

GAMME PERMANENTE 2026

# À LA CARTE

PLATS CUISINÉS, GARNITURES & SAUCES



**SAUTÉ DE CANARD FR  
POIVRE VERT**

*Page 5*

**epc**  
CUISINÉ

**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

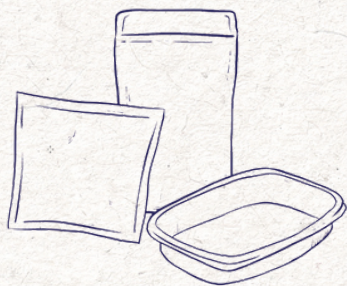


**12 000**  
clients déjà convaincus !

**2** *Une marque*  
**AVEC UN ADN FORT**

*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

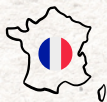
**4** *Une marque*  
**ENGAGÉE**



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



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

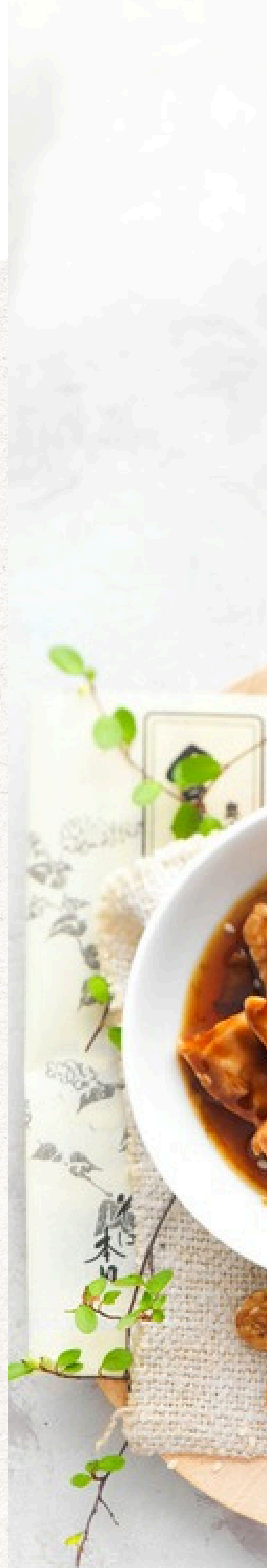


**Achat matières 1ères**  
Les viandes d'origine France  
sont identifiées par ce pictogramme



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

**Nos certifications**



# Édito

**NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS DÉVOILER  
NOTRE CARTE PERMANENTE, PENSÉE AVEC SOIN  
POUR SUBLIMER VOS ENVIES.**

Qualité, créativité, authenticité : nos recettes ont tout pour vous faire craquer.

Nos chefs donnent à chaque plat une touche qui change tout en sélectionnant des produits de qualité !

Alors, on se lance ? Bienvenue dans notre univers gourmand !

***L'équipe Espri Restauration***

## Sommaire

### LES PLATS CUISINÉS :

- La volaille P.4
- Les abats P.6
- L'agneau P.7
- Le boeuf P.8
- Le porc P.10
- Le veau P.12
- Le poisson P.13

**LES PLATS COMPLETS P.14**

**BENE GUSTO P.15**

**LES GRATINS P.16**

**LES GARNITURES P.17**

**LES JUS ET SAUCES P.19**

**RÉCAPITULATIF GAMME P.20**



*Retrouvez toute  
notre actualité*

Flashez le QR code





**Fricassée de poulet FR** 🇫🇷  
AUX HERBES DE PROVENCE

**39 850 | 2.320 kg**  
Morceaux de poulet origine France (pilon et haut de cuisse) dorés au four, accompagnés d'un jus à base d'échalotes d'huile d'olive, d'herbes de Provence et de tomates séchées. Le tout est réhaussé d'un filet de vinaigre de Xérès.



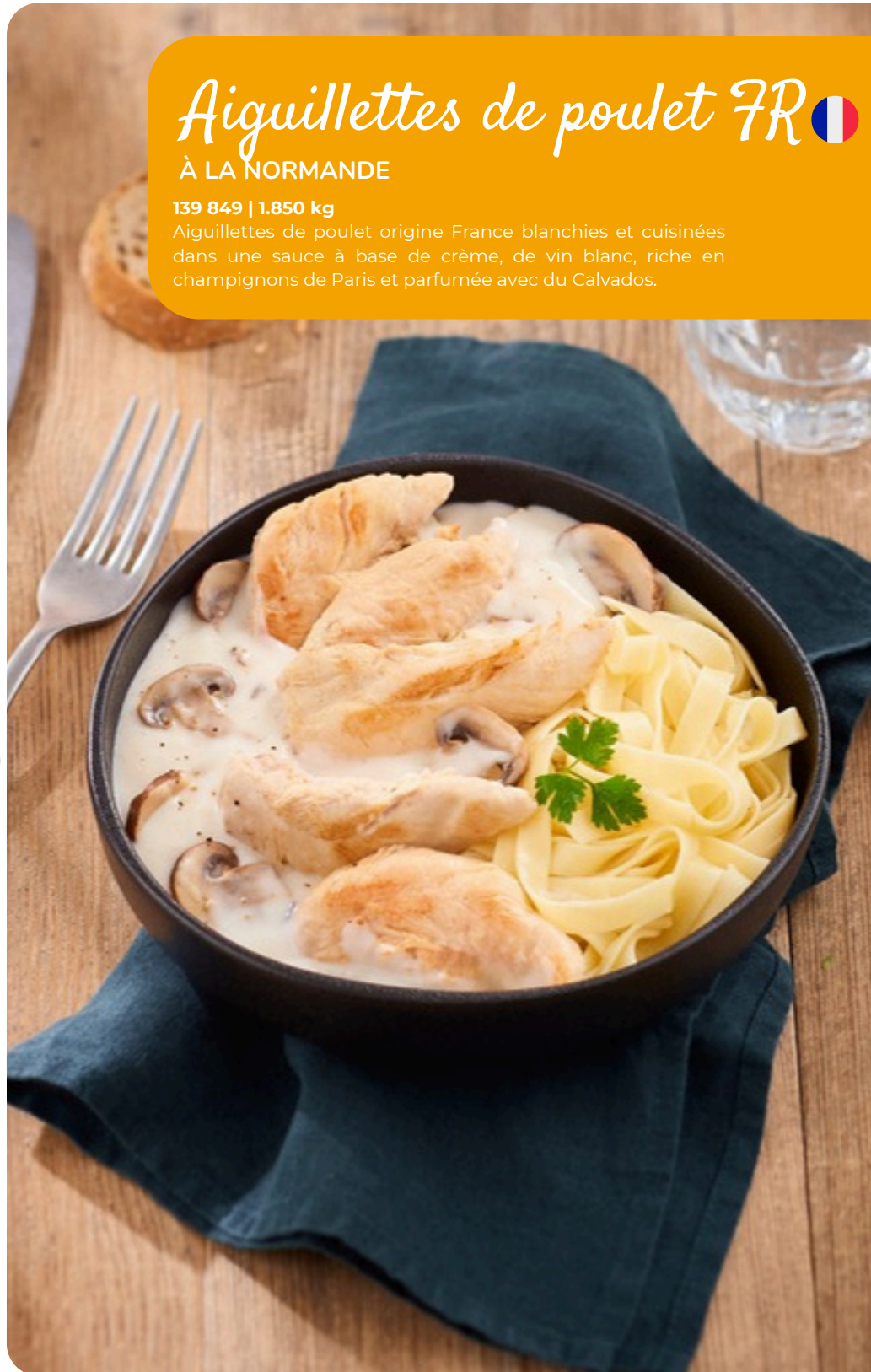
**Coq FR** au vin 🇫🇷

**120 082 | 2.680 kg**  
Morceaux de poule origine France avec os marinés dans du vin rouge et des aromates, dorés au four et longuement mijotés dans une sauce au vin rouge, agrémentée d'une garniture de lardons fumés, d'oignons grelots, de carottes et de champignons de Paris.



**Poulet FR** 🇫🇷  
BASQUAISE

**40 094 | 2.560 kg**  
Hauts de cuisse de poulet origine France dorés au four accompagnés d'une sauce basquaise à base d'oignons émincés, de poivrons verts et rouges en lanière, de tomates concassées et de dés de courgettes, le tout assaisonné avec de l'ail et des herbes de Provence.



**Aiguillettes de poulet FR** 🇫🇷

À LA NORMANDE

**139 849 | 1.850 kg**

Aiguillettes de poulet origine France blanchies et cuisinées dans une sauce à base de crème, de vin blanc, riche en champignons de Paris et parfumée avec du Calvados.



**VOLAILLE\* ORIGINE FRANCE**

sur l'ensemble de nos recettes à la carte

\*hors lapin

FR = viande, volaille Origine France 🇫🇷



**80 700 | 1.600 kg**  
Paupiette de lapin cuisinée dans un jus à base d'oignons hachés, de concassé de tomates, vin blanc, serpolet (thym sauvage).

*En Provence, la farigoulette désigne une herbe aromatique proche du thym. On la trouve dans les spécialités provençales.*

**Ballotin de lapin**  
**JUS TOMATE ET FARIGOULETTE**



**8 371 | 2.200 kg**  
Manchons de canard origine France assaisonnés et dorés au four accompagnés d'une sauce légèrement crémée et relevée de poivre vert et parfumée au Cognac.

**Sauté de canard FR**  
**AU POIVRE VERT**

La volaille

## Cuisine du monde

### Tajine de poulet FR

**CITRONS, OLIVES ET POIVRONS**

**39 867 | 2.720 kg**

Morceaux de poulet origine France (pilons et hauts de cuisse) marinés avec un mélange d'épices, dorés au four, mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés, de poivrons jaunes et rouges, de citrons confits en quartier, d'olives vertes, de raisins secs de Corinthe et d'épices : gingembre, cannelle, épices safranées et muscade.



### Butter chicken FR

**145 929 | 2.200 kg**

Sauté de poulet origine France assaisonné et accompagné d'une sauce butter chicken composée de tomate, fromage blanc, crème, oignon, mélange d'épices et légèrement épicé aux piments



### Émincé de poulet FR

**TIKKA MASSALA**

**9 175 | 1.760 kg**

Émincés de poulet origine France cuisinés dans une sauce onctueuse au fromage blanc et au lait de coco, assaisonnée avec un mélange d'épices Tikka Masala et de l'arôme safrané. La sauce est agrémentée d'amandes et de raisins blancs.



### Émincé de poulet FR

**AU CURRY MADRAS**

**8 368 | 2.000 kg**

Émincés de poulet origine France cuisinés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, de curry madras, de gingembre et parfumée de coriandre.

# LES ABATS

Cuisine bistrot



## Langue de bœuf

SAUCE PIQUANTE

20 126 | 2.400 kg

Langue de bœuf tranchée (45g environ) cuisinée dans une sauce à base d'oignons, de cornichons et de concentré de tomate.

Découpe dans  
nos ateliers



## Rognons de veau

SAUCE PORTO

43 002 | 2.400 kg env.

Rognons de veau émincés et blanchis, cuisinés dans une sauce à base de crème, de fond de veau, de vin blanc et de Porto rouge.



## Rognons de porc FR

SAUCE MADERE

39 842 | 2.400 kg

Rognons de porc origine France émincés et blanchis, cuisinés dans un fond de bœuf tomate et parfumé au Madère et au persil haché.

# L'AGNEAU

Cuisine bistrot

L'agneau



## Navarin d'agneau PRINTANIER

39 857 | 2.800 kg

Tendres morceaux d'agneau (sauté épaule) assaisonnés, colorés au four puis cuisisés dans une sauce à base de tomates et garnie de petits pois, de bâtonnets de carottes, d'oignons grelots, de navets, d'ail, de vin blanc et d'aromates.



## Jarret d'agneau AU THYM

20 013 | 2.550kg env

Jarret d'agneau avec os doré au four puis cuit dans un jus à base de thym. Le jarret est fondant et savoureux.

Cuisine du monde

## Tajine d'agneau

MIEL, ABRICOTS ET PRUNEAUX

53 950 | 2.400 kg

Morceaux d'agneau (sauté épaule) dorés au four puis mijotés dans une sauce parfumée d'un mélange de miel, d'épices et d'herbes (coriandre, paprika, cumin, cannelle, gingembre), accompagnés d'abricots secs et de pruneaux.



# LE BOEUF

Le boeuf

## Cuisine bistrot



### Boulettes au boeuf

À LA MILANAISE

28 594 | 2.400 kg

Boulettes au boeuf mijotées dans une sauce à base de tomate, d'huile d'olive, d'oignons et de vin blanc, agrémentée d'une fine brunoise de carottes et de céleri. Elle est parfumée avec des aromates et des zestes d'agrumes.



### Carbonade

FLAMANDE

77 424 | 2.350 kg

Morceaux de boeuf (collier, jarret) assaisonnés, passés au four et mijotés dans une sauce brune à base de bière, de miel, de 4 épices, agrémentée de quartiers d'oignons

Recette traditionnel originaire des Flandres.

## Boeuf bourguignon

54 803 | 2.400 kg

Morceaux de boeuf (collier, jarret) marinés dans du vin rouge et des aromates, passés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin rouge, agrémentée de lardons fumés, champignons de Paris, d'oignons grelots et de carottes rondelles. Cette sauce est légèrement liée au sang.





## *Gardiane de taureau* "DAUBE DES GARDIENS"

83 442 | 2.400 kg

Morceaux de taureau braisés puis cuisinés dans une sauce à base de vin rouge, d'aromates, d'herbes de Provence, de carottes, d'oignons grelots et de lardons fumés. Des zestes d'orange parfument cette recette

Plat emblématique de la Camargue (sud de la France)

## Cuisine du monde

### *Chili*

CON CARNE FR 



37 029 | 2.500kg

Plat originaire du Mexique, à base de haricots rouges et de viande de bœuf Origine France, coupée en fines lanières, cuisinés avec des oignons et des aromates dans une sauce tomate légèrement épicée et parfumée avec du cumin.

# LE PORC

Cuisine bistrot

Le porc

## Sauté de porc FR

À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

20 072 | 2.160 kg

Morceaux d'épaula de porc origine France dorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au vin blanc, liée et parfumée avec un duo moutarde de « Dijon » et moutarde « à l'ancienne ».



## Fondant de porc FR

SAUCE PORTO ET PLEUROTES

63 661 | 2.600 kg

Morceaux de tempe de porc fondants origine France (issus de la tempe), colorés au four puis mijotés dans une sauce au Porto rouge. Le tout est agrémenté de pleurotes entières et légèrement crémé.



## Sauté de porc FR

SAUCE BARBECUE

85 668 | 2.100 kg

Morceaux de viande de porc origine France assaisonnés, colorés au four et cuits dans une sauce à base d'oignons et d'ail, de ketchup, de tomates concassées et de miel. Le tout réhaussé de gingembre, de moutarde, et d'une note fumée.



## Civet de porc FR

AUX OLIVES VERTES

39 853 | 2.070 kg

Morceaux de porc origine France dorés au four puis mijotés dans une sauce au vin rouge liée au sang et relevée avec de la tapenade (anchois, olives noires et câpres). Le tout est agrémenté de carottes et d'olives vertes dénoyautées.



## Rougail saucisses FR

83 443 | 2.200 kg

Morceaux de saucisse fumée origine France mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés sués à l'huile d'olive et de tomate (concassée et petits dés). Le tout est relevé avec du piment fort.



## Émincé de porc FR AU CAMEL

54 819 | 2.000 kg

Émincés de porc origine France cuisinés dans une sauce sirupeuse à base de sauce soja, d'huile de sésame et d'anis vert, agrémentée d'oignons et de graines de sésame.



## Colombo de porc FR

40 013 | 2.150 kg

Morceaux de temps de porc fondants origine France, marinés aux épices colombo, marqués au four puis cuisinés dans une sauce à base d'épices colombo, d'oignons, de dés de courgettes et d'aubergines, et de poivrons rouges. Le tout est parfumé avec de la coriandre, une note citronnelle, et coloré avec du curcuma.

# LE VEAU

Le veau

## Paupiette de veau

SAUCE CHAMPIGNONS DE PARIS ET TOMATE

23 153 | 2.000 kg

Paupiette de veau ficelée à la main accompagnée d'une sauce riche en tomates, garnie de champignons de Paris émincés. La farce est composée de veau, de légumes, de chapelure, d'épices et de persil.



*Sauté de veau*  
À LYONNAISE

40 194 | 2.200 kg

Morceaux de veau assaisonnés et marqués au four, mijotés dans une sauce brune à base de jus de veau, d'ail, de poivre et de tomates concassées. Le tout est rehaussé d'une note d'acidité avec le vinaigre et de persil haché.



*Blanquette de veau*

20 209 | 2.160 kg

Morceaux de veau cuits, pochés dans un bouillon aromatique puis mijotés dans une sauce crémeuse à base de fond de veau, de champignons, d'oignons grelots et de carottes rondelles. La sauce est liée au jaune d'œuf et relevée d'un filet de jus de citron.

# LES PRODUITS DE LA MER



## Poêlée de calamars

À LA CATALANE ET CHORIZO

35 861 | 2.000 kg

Calamars mijotés dans une sauce à base de tomates compotées, d'oignons et de chorizo, relevée avec des herbes de Provence, de l'origan et du piment.



## Encornet farci

ET CONCASSÉ DE TOMATE

139 771 | 1.500/1.800 kg env.

Encornets entiers farcis dans nos ateliers.

La farce est composée de viande de porc et de chorizo, d'oignons, de poivrons rouges et verts, de tomate et de riz. L'encornet farci mijote dans une sauce tomate à base d'oignons, d'échalotes, de poivrons, d'olives, d'origan et de persil.



## Paupiette de saumon

BEURRE CITRON

27 849 | 1.440 kg

Paupiette de saumon farcie d'une mousseline de poisson blanc, d'asperges, de crème fraîche et de fines herbes. Elle est accompagnée d'une sauce beurre citron onctueuse.



## Cassolette de moules

À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS

113 014 | 2.000 kg

Moules décoquillées cuites dans une sauce à base de crème, parfumée au vin blanc et richement garnie de champignons de Paris émincés.



## Quenelle de brochet

SAUCE SAFRANÉE ET MACON BLANC

40 116 | 2.100 kg

Quenelle de brochet cuisinée dans une sauce à base de fumet de poisson et de crème puis montée au beurre et assaisonnée d'une note d'épices safranées, le tout arrosé de vin blanc Mâcon Village.

## LES PLATS COMPLETS



## Jambalaya

DE VOLAILLE FR

39 866 | 4.320 kg

Riz épicé agrémenté d'ananas, de poivrons rouges, carottes et de raisins secs de Corinthe, accompagné de morceaux de poulet Origine France et de saucisses mexicaines cuits dans un jus parfumé aux épices.

Proposé en kit.



## Couscous complet

BOULETTES À L'AGNEAU

VOLAILLE FR

39 883 : Kit 3 éléments | 6.050kg  
(viande + légumes + semoule)39 884 : Kit 2 éléments | 4.550kg  
(viande + légumes)

Couscous composé de trois variétés de viandes : haut de cuisse de poulet Origine France, boulette à l'agneau, merguez, d'un mélange de pois chiche et de légumes (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé.

Proposé en kit. (Avec ou sans semoule)

## Paëlla au poulet FR

41 699 | 4.720 kg

En kit 3 éléments (riz, garniture fruits de mer, poulet)

Paëlla cuisinée selon une recette traditionnelle espagnole. Le riz est agrémenté d'anneaux de calamars, de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus au fumet de poisson et aux épices. Ce riz s'accompagne de poulet origine France, d'une garniture de fruits de mer et de chorizo.



## VEGGIE

## Chili

VÉGÉTARIEN

39 840 | 2.560kg

Plat à base de haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate, légèrement épicée, parfumée au cumin et agrémentée de courgettes, d'oignons, de maïs et de poivrons rouges et verts.



RETROUVEZ AUSSI NOTRE GAMME ITALIENNE  
BENE GUSTO

**BENE  
GUSTO**

*L'Italie dans votre assiette !*

## Polpette

ALL'ARRABBIATA

116 361 | 1.600 kg

Façonnées dans nos ateliers à partir d'un mélange de viande de veau et de dinde, ces boulettes sont cuisinées dans une sauce à base de pulpe de tomate, huile d'olive, oignons, basilic, thym et piment fort. C'est une recette incontournable dans toute la péninsule italienne.



## Caponata SICILIANA

134 680 | 1.500 kg

Compotée de légumes cuisinés : aubergines, tomates, olives vertes, câpres et raisins de Corinthe. Recette typique de la cuisine Sicilienne, elle se consomme aussi bien chaude que froide, en accompagnement d'un plat de grillades ou en antipasto sur une bruschetta.

## Polenta AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

123 092 | 1.500 kg

Plat de semoule de maïs cuisinée avec de la crème et du parmesan AOP. Une préparation culinaire délicate et moelleuse, qui se marie facilement avec des viandes, des champignons ou des fromages vieillis.



# LES GRATINS



## Lasagnes

À LA BOLOGNAISE 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

## 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 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  
barquette aluminium.

## Tartiflette\* AUX LARDONS



22 151 | 2.800 kg

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

Conditionné en  
baquette aluminium

\*Arrêt du 1er juin au 30 septembre

## Brandade de morue PARMENTIÈRE À LA CRÈME GRATINÉE



81 416 | 2.800 kg

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

Conditionné en  
baquette aluminium

# LES GARNITURES

Les garnitures



## Crozets\*

CRÈME ET CHANTERELLES

82 774 | 1.500kg

Crozets cuisinés avec de la crème et des chanterelles.

\*Arrêt du 15 avril au 15 septembre



## Risotto

PARMESAN AOP  
ET CHAMPIGNONS DE PARIS

51 351 | 1.500kg

Riz cuisiné dans une sauce crémeuse à base de parmesan AOP, d'échalotes et de champignons de Paris émincés.



## Riz jambalaya

20 732 | 2.000 kg

Recette originaire de Louisiane réalisée à partir de riz agrémenté de carottes, de poivrons, d'ananas, de raisins secs et d'épices.



## Nouilles chinoises

AUX LÉGUMES

22 796 | 2.000 kg

Nouilles chinoises (farine de blé) agrémentées de champignons noirs et de poivrons rouges.



## Semoule

AUX RAISINS SECS

20 199 | 1.500 kg

Semoule de blé agrémentée de raisins secs.



## Riz cantonais

AU PORC

39 848 | 1.500kg

Riz cantonais, cuisiné avec du riz basmati, de l'épaule de porc, de l'omelette en morceaux, des petits pois, des dés de carottes et un mélange d'épices.

## Riz

CASSÉ 2 FOIS

81 406 | 1.000 kg

Le riz cassé 2 fois est composé de grains brisés le plus souvent lors de la récolte et du nettoyage du riz. Le grain est donc plus court. Répandu en Afrique et en Asie, il a une saveur et une texture unique.



# Embeurrée DE POMME DE TERRE

74 492 | 1.500kg

Pommes de terres écrasées  
et montées au beurre.



## Légumes tajine

85 449 | 1.290 kg

Mélange de légumes (courgettes, carottes et oignons), de pruneaux et d'olives vertes parfumé aux épices et aux notes d'agrumes (citron confit).



## Légumes couscous

21 877 | 2.200 kg

Garniture de légumes pour couscous composée de carottes, de courgettes, de navets, de pois chiches, de céleri et de poivrons cuisinés dans un jus épicé.



## Riz paëlla

41 718 | 2.400 kg

Riz cuisiné agrémenté d'anneaux d'encornets d'une tombée de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus parfumé au fumet de poisson.



## Chili VÉGÉTARIEN

espri  
végétal

39 840 | 2.560 kg

Plat à base de haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate, légèrement épicée, parfumée au cumin et agrémentée de courgettes, d'oignons, de maïs, et de poivrons rouges et verts.



## Ratatouille À LA PROVENÇALE

84 098 | 2.000 kg

Compotée de légumes d'été composée de poivrons, de courgettes, d'aubergines grillées, d'oignons, cuisinés avec de la tomate, de l'huile d'olive et du thym.



## Polenta AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

39 840 | 2.560 kg

Plat à base de haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate, légèrement épicée, parfumée au cumin et agrémentée de courgettes, d'oignons, de maïs, et de poivrons rouges et verts.

**BENE  
GUSTO**  
*L'Italie dans votre assiette!*

## Caponata SICILIANA

84 098 | 2.000 kg

Compotée de légumes d'été composée de poivrons, de courgettes, d'aubergines grillées, d'oignons, cuisinés avec de la tomate, de l'huile d'olive et du thym.



## Dahl de lentilles

espri  
végétal

141 447 | 1.800kg

Lentilles corail au goût délicieusement sucré cuisinées avec du lait de coco, de la pulpe de tomate, des oignons, des carottes et du curry.

recette  
végétarienne

# LES JUS ET SAUCES

## Sauces mixtes

- 20 102 | Sauce crème
- 20 103 | Sauce moutarde
- 20 105 | Sauce tomate
- 146 282 | Sauce béarnaise



20 086 - Sauce beurre blanc



20 099 - Sauce roquefort

## Sauces pour viande et volaille

- 20 091 | Jus de viande
- 20 092 | Sauce charcutière
- 20 093 | Sauce chasseur
- 20 095 | Sauce forestière
- 20 096 | Sauce madère
- 25 762 | Sauce échalotes
- 20 098 | Sauce poivre vert
- 20 099 | Sauce roquefort

## Sauces pour poisson

- 20 086 | Sauce beurre blanc
- 20 087 | Sauce beurre citron
- 20 088 | Sauce crustacés
- 20 090 | Sauce oseille

## Sauces pour pâtes

- 20 085 | Sauce bolognaise pur bœuf
- 20 083 | Sauce carbonara



20 083 - Sauce carbonara



20 092 - Sauce charcutière

**La volaille**

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en œuvre	DLC (jours)	Préparation
120082	Coq au vin FR	2,680	8	Poids portion : 335g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 25g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
39850	Fricassée de poulet FR aux herbes de Provence	2,320	8	Poids portion : 290g Viande : 220g Sauce/Garniture : 60g + 10g	14	
39849	Aiguillette de poulet FR à la normande	1,850	10	Poids portion : 185g Viande : 90g Sauce/Garniture : 70g + 25g	14	
40094	Poulet basquaise FR	2,560	8	Poids portion : 320g Viande : 240g Sauce/Garniture : 80g	14	
80700	Ballotin de lapin jus tomate et farigoulette	1,600	8	Poids portion : 200g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g	14	
8371	Sauté de canard FR au poivre vert	2,200	10	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce : 100g	14	
145 929	Butter chicken FR	2,200	10	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g	14	
9175	Emincé de poulet FR Tikka Masala	1,760	8	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 75g + 25g	14	
8368	Emincé de poulet FR au curry Madras	2,000	10	Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 120g	14	
39867	Tajine de poulet FR citronné aux olives et poivrons	2,720	8	Poids portion : 340g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 30g	14	

**Les abats**

39842	Rognons de porc FR sauce Madère	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g	21	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
20126	Langue de bœuf sauce piquante	2,400	12	Poids portion : 200g Viande : 90g Sauce/Garniture : 110g	14	
43002	Rognons de veau sauce Porto	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g	14	

**L'agneau**

39857	Navarin d'agneau printanier	2,800	10	Poids portion : 280g Viande : 140g Sauce/Garniture : 90g + 50g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
20013	Jarret d'agneau au thym	2,640 env.	6	6 pièces 350 g (+/- 50g) + 75g env. jus	21	
53950	Tajine d'agneau miel abricots pruneaux	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	14	

**Le bœuf**

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en œuvre	DLC (jours)	Préparation
28594	Boulettes au bœuf à la milanaise	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 150g Sauce/Garniture : 90g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
77424	Carbonade flamande	2,350	10	Poids portion : 235g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g + 25g	14	
54803	Bœuf bourguignon	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	21	
83442	Gardiane de taureau	2,400	10	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	14	
37029	Chili con carne FR	2,500	8	Poids portion : 310g Viande : 70g Sauce/Garniture : 240g	14	

## Le porc

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en oeuvre	DLC (jours)	Préparation
63661	Fondant de porc FR sauce Porto et pleurotes	2,600	10	Poids portion : 260g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 40g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
39853	Civet de porc FR aux olives vertes	2,070	9	Poids portion : 230g Viande : 140g Sauce/Garniture : 75g + 15g	14	
85668	Sauté de porc FR barbecue	2,100	10	Poids portion : 210g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g	14	
20072	Sauté de porc FR moutarde à l'ancienne	2,160	9	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 100g	21	
54819	Emincé de porc FR au caramel	2,000	10	Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 105g + 15g	14	
40013	Colombo de porc FR	2,150	10	Poids portion : 215g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 15g	14	
83443	Rougail saucisses FR	2,200	10	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g	14	


## Le veau

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en oeuvre	DLC (jours)	Préparation
40194	Sauté de veau à la lyonnaise	2,200	10	Poids portion : 220g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 20g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
23153	Paupiette de veau sauce champignons de Paris et tomate	2,000	8	Poids portion : 250g Viande : 140g Sauce/Garniture : 110g	21	
20209	Blanquette de veau	2,160	9	Poids portion : 240g Viande : 130g Sauce/Garniture : 110g	21	

## Les produits de la mer

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en oeuvre	DLC (jours)	Préparation
113014	Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris	2,000	16	Poids portion : 125g	14	Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante.
35861	Poêlée de calamars à la catalane et chorizo	2,000	10	Poids portion : 200g Poisson + chorizo : 88g Sauce/Garniture : 112g	14	
139771	Encornets farcis et concassé de tomates	1,500/1,800 env.	8	Poids portion : 185g env.	14	
27849	Paupiette de saumon beurre citron	1,440	6	Poids portion : 240g Poisson : 140g Sauce : 100g	14	
40116	Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc	2,100	10	Poids portion : 210g Poisson : 120g Sauce : 90g	14	

## Les plats complets

41699	Paella au poulet (kit)	4,720	8	Poids portion : 590g Viande : 225g Riz : 300g Garniture : 65g	14	Au bain-marie : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Garniture : 40 à 45 min l'eau frémissante
39866	Jambalaya de volaille (kit)	4,320	8	Poids portion : 540g Viande : 290g Sauce/Garniture : 250g	14	Au four vapeur : Viande : 45 à 50 min, garniture : 40 à 45 min à 85°C / 90°C environ
39883	Couscous complet aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes + semoule)	6,050	10	Poids portion : 605g Viande : 235g Légumes : 220g Semoule : 150g	14	Au four vapeur : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Semoule : 30 à 35 min à 85°C / 90°C environ
39884	Couscous aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes)	4,550	10	Poids portion : 455g Viande : 215g Sauce + Garniture : 240g	14	Au four vapeur : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Semoule : 30 à 35 min à 85°C / 90°C environ
 39840	Chili végétarien	2,560	8	Poids portion : 320	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.

## Gamme italienne " Bene Gusto "

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en œuvre	DLC (jours)	Préparation
116361	Polpette All'Arrabbiata (boulettes veau dinde sauce tomate pimentée)	1,600	8	Poids portion : Viande : 135g Sauce : 65g	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
134680	Caponata Siciliana (caponata de légumes)	1,500	10	Poids portion : 150g	14	Four vapeur : 30 à 35 min 85/90°C env.
123092	Polenta al parmigiano reggiano DOP (polenta au parmesan)	1,500	10	Poids portion : 150g	14	Bain marie : 30 à 35min dans l'eau frémissante.



**BENE  
GUSTO**

*L'Italie dans votre assiette !*

## Les gratins

Code Article	Désignation	Poids barquette (kg)	Nbre de portions	Poids portion	DLC (jours)	Préparation
20081	Lasagnes saumon épinards	3,000	-	-	10	Four traditionnel : 15 min à 180°C pour 1 portion, 35-40 min à 180°C pour le plat entier
83023	Lasagnes aux légumes	3,000	-	-	12	
20082	Lasagnes à la bolognaise FR	3,000	-	-	10	
22151	Tartiflette*	2,800	-	-	10	
81416	Brandade de morue parmentière gratinée	2,800	-	-	10	

\*arrêt du 1er juin au 30 septembre

## Les garnitures

Code Article	Désignation	Poids poche (kg)	Nbre de portions	Poids à la mise en œuvre	DLC (jours)	Préparation
82774	Crozets à la crème et aux chanterelles*	1,500	12	Poids portion : 125g	14	Four Vapeur: 35 à 40 min à 85/90°C env.
51351	Risotto au parmesan AOP et champignons de Paris	1,500	12	Poids portion : 125g	21	Bain Marie: 35 à 40 min dans l'eau frémissante.
74492	Embeurrée de pommes de terre nature	1,500	12	Poids portion : 125g	14	Four Vapeur: 50 à 55 min à 85/90°C env. Bain Marie: 50 à 55 min dans l'eau frémissante.
22796	Nouilles chinoises	2,000	-	-	14	
20199	Semoule couscous	1,500	10	Poids portion : 150g	14	
81406	Riz cassé 2 fois	1,000	-	-	14	
39848	Riz cantonais	1,500	-	-	14	
141447	Dahl de lentilles	1,800	6	Poids portion : 300g	14	Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante.
20732	Chili végétarien	2,560	8	Poids portion : 320g	14	
20732	Riz jambalaya	2,000	-	-	14	
41718	Riz à paëlla	2,400	-	-	14	
21877	Légumes couscous	2,200	-	-	14	
85449	Légumes Tajine	1,290	10	Poids portion : 129g	10	
84098	Ratatouille à la provençale	2,000	16	Poids portion : 125g	14	
134680	Caponata Siciliana	1,500	10	Poids portion : 150g	14	Four vapeur : 30 à 35 min 85/90°C env.
123092	Polenta al parmigiano reggiano DOP	1,500	10	Poids portion : 150g	14	Bain marie : 30 à 35min dans l'eau frémissante.

\*arrêt du 15 avril au 15 septembre

## Les jus et sauces

20102	Sauce crème	1,000	-	-	14
20103	Sauce moutarde	1,000	-	-	14
20105	Sauce tomate	1,000	-	-	14
146282	Sauce Béarnaise	0,900	-	-	14
20091	Jus de viande	1,000	-	-	14
20092	Sauce charcutière	1,000	-	-	14
20093	Sauce chasseur	1,000	-	-	14
20095	Sauce forestière	1,000	-	-	14
20096	Sauce madère	1,000	-	-	14
25762	Sauce échalotes	1,000	-	-	14
20098	Sauce poivre vert	1,000	-	-	14
20099	Sauce roquefort	1,000	-	-	14
20086	Sauce beurre blanc	1,000	-	-	14
20087	Sauce beurre citron	1,000	-	-	14
20088	Sauce crustacés	1,000	-	-	14
20090	Sauce oseille	1,000	-	-	14
20085	Sauce bolognaise pur bœuf	2,000	-	-	14
20083	Sauce carbonara	2,000	-	-	14

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

Scannez le QR code  
ET DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ



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

**epc**  
CUISINÉ

**ES PRI**  
RESTAURATION  
*Le talent partagé*



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](http://www.espri-restauration.fr)

