ESPRI RESTAURATION
Le talent partagé

Du lundi 02 mars au vendredi 17 avril 2026

ESPRI PROMO

MARS - AVRIL 2026



RÔTI DE DINDE FR CUIT HAUT DE CUISSE

PAGE 3

Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

Repérez le logo “Circuit Court” dans notre catalogue : il identifie les produits éligibles EGALIM et porteurs de nos valeurs.

Rapprochez vous de votre conseiller culinaire pour plus de renseignements sur la sélection.



Page 2



Page 5



Page 7

Vivre d'Amour et d' extras ! par ESPRI

Du 02 mars au 17 avril 2026

Les Marinés Crus



PICCATAS DE POULET FR DOLCE VITA

146 357 - 2,000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Dés de poulet crus marinés avec des tomates mi séchées, du basilic, de l'ail, de l'oignon et du citron. Cuisson rapide en sauteuse ou en four sec. S'accompagne parfaitement de pâtes ou à incorporer dans une pizza.

Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

NOISETTES DE POULET FR À LA GRECQUE

160 383 - 2.000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Dés de poulet crus origine France marinés à l'huile d'olive et au citron, parfumés d'un mélange d'aromates méditerranéens (de l'origan, du thym et du romarin, accompagnés d'une subtile note d'anis), et ses morceaux d'olives. Ce produit simple à remettre en œuvre, en sauteuse ou en four sec, vous fera voyager jusqu'en Grèce.

Nouveau !



Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

Du 02 mars au 17 avril 2026

Les extras ! par ESPRI Cuits



EFFILOCHÉ DE CANARD FR CONFIT

42 480 - 2,000 kg
PCB : 2
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Viande de manchon et de cuisse de canard, cuite dans la graisse de canard, effilochée, et conditionnée sous vide pour préserver ses saveurs. Ce produit multiservice permet un grand nombre d'applications.

ÉCHINE DE PORC FR DEMI-SEL CUITE

122 228 - 2.500 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Échine de porc origine France traitée par salaison avant cuisson sous vide. Parfait pour accompagner le retour des beaux jours et des poêlées de légumes printaniers.

Eligible CIRCUIT COURT EGAlim



PRODUIT EN BRETAGNE

GALETTE DINDE EMMENTAL 150g

40 937 - 3.000 kg le carton (10 pièces x 150g)
PCB : 2
DLC : 6 jours

PRÉPARÉES dans le MORBIHAN - 56

Une galette à base de blé noir, garnie d'une viande de dinde et d'emmental. Une belle alternative à la classique jambon fromage.

Florilège de Pâques

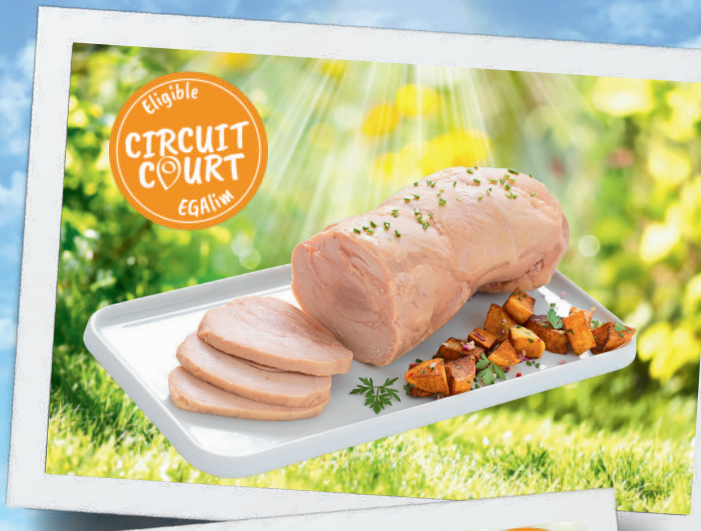
Du 02 mars au 17 avril 2026

RÔTI DE DINDE FR CUIT HAUT DE CUISSE

120 722 - 1.700 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Un rôti de dinde haut de cuisse issu de volaille origine France. Un produit tendre apprécié tant par les enfants que par les plus grands. Remise en œuvre simple et rapide pour une dégustation accompagnée de légumes et/ou de féculents.



BOULETTES KEFTA DINDE AGNEAU

152 654 - 1.050 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Des boulettes de dinde et d'agneau moelleuses et savoureuses, avec de multiples possibilités de remise en œuvre : en brochette, sauce menthe yaourt... Une belle alternative à l'agneau de Pâques.



ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 12H

81 464 - 2.000 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Épaule d'agneau fondante et moelleuse, assaisonnée et cuite longuement façon gigot de 7h. Idéal pour la préparation de l'agneau de Pâques.

DATES DE PÂQUES :
DIMANCHE 5 ET LUNDI 6 AVRIL



Du 02 mars au 17 avril 2026

Le panier du primeur

espri végétal



GRILLARDIN VÉGÉTAL ITALIEN CUIT

128 166 - 800 g env. (8 pièces x 100g)
PCB : 4
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Un pavé végétarien portionné, à base de tomates et de mozzarella, facile et rapide à préparer. Sa texture croustillante et fondante en font un produit parfait pour la diversification protéique de vos menus.



ÉGRENÉ VÉGÉTAL FR POIS BIO

156 055 - 2.000 kg
PCB : 2
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Égrené végétal 100% à base pois cultivés en France, avec une mâche surprenante qui rend ce produit particulièrement intéressant en substitution de la viande, notamment dans les plats en sauce.



LASAGNES AUX LÉGUMES

83 023 - 3.000 kg (12 parts x 250g)
PCB : 1
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ dans le CALVADOS- 14

De délicieuses lasagnes de légumes sans colorant, ni conservateur, ni arôme. Accompagné d'une salades de tomates basilic et vous obtenez un excellent plat aux saveurs méditerranéennes.

Du 02 mars au
17 avril 2026

LES SURGELÉS DE PRINTEMPS





TOMATE FARCIE VEGGIE IQF

118 791 - 6.000 kg (50 pièces x 120g)
PCB : 1
DLC : 6 mois

PRÉPARÉ en Seine-Maritime (76)

Tomate farcie cuite composée de blé et d'oignons. Sans arôme artificiel et sans additif, ce produit à la fois sain et gourmand constitue la parfaite alternative végétale à la version traditionnelle que nous chérissons tant.



CORDON BLEU DE DINDE IQF

61 172 - 5.000 kg (50 pièces x 100g)
PCB : 1
DLC : 6 mois

PRÉPARÉ dans le MORBIHAN - 56

Une chapelure croustillante, associée à une viande de dinde moelleuse garantie origine France et un cœur au fromage fondant. Le cordon bleu de volaille, la référence phare des panés !

Nouveau !

PRÉPARÉ en Seine-Maritime (76)

BOULETTE CRUE DE POISSON BLANC MSC IQF 30G

160 418 - 5.000 kg (166 pièces env. x 30g)
PCB : 1
DLC : 6 mois

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr

Préparation hachée crue de colin d'Alaska MSC, assaisonnée, puis façonnée en boulettes et surgelées. Remettre en œuvre sans décongélation dans un bac gastro, arroser d'un filet d'huile d'olive, puis enfourner à chaleur sèche (180°C) pendant 25 à 30 minutes pour un résultat optimal.





Le saviez vous ?

Les aliments surgelés conservent presque toutes leurs vitamines et minéraux grâce à la congélation rapide, souvent mieux que certains produits frais qui ont voyagé longtemps avant d'arriver dans votre assiette !

LE POISSON D'AVRIL

Du 02 mars au 17 avril 2026

POÊLÉE MÉDITERRANÉENNE

152 127 - 3,000 kg
PCB : 1
DLC : 4 jours

PRÉPARÉ dans les LANDES - 40

Poêlée élaborée à partir de truite, colin ou merlu, crevettes, agrémentée de poivrons jaunes, courgettes, ainsi que d'une marinade provençale à base de tomate, oignon, jus de citron, ail et épices.





BRANDADE DE MORUE PARMENTIÈRE

96 167 - 4,000 kg
PCB : 2
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en CHARENTE-MARITIME - 85

Notre parmentier riche en poisson (43% de morue) est cuisiné avec soin mélangeant épices, ail et poivre Sa texture est à la fois fondante et croquante grâce au dessus gratiné.

LES SPOTS

Notre équipe télévente vous propose chaque semaine un stock de poissons (*dans la majorité des cas, des poêlées de notre gamme "marinée"*).

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

Arrivage 1 (Livraison 11/03 et 12/03) :
63 183 - Poêlée Gourmande (truite, lieu noir, moules du Pacifique, et crevettes)
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 2 (Livraison 18/03 et 19/03) :
130 541 - Poêlée Atlantique (saumon, lieu noir, moules du Pacifique, et crevettes)
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 3 (Livraison 25/03 et 26/03) :
21 769 - Poêlée Truite nature
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Du 02 mars au 17 avril 2026

NOTES

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

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