN

33 371	Gigot d'agneau cuit sans os AFNOR	2,000	92%	14
39 680	Gigot d'agneau cuit	2,000 (+/-500)	90%	14
81 464	Épaule d'agneau cuite 12h	2,000	75%	14
33 372	Gigot d'agneau cuit pauvre en sel AFNOR	2,000 (+/-500)	92%	14
41 759	Rôti de lapin farci cuit	2,000	90%	14

LES SAUTÉS

20 033	Sauté de veau braisé cuit AFNOR	2,000	76%	14
39 865	Sauté de dinde braisé cuit AFNOR	2,000	80%	14
39 864	Sauté de porc FR braisé cuit AFNOR	2,000	76%	14
37 884	Sauté de bœuf FR cuit pauvre en sel AFNOR	2,000	68%	14
33 400	Sauté de veau cuit pauvre en sel AFNOR	2,000	70%	14
33 393	Sauté d'agneau cuit pauvre en sel AFNOR	2,000	62%	14
33 398	Sauté de porc FR cuit pauvre en sel AFNOR	2,000	70%	14
33 397	Sauté de dinde FR cuit pauvre en sel AFNOR	2,000	74%	14

LES ÉMINCÉS

50 259	Émincé de porc FR cuit	2,000	90%	14
94 586	Noisette de poulet FR braisées cuites	2,000	100%	14
83 444	Émincé bœuf FR cuit p/sel	2,000	94%	14

LES PIÉCÉS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
121 228	Escalope de porc FR cuite 100gx10	1,000	-	14
56 659	Filet de poulet grillé cuit sans peau 10 x 90/100g	1,000	88%	14
39 871	Haut de cuisse de poulet FR cuit 125 g x 20 <i>issu de volaille labellisée</i>	1,710	88%	14
7 644	Grignottes de poulet FR cuites nature 100g x 10	1,000	-	14
96 945	Grignottes de poulet FR barbecue cuites	2,000	-	14
41 019	Cuisses de canard cuites confites 6x250/280 g	1,600	80%	240
42 481	Manchon de canard cuit maigre confit 12x90/110 g	1,200	80%	240
42 495	Cuisse de canard cuite pauvre en sel 200g x 12	2,300	100%	60
33 403	Cuisse de poulet cuite pauvre en sel 150/180g x 12	2,000	90%	14
34 104	Filet de poulet braisé FR pauvre en sel 10x100g AFNOR	1,200	90%	14

LES BRAISÉS & PALERON

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
39 873	Paleron de bœuf cuit	2,000	75%	14
124 192	Paleron de veau entier braisé cuit	1,400	-	14
33 798	Braisé de bœuf cuit AFNOR	2,400 (+/-500)	68%	14
33 799	Braisé de bœuf FR cuit AFNOR	2,350	70%	14
39 900	Braisé de bœuf FR cuit RAV AFNOR	3,000	70%	14
33 405	Bœuf braisé FR cuit pauvre en sel AFNOR	2,350	70%	14

FR = ORIGINE FRANCE

LES ABATS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
33 410	Langue de bœuf A.S. cuite	1,400 (+/-200)	86%	14
33 412	Langue de bœuf FR cuite (1/2 pièces par poche)	2,200	88%	14
50 288	Fondants de langue de bœuf A.S. cuit	2,000	95%	14
33 416	Rognons de bœuf FR cuits	2,000	85%	14
33 415	Rognons de bœuf cuits	2,000	85%	14
33 382	Rognons de porc cuits	2,000	82%	14
41 751	Tête de veau cuite roulée avec langue	1,500 (+/-600)	95%	14
88 525	Appareil à boudin noir FR aux oignons	2,000	100%	14
33 409	Langue de bœuf A.S. cuite pauvre en sel	1,400	88%	14
33 411	Langue de bœuf FR cuite pauvre en sel	2,000	88%	14
33 414	Rognons de bœuf cuits pauvre en sel	2,000	85%	14
87 647	Foie jeune bovin FR cuit p/sel	1,300	95%	10
37 028	Rognons de porc cuits pauvre en sel	2,000	82%	14
56 293	Foie de volaille cuit pauvre en sel	2,000	82%	30

LES PICCATAS

37 882	Piccatas de porc FR mariné cru nature	2,000	-	6
128 069	Piccatas de poulet FR mariné cru saveur kebab	2,000	-	6

LES PRODUITS ÉLABORÉS

Boulettes, Effilochés, Panés, Demi-sel, Saucisserie & Grillardins



LES PANÉS

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
89 900	Escalope de dinde viennoise 120/130g	5,000	-	14
89 881	Escalope de dinde viennoise 125g	1,000	-	14
76 402	Spicy au poulet	1,000	-	14
84 372	Aiguillette de poulet panée corn flakes	1,000	-	14
75 943	Barquette donuts poulet fromage s/at mc	0,800	-	14
17 431	Cordon bleu de volaille FR (125g x8)	1,000	-	14

EFFILOCHÉS & MITONNÉ

83 431	Mitonné de bœuf FR	2,000	100%	14
19 655	Salted beef FR	1,700 (+/-500)	75%	14
11 619	Pulled pork FR	1,900	68%	14
42 480	Effiloché de canard FR	2,000	10%	60

LES BOULETTES

Code	Libellé	Poids (kg)	RENDT	DLC
123 799	Fricadelle de volaille FR cuite 30g	1,700	80%	14
123 800	Kefta à l'agneau cuite 30g	1,700	80%	14

FR = ORIGINE FRANCE

LES DEMI-SEL

122 229	Palette de porc FR cuite demi-sel	2,500	90%	14
141 627	Palette de porc 1/2 sel FR cuite <i>issue de viande de porc labellisée</i>	2,000	90%	14
122 228	Échine de porc FR cuite demi-sel	2,500	97%	14
141 948	Palette de porc FR cuite à la diable	1,400	90%	14
141 947	Jarret de porc FR cuit demi sel s/os	1,500	97%	14
59 936	Potje vlesch	3,300	100%	10

LA SAUCISSERIE

141 551	Saucisse pur porc FR Cuite >Grillée (110 G X 16)	1,760	100%	14
141 548	Saucisse pur porc FR Fumée Cuite Grillée (70 G X 30)	2,100	100%	14
141 549	Saucisse pur porc FR Fumée Cuite Grillée (90 G X 30)	2,700	100%	14
141 670	Saucisse pur porc FR Fumée Cuite Tranches (100g X 20)	2,000	100%	14
139 791	Saucisse pur porc FR Fumée Cuite (110 G X 16)	1,760	100%	14
139 789	Saucisse pur porc FR Fumée Cuite (40 G X 24)	0,960	100%	14
141 668	Merguez Cuite Grillée (45 G X 24)	1,080	100%	14
141 666	Chipolata pur porc FR Cuite Grillée (45g X24)	1,080	100%	14
143 822	Saucisse de Volaille FR cuite aux herbes (70 G X 24)	1,680	100%	14
143 821	Saucisse de Volaille FR cuite aux herbes (100 G X 10)	1,000	100%	14
143 823	Saucisse pur porc FR cuite couteau brasse grillée	0,900	100%	14
143 818	Saucisse Bratwurst FR cuite (80g X 16)	1,280	100%	14
143 714	Saucisse Bratwurst FR cuite (100g X 16)	1,600	100%	14

LES GRILLARDINS

50 260	Grillardin de Bœuf cuit Pauvre En Sel (12 X 110 G)	1,320	95%	14
50 261	Grillardin de Veau cuit (12 X 110 G)	1,320	100%	14
59 329	Grillardin de Veau FR cuit (8 X 70 G)	0,560	95%	14
141 597	Haché de bœuf FR haricots rouges & lentilles	0,720	-	14

FR = ORIGINE FRANCE



DISPONIBLE À COMPTER DU 2 JANVIER 2026
DERNIÈRE MAJ. 01/2026

Scannez le QR code
ET DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ



REJOIGNEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

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

Illustrations : Espri Restauration - Espri Restauration SAS au capital social de 1 700 800 € - 343 397 782 R.C.S. Le Mans.
ZI de Beaufeu 72210 Roëzé-sur-Sarthe - Imprimé par IMPRIMERIE BERGER - 23 Avenue Georges Auric, 72700, Rouillon

