

2026

ESPRI en fêtes

Plats cuisinés, Garnitures et Sauces



✨ Tables en fête ! ✨

À l'occasion des fêtes, Espri Restauration vous ouvre les portes d'un univers résolument gourmand et festif.

Découvrez notre sélection étincelante d'entrées gourmandes, de plats généreux, de garnitures savoureuses et de sauces délicates, le tout pensé pour sublimer vos tables et émerveiller vos convives. Cette collection, enrichie de nouvelles recettes, promet des instants de partage et de plaisir inoubliables.

Nos chefs ont sélectionné avec exigence des ingrédients de qualité pour réinventer les grands classiques des menus de fête et leur insuffler une touche de créativité et de modernité, tout en respectant les saveurs authentiques.

Avant de vous laisser emporter par l'ensemble de notre gamme festive, savourez un premier aperçu de nos nouveautés 2026, spécialement imaginées pour briller lors de vos repas festifs...

Laissez-vous séduire par le suprême de pintade jus corsé trompettes de la mort ou encore le fondant de chapon sauce riesling accompagné de raisins blonds et également le retour de deux recettes incontournables : le mijoté de marcassin sauce Brandy Raifort et le sauté de veau trompettes de la mort.

Avec notre gamme « Tables en fêtes », chaque repas devient une véritable célébration, où saveurs, convivialité et émotions se rencontrent pour créer des souvenirs mémorables.

🌸 Très belles fêtes à toutes et à tous ! 🌸

L'équipe Espri Restauration



Entrées
p.4



Viandes
p.8



Garnitures
p.14



Poissons
p.6



Volailles
p.12



Sauces
p.16

Garniture de fruits de mer crème Sauternes

124745 | 10 PORTIONS DE 120G
Noix de St-Jacques et crevettes cuisinées dans une sauce base crème et Sauternes, et petits légumes (carottes, champignons, poireaux).

Idéal gratinée en cassolette ou comme garniture dans un feuilleté.



Coquille Saint-Jacques à la bretonne 130g

139741 | 2 PORTIONS DE 130G
Noix de St Jacques, oignons, champignons de Paris cuisinés dans une préparation à la crème et au vin blanc. Chapelure et feuilleté de décoration.

Coquille naturelle.



Nouvelle recette

Ravioles forestières sauce crémeuse aux cèpes

87790 | 15 PORTIONS DE 120G
Notre recette proposée cette année avec des ravioles au format plus généreux et gourmand, garnies avec une farce cèpes et champignons de Paris et accompagnées d'une sauce crémeuse aux cèpes.

Idéal en entrée avec des St Jacques au lard ou en accompagnement d'une volaille, de canard.
4 à 5 ravioles par portion.





Filet de lotte sauce américaine (Lophius Litulon)

56692 | 8 PORTIONS DE 190G

Petits filets de lotte (Lophius Litulon) cuisinés dans une sauce américaine, traditionnelle à base de jus de langoustine et de homard, de concentré de tomate et de crème, le tout réhaussé d'une pointe d'estragon ciselé.

Servir avec une embeurrée de pomme de terre.
Produit portionné (environ 3 filets par portion). Sans arête.



Turban de sole tropicale à la crème de whisky

40114 | 6 PORTIONS DE 200G

Filet de sole farci (noix de Saint-Jacques, corail, crème, échalotes). Sauce à base de fumet de poisson, crème, échalotes, tomate, citron, whisky.

Servir avec une purée de butternut et noisette.
Produit piécé, sans arête. Vendu en barquette.



Filet de dorade sauce beurre blanc Sauternes

152335 | 5 PORTIONS DE 175G

Filet de dorade royale avec peau. Sauce à base de beurre, crème, d'échalotes et de Sauternes.

Servir avec une fondue de poireaux aux girolles.
Vendu en kit – Produit piécé.

Filet de bar sauce écrevisses

152331 | 5 PORTIONS DE 195G

Filet de bar avec peau. Sauce crème à base de queues d'écrevisses, jus de langoustine, concentré de tomates, crème, estragon, pointe de piment.

Servir avec un risotto saveur truffe.
Vendu en kit – Produit piécé.



[Retour recette incontournable](#)

Sauté de veau sauce crème et trompettes de la mort

40049 | 10 PORTIONS DE 190G

Sauté de veau cuisiné dans une sauce crème, réduction de vin blanc et trompettes de la mort.

Servir avec une polenta.



Sauté au chevreuil sauce grand veneur

39975 | 10 PORTIONS DE 165G

Sauté de chevreuil et de cerf mariné au vin rouge. Sauce brune au vin rouge, crème, gelée de groseille.

Servir avec une embeurrée de pommes de terre aux morilles.



Souris de cerf (sans os) sauce poivre Cognac

87797 | 10 PORTIONS :
PIÈCE DE 130G +/- 15G + 50G DE JUS

Souris de cerf (sans os), dorée au four et cuisinée dans un jus brun à base d'échalotes, de poivre concassé et réhaussé d'une note de Cognac.

Servir avec une fricassée de cèpes.



Fondant de cerf sauce Pinot noir

152331 | 10 PORTIONS DE 170G

Sauté de cerf mijoté dans une sauce crème, oignons, romarin et Pinot noir.

Servir avec une embeurrée de pommes de terre.



Sauté de sanglier sauce poivrade

112583 | 10 PORTIONS DE 170G

Sauté de sanglier mariné au vin rouge et accompagné d'une sauce échalotes, poivre concassé, moutarde et Brandy.

Servir avec une purée de butternut et noisettes.



Sauté de porcelet sauce bière de Noël et sirop d'érable

112584 | 10 PORTIONS DE 195G

Sauté de porcelet doré au four et mijoté dans une sauce à base de fond de veau, de bière de Noël et d'oignons, parfumée au sirop d'érable.

Servir avec une garniture de marrons cuisinés.



Sauté d'autruche sauce agrumes

137983 | 10 PORTIONS DE 190G

Sauté d'autruche doré au four puis mijoté dans une sauce sirupeuse aux agrumes (orange, pamplemousse rose).

Servir avec un risotto crémeux saveur truffe.



[Retour recette incontournable](#)

Mijoté de marcassin sauce Brandy Raifort

83524 | 10 PORTIONS DE 170G

Sauté de marcassin dans une sauce échalotes, fond de gibier, vin rouge, moutarde, Brandy et Raifort.

Servir avec une embeurrée de pommes de terre et marrons cuisinés.

Nouvelle recette

- ① Ravioles forestières
sauce crémeuse aux cèpes
87790

Nouveauté 2026

- ② Suprême de pintade
jus corsé trompettes de la mort
161732

Retour recette incontournable

- ③ Mijoté de marcassin
sauce Brandy Raifort
83524

Retour recette incontournable

- ④ Sauté de veau
sauce crème
et trompettes de la mort
40049

Nouveauté 2026

- ⑤ Fondant de chapon
sauce riesling et raisins blonds
161728

Suggestion d'accompagnement

- ⑥ Purée de butternut
et noisettes
25452



Nouveauté 2026

Fondant de chapon farci sauce riesling et raisins blonds

161728 | 8 PORTIONS DE 215G

Filet de chapon farci (volaille, pomme Granny, marrons, raisins, patate douce, sirop d'érable). Sauce riesling et raisins blonds.

Servir avec une polenta.
Produit portionné.



Chapon sauce foie gras aux morilles

146295 | 8 PORTIONS DE 225G

Morceaux de cuisse de chapon avec os cuisinés dans une sauce au foie gras de canard et aux morilles.

Servir avec une purée de butternut.
Produit piécé.



Cuisse de canette sauce au vin de Saint-Émilion

147004 | 8 PORTIONS DE 265G

Cuisse de canette braisée avec une sauce au vin de Saint-Émilion et ses échalotes.

Servir avec un risotto crémeux saveur truffe.
Produit piécé - Vendu en kit.



Poularde sauce vin jaune

152049 | 10 PORTIONS
DE 190G

Morceaux de cuisse de poularde avec os et peau accompagnés d'une sauce crème, vin jaune côtes du Jura, échalotes, jus de citron.

Servir avec une garniture de marrons cuisinés.
Produit piécé - 1 morceau de cuisse de poularde par portion.



Sauté de dinde aux marrons

152050 | 8 PORTIONS
DE 210G

Sauté de dinde mijoté dans une sauce crème et marrons.

Servir avec une fricassée de cèpes.



Aiguillettes de canard sauce figue

120694 | 8 PORTIONS
DE 225G

Aiguillettes de canard cuisinées avec de la graisse de canard accompagnées d'une sauce aux figues.

Servir avec une embeurrée morilles.
Produit portionné - 3 aiguillettes par portion.



Nouveauté 2026

Suprême de pintade jus corsé et trompettes de la mort

161732 | 8 PORTIONS DE 225G

Suprême de pintadeau (avec os) doré au four et cuisiné dans un jus corsé, trompettes de la mort, thym et laurier.

Produit piécé - Vendu en kit.
Servir avec un risotto saveur truffe.



Risotto crémeux aromatisé saveur truffe

147008 | 12 PORTIONS DE 125G
Riz cuisiné façon risotto parfumé avec une huile saveur truffe.

Servir avec un poisson ou une volaille. Ou comme base à agrémenter pour une entrée ou un cœur de repas végétarien.

Purée de butternut et noisettes

25452 | 12 PORTIONS DE 125G
Courge butternut, noisettes concassées.

Servir avec un gibier, une volaille
ou monter en Parmentier.

Marrons cuisinés

152047 | 12 PORTIONS DE 125G
Marrons cuisinés avec échalotes, graisse de canard, persil,
oignons pré-frits, épices.

Idéal pour accompagner une volaille.



Embeurrée de pomme de terre aux morilles

137981 | 12 PORTIONS DE 125G
Pommes de terre montées au beurre et agrémentées
de morilles. Convoitée pour son goût caractéristique et très
fin, la morille fait partie des champignons de prestige.

Idéal pour accompagner une volaille.



Fondue de poireaux aux girolles

39960 | 12 PORTIONS DE 125G
Marrons cuisinés avec échalotes, graisse
de canard, persil, oignons frits et épices.

Idéal pour accompagner une volaille.

Fricassée de cèpes

23182 | 12 PORTIONS DE
125G
Cèpes cuisinés avec oignons, persil
et ail.

Servir avec un gibier, une volaille.
Ou comme base à cuisiner pour
une garniture élaborée.

Sauce crustacés

20088

Jus de langoustine, crème, purée de tomate, Cognac et estragon.



Sauce au foie gras

20914

Crème, foie gras de canard, Porto.



Sauce beurre blanc

20086

Réduction vin blanc, échalote, crème, beurre, citron, vinaigre.



Sauce crème de morilles

33448

Crème, beurre, échalotes, morilles et Cognac.



Sauce forestière

20095

Champignons forestiers (bolet, pleurote, champignon noir, cèpe), crème, échalotes, purée de gingembre, madère.



Sauce grand veneur

22017

Crème, vin rouge, gelée de groseille, Porto, Cognac, airelles.



Entrées (p.4)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	NOMBRE DE PORTIONS	PCB	GARANTIE CLIENT (JOURS)	PRÉPARATION (MIN)	(MODE)
124745	GARNITURE DE FRUITS DE MER CRÈME SAUTERNES	1200	120	10	2	14	20 - 25	V B
139741	COQUILLE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE 130G (BARQUETTE)	260	130	2	4	10	17	F
87790	RAVIOLES FORESTIÈRES SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES	Nouvelle recette1800	120	15	2	14	30 - 35	V B

Poissons (p.6)

56692	FILETS DE LOTTE SAUCE AMÉRICAIN (LOPHIUS LITULON)	1520	190	8	2	14	25 - 30	V B
40114	TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY (BARQUETTE)	1200	200	6	2	14	20 - 25	V B
152335	FILET DE DORADE SAUCE BEURRE BLANC SAUTERNES (KIT)	875	175	5	2	14	20 - 25	V B
152331	FILET DE BAR SAUCE ÉCREVISSES (KIT)	975	195	5	2	14	20 - 25	V B

Viandes (p.8)

39975	SAUTÉ AU CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR	1650	165	10	2	18	35 - 40	V B
152046	FONDANT DE CERF SAUCE PINOT NOIR	1700	170	10	2	18	45 - 50	V B
87797	SOURIS DE CERF (SANS OS) SAUCE POIVRE COGNAC	VIANDE : PIÈCE 130G (+/- 15G) + JUS 50G		10	2	14	35 - 40	V B
83524	MIJOTÉ DE MARCASSIN SAUCE BRANDY RAIFORT	Retour recette incontournable1700	170	10	2	14	35 - 40	V B
112583	SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE	1700	170	10	2	14	35 - 40	V B
112584	SAUTÉ DE PORCELET SAUCE BIÈRE DE NOËL ET SIROP D'ÉRABLE	1950	195	10	2	14	45 - 50	V B
137983	SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE AGRUMES	1900	190	10	2	14	45 - 50	V B
40049	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME ET TROMPETTES DE LA MORT	Retour recette incontournable1900	190	10	2	14	35 - 40	V B

Poids portion = poids mis en oeuvre - À conserver entre 0°C et +4°C

F Au four à 200°C

V Au four vapeur à 85/90°C

B Au bain-marie (eau frémissante)

Volailles (p.12)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	NOMBRE DE PORTIONS	PCB	GARANTIE CLIENT (JOURS)	PRÉPARATION (MIN)	(MODE)
161728	FONDANT DE CHAPON FARCI SAUCE RIESLING ET RAISINS BLONDS	Nouveauté 20261720	215	8	2	14	45 - 50	V B
146295	CHAPON SAUCE FOIE GRAS AUX MORILLES	2000	200	10	2	14	45 - 50	V B
147004	CUISSE DE CANETTE SAUCE AU VIN DE SAINT-EMILION (KIT)	2120	265	8	2	14	45 - 50	V B
152049	POULARDE SAUCE VIN JAUNE	1900	190	10	2	14	45 - 50	V B
152330	AIGUILLETES DE CANARD SAUCE FIGUE	2000	200	10	2	14	45 - 50	V B
152050	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS	2100	210	10	2	14	45 - 50	V B
161732	SUPRÊME DE PINTADE JUS CORSÉ TROMPETTES DE LA MORT	Nouveauté 20261800	225	8	2	14	45 - 50	V B

Garnitures (p.14)

147008	RISOTTO CRÈMEUX AROMATISÉ SAVEUR TRUFFE	1500	125	12	2	14	30 - 35	V B
25452	PURÉE DE BUTTERNUT ET NOISETTES	1500	125	12	2	14	30 - 35	V B
152047	MARRONS CUISINÉS	1500	125	12	2	14	25 - 30	V B
137981	EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES	1500	125	12	2	14	50 - 55	V B
39960	FONDUE DE POIREAUX AUX GIROLLES	1500	125	12	2	18	30 - 35	V B
23182	FRICASSÉE DE CÈPES	2000	100	20	2	14	40 - 45	V B

Sauces (p.16)

20088	SAUCE CRUSTACÉS	1000	-	-	5	10	20 - 25	V B
20086	SAUCE BEURRE BLANC	1000	-	-	5	14	20 - 25	V B
20914	SAUCE AU FOIE GRAS	1000	-	-	5	18	20 - 25	V B
33448	SAUCE CRÈME DE MORILLES	1000	-	-	5	18	20 - 25	V B
20095	SAUCE FORESTIÈRE	1000	-	-	5	14	20 - 25	V B
20095	SAUCE GRAND VENEUR	1000	-	-	5	18	20 - 25	V B



RETROUVEZ ESPRI RESTAURATION
SUR LINKEDIN & INSTAGRAM



ESPRI RESTAURATION
ZI de Beaufeu - CS 30018
72 210 ROËZÉ-SUR-SARTHE
02 43 39 59 50 - www.espri-restauration.fr

