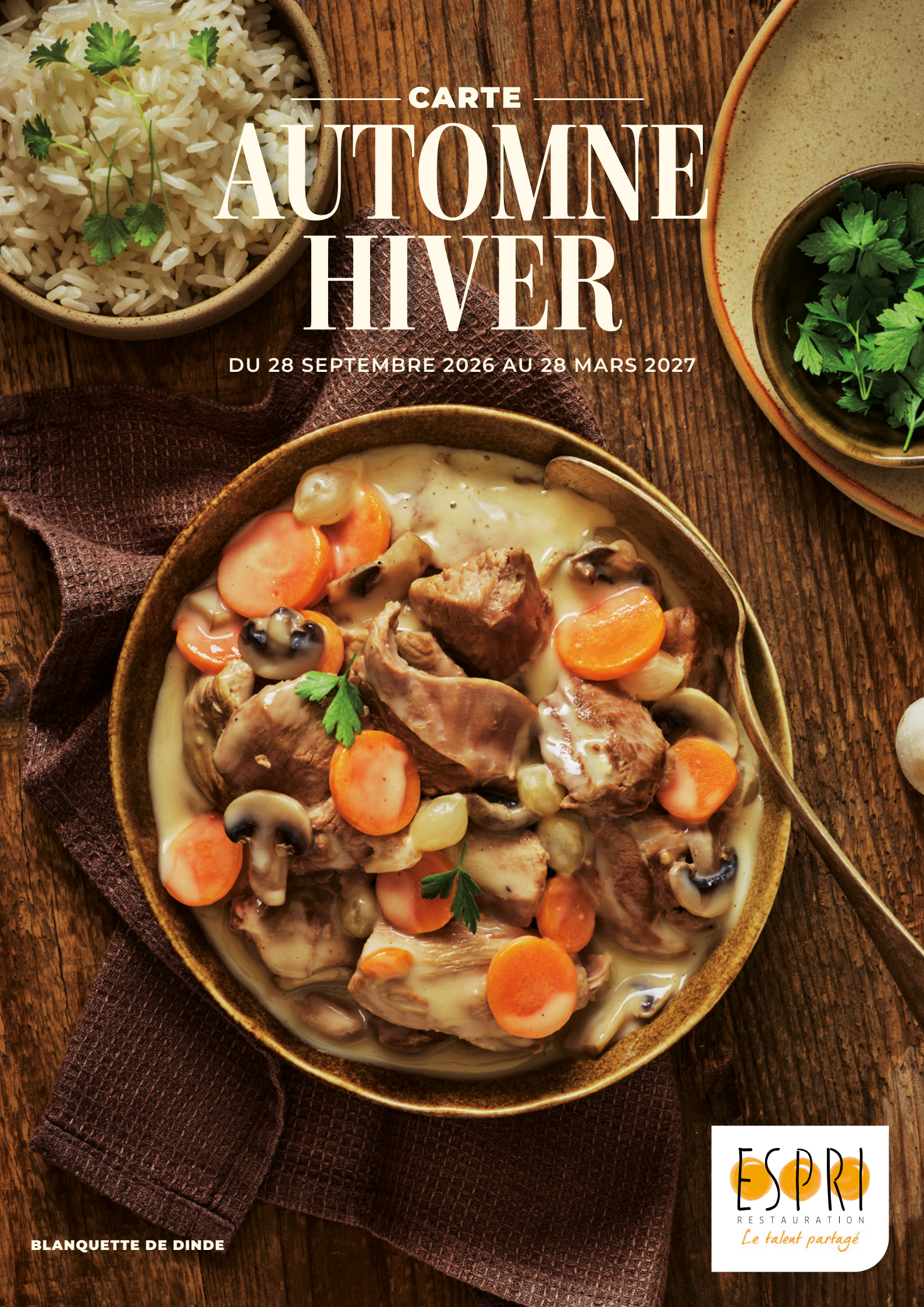




CARTE

AUTOMNE HIVER

DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 28 MARS 2027

BLANQUETTE DE DINDE

ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé

Les recettes disponibles en
**NOVEMBRE
& DÉCEMBRE**



CUISSE DE CANETTE
Sauce au vin de St Emilion
Proposé en kit.

Cuisse de canette Origine France
braisée avec une sauce au vin
de Saint-Emilion et ses échalotes.

POCHE 2,120 kg — env. 265g par portion
(185g de viande • 80g de sauce)
REF 147 004



SAUTÉ DE DINDE
aux marrons

Sauté de dinde Origine France
mijoté dans une sauce crème
et marrons.

POCHE 2,1kg — env. 210g par portion
(120g de viande • 60g de sauce • 30g de marrons)
REF 152 050



MARRONS CUISINÉS

Marrons cuisinés avec
échalotes, graisse de canard,
persil, oignons frits, épices.
Idéal pour accompagner une
volaille ou comme farce pour
une volaille (dinde, caille...).

POCHE 1,5kg — env. 125g par portion
REF 152 047

Les recettes INCONTOURNABLES



OSSO BUCCO DE DINDE *à la milanaise*

Osso bucco de dinde accompagné d'une sauce à la pulpe de tomate, oignons, extrait de vin blanc, carottes, agrumes (zestes d'orange et de citron), persil, romarin et thym.

POCHE 2,240 kg — env. 280g par portion
(195g de viande • 85g de sauce)
REF 155 440



CUISSE DE LAPIN *sauce chasseur*

Cuisse de lapin Origine France accompagnée d'une sauce chasseur composée de champignons émincés, extrait de vin blanc et échalotes.

POCHE 2,120 kg — env. 265g par portion
(180g de viande • 85g de sauce)
REF 155 439



COQ AU VIN

Morceaux de haut de cuisse de poulet Origine France, avec os, mariné dans du vin rouge et des aromates, dorés au four et longuement mijotés dans une sauce agrémentée de lardons fumés, d'oignons grelots, de carottes et de champignons de Paris.

POCHE 2,680 kg — env. 335g par portion
REF 161 265



TARTIFLETTE

Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons et d'oignons cuisinés dans une sauce onctueuse au Reblochon AOP.

POCHE 2,8 kg — env. 350g par portion
REF 22151



CASSOULET *aux manchons de canard confit*

Haricots blancs cuisinés dans un jus à base de tomate, d'oignons et de graisse de canard, accompagnés de saucisses de Toulouse, de manchons de canard Origine France et de saucisson à l'ail en tranches.

POCHE 2,950 kg — env. 590g par portion
(205g de viande • 385g de sauce)
REF 39 791

Les NOUVEAUTÉS



BLANQUETTE DE DINDE

Sauté de dinde Origine France, pochés dans un bouillon aromatique puis mijotés dans une sauce crémeuse à base de champignons, d'oignons grelots et de carottes rondelles.

POCHE 2,160 kg — env. 240g par portion
(130g de viande • 110g de sauce)
REF 140 496



GNOCCHIS CUISINÉS *patate douce et chorizo*

Gnocchis accompagnés de patate douce, chorizo et paprika. Servir en garniture ou en cœur de repas.

POCHE 1,5kg — env. 150g par portion
REF 162 982

La GARNITURE



EMBEURRÉE *de pommes de terre au Cantal AOP*

Pommes de terre montées au beurre, agrémentées de Cantal AOP.

POCHE 1,5kg — env. 125g par portion
REF 94185



ROGNONS DE VEAU

sauce Porto

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

POCHE 2,4kg — env. 240g par portion
(120g de viande • 120g de sauce)
REF 43 002



TURBAN DE SOLE TROPICALE

à la crème de whiskey

Filet de sole farci, présenté en turban, accompagné d'une sauce crème aux échalotes, tomates et jus de citron, le tout rehaussé de Whisky. (sans arête).

POCHE 1,2kg — env. 200g par portion
(140g de poisson • 60g de sauce)
REF 40 114



CASSOLETTE DE MOULES

à la crème et champignons de Paris

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce crème, vin blanc, garnie de champignons de Paris émincés. Idéal en cassiolette, en garniture pour pâtes, feuilletés...

POCHE 2kg — env. 125g par portion
REF 113 014

Animation CHASSE

RECETTES DISPONIBLES EN
NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2026



FONDANT DE CERF

sauce pinot noir

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

POCHE 1,7kg — env. 170g par portion
(100g de viande • 70g de sauce)
REF 152 046



MIJOTÉ DE MARCASSIN

sauce Brandy Raifort

Sautés de marcassin mijotés dans une sauce brune à base d'échalotes, fond de gibier, vin rouge et moutarde. Le tout réhaussé de Brandy et raifort.

POCHE 1,7kg — env. 170g par portion
(120g de viande • 50g de sauce)
REF 83 524

CARTE AUTOMNE-HIVER

DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 28 MARS 2027

RECETTE	CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN ŒUVRE)	PCB	DLC (JOURS)	TEMPS DE RECHAUFFAGE*
LES NOUVEAUTÉS						
Blanquette de dinde	160 496	2,160 KG	240 G	2	14	75 MIN.
Gnocchis cuisinés patate douce et chorizo	162 982	1,5 KG	150 G	2	14	25-30 MIN.
LA GARNITURE						
Embeurrée de pommes de terre au Cantal AOP	94 185	1,5 KG	125 G	2	14	60 MIN.
LES RECETTES INCONTOURNABLES						
Tartiflette En barquette	22151	2,8 KG	350 G	1	9	45-50 MIN.
Osso Bucco de dinde à la milanaise	155 440	2,240 KG	280 G	2	14	75 MIN.
Cassoulet aux manchons de canard confit	39 791	2,950 KG	590 G	2	14	55-60 MIN.
Cuisse de lapin sauce chasseur	155 439	2,12 KG	265 G	2	14	75 MIN.
Coq au vin	161 265	2,680 KG	260 G	2	14	45-50 MIN.
Rognons de veau sauce Porto	43 002	2,4 KG	240 G	2	14	45-50 MIN.
Turban de sole tropicale à la crème de whisky	40114	1,2 KG	200 G	2	14	20-25 MIN.
Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris	113 014	2 KG	125 G	2	14	30-35 MIN.
LES RECETTES DISPONIBLES EN NOVEMBRE & DÉCEMBRE						
Cuisse de canette sauce au vin de St-Emilion Proposé en kit	147 004	2,120 KG	265 G	2	14	45-50 MIN.
Sauté de dinde aux marrons	152 050	2,1 KG	210 G	2	14	45 MIN.
Marrons cuisinés	152 047	1,5 KG	125 G	2	14	25 MIN.
ANIMATION CHASSE RECETTES DISPONIBLES EN NOVEMBRE & DÉCEMBRE						
Fondant de cerf sauce pinot noir	152 046	1,7 KG	170 G	2	18	45-50 MIN.
Mijoté de marcassin sauce Brandy Raifort	83 524	1,7 KG	170 G	2	14	35-40 MIN.

* Réchauffage dans l'emballage — Au four vapeur à 85/90°C — Au bain marie dans l'eau frémissante



ZI Beaufeu • 72210 Roëzé-sur-Sarthe
Tél. 02 43 39 59 50 • Fax : 02 43 77 48 24
www.espri-restauration.fr  