2026

ESPRI en fêtes

Entrées, Viandes et poissons marinés crus,
Viandes cuites, Pauvre en sel
et Sélection végétarienne



ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé



Tables en fête !

Pour les fêtes, Espri Restauration vous invite à entrer dans une parenthèse gourmande où le plaisir se partage.

Pensée comme une source d'inspiration, notre offre réunit des entrées, des viandes crues et cuites, ainsi que des propositions pauvres en sel et végétales, pour composer des tables à votre image. Une sélection soignée, enrichie de nouveautés, qui invite à découvrir, savourer et célébrer chaque moment.

Fidèles à notre exigence, nos chefs revisitent les incontournables avec justesse et créativité, en valorisant des ingrédients de qualité et le respect des saveurs authentiques.

Cette saison, laissez-vous séduire par des produits qui allient praticité et gourmandise : de délicats piccatas de poulet marinés à préparer selon vos envies, un haché de canard cuit à trancher, un filet de poulet français cuit, idéal pour de savoureux médaillons, et un pavé fromager comté noisettes, alliance subtile entre douceur et intensité.

Parcourez notre collection « Tables en fêtes » et imaginez des instants où chaque plat participe à la magie du repas.

Délicieuses fêtes à tous !

L'équipe Espri Restauration

SOMMAIRE



Entrées
p.4



Viandes et poissons marinés crus
p.8



Viandes cuites
p.10



Pauvre en sel
p.14



Sélection végétarienne
p.16

Pâté en croûte
forestier pré-tranché

63165 | 20 X 100 G ENV.
Pâté en croûte à base de beaux morceaux de viande agrémentés de trompettes de la mort et champignons noirs cuisinés. Médaillon losange de mousse de foie de poulet et pistaches. Produit sans talon.

Idéal en apéritif. Ou servir en entrée avec du mesclun et un confit d'oignons.



Boudin blanc
au Porto

59723 | 8 X 125 G ENV.
Un grand classique des fêtes de fin d'année ! Boudin blanc de porc traditionnel aromatisé au Porto.

Rôtir ou poêler le boudin et servir dans une assiette creuse, accompagné d'une compotée de pommes, une purée de butternut et noisettes.



Boudin blanc
aux morilles

44332 | 8 X 125 G ENV.
Un autre classique pour les fêtes : le boudin blanc aux morilles avec ses inclusions gourmandes.



Nouveauté 2026

Boudin blanc de volaille

sans porc sans alcool

163042 | 8 X 125 G ENV.

Nouvelle recette dans notre sélection de boudins blancs avec cette très belle référence à base de volaille et sans alcool !

Une recette festive qui conviendra à tous.





Spécialité de foie de canard *à trancher (55% de foie gras)*

121725 | 1,200 KG

Préparation à base de foie de canard, comprenant 55% de foie gras de canard. Produit à trancher.

Idéal en entrée ou pour l'élaboration de canapés.

Foie gras de canard *entier mi-cuit*

42301 | 0,500 KG

Le foie gras entier est un incontournable, justement assaisonné, son goût est équilibré et sa texture est ferme et fondante. Un foie gras authentique et au caractère unique à savourer en entrée ou à l'apéritif. Foie gras 100% Origine France.





Foie gras de canard
cuit

38048 | 0,500 KG
Notre foie gras de canard dans une forme plus “traditionnelle” en coussin.



Saumon fumé
Atlantique tranché

141279 | 1,000 KG
Saumon Atlantique tranché, fumé au bois de hêtre, salage mixte.

Terrine
saumon fumé

143881 | 1,500 KG
Terrine festive lisse à base de saumon Atlantique.

À consommer tranché en entrée, avec une petite sauce fraîche au citron et à l'aneth, ou simplement à tartiner !





Bloc de foie gras de canard
sans morceaux tranché 30g

113672 | 0,300 KG - 10 X 30 G
La star des entrées festives ! Une texture ferme et fondante, des arômes subtils et une finesse gustative.
Bloc de foie gras de canard tranché.



Tranchette de saumon fumé
Atlantique

123547 | 0,300 KG
Petite tranche de saumon Atlantique fumé à froid.

Idéal en toast ou en verrine à l’apéritif, avec du fromage frais et un peu de citron ou d’aneth.

Terrine
Saint-Jacques & poireau

143885 | 1.500 KG
Terrine festive à base de noix de Saint-Jacques et de poireau.







Suggestion de présentation

Nouveauté 2026

Piccata de poulet FR
mariné cru façon trappeur

161149 | 2,000 KG ENV.G
Émincés de poulet origine France mariné cru dans un mélange façon épices trappeur (sirop d'érable, poivre noir, muscade, ail, coriandre, cannelle).

À faire saisir simplement pour obtenir un beau marquage et laisser reposer avant dégustation pour une tendreté inégalée.



Sauté de chapon FR
mariné cru

130141 | 2,000 KG ENV.
Viande de chapon origine France, issue de cuisse sans peau, découpée en sauté puis marinée crue.

Facile à préparer : faire sauter rapidement et ajouter notre garniture de marrons, abricots et raisins. Arroser le tout d'un petit jus de volaille.



Aiguillette de canard FR
mariné cru

152325 | 2,000 KG ENV.
Généreuses aiguillettes (environ 50g) de canard origine France, marinées crues.

Facile à préparer : faire sauter rapidement.



Sauté de filet de pintade FR
mariné cru

130142 | 2,000 KG ENV.
Viande de pintade origine France, issue de cuisse sans peau, découpée en sauté puis marinée crue.

Facile à préparer : faire sauter rapidement.



Suggestion de présentation

Nouveauté 2026

Poêlée de saumon
et crevettes façon meunière

164501 | 3,000 KG ENV.

Saumon et belles crevettes se marient dans une marinade meunière aux herbes aromatiques, relevée de jus et de zestes de citron.

Une poêlée festive et élégante, parfaite pour les repas de fin d'année.

Nouveauté 2026

Haché de canard
cuit à trancher

161745 | 2,000 KG

Haché de canard cuit à trancher. Idéal pour une utilisation en burger de fêtes accompagné d'un chutney d'oignons et d'une pointe de sauce.

Déconditionner le produit. Trancher l'épaisseur souhaitée puis enfourner en four sec ou mixte avant de dresser votre burger.



Suggestion de présentation



Cuisse de canard FR
confite cuite

41019 | 6 X 250-280 G ENV.

Cuisses de canard dorées au four et cuites, légèrement confites dans la graisse de canard.

Servir les cuisses de canard avec une fricassée de champignons ou une embeurrée.

Nouveauté 2026

Effiloché de canard FR
confit

161962 | 2,000 KG

Viande de manchon et cuisse de canard, assaisonnée, cuite dans la graisse de canard, puis effiloché.

Place à votre imagination pour décliner l'effiloché de canard. À l'occasion des fêtes, le Parmentier de canard reste une valeur sûre à décliner selon les envies : classique avec une embeurrée de pomme de terre, plus original avec une purée de patates douces ou de petits pois.





Jambon de porc FR
cuit aux épices de Noël

139606 | 1,500 KG ENV.
Rôti de jambon de porc cuit avec une marinade aux épices de Noël.
Un classique des fêtes !

Servir avec une garniture de marrons cuisinés. Accompagner de tranches d'ananas rôtis et napper de sa sauce !

Moelleux de pintade FR
braisé cuit

29253 | 10 X 120 G ENV.
Cuisse de pintade avec peau, désossée braisée et assaisonnée. Elle est cuisinée longuement et présentée en "petit chausson" individuel.

Servir avec une purée de butternut et noisettes, une fricassée de champignons crémés, une garniture de marrons...





Paleron de veau
entier braisé cuit

124192 | 1,400 KG ENV.
Paleron de veau braisé cuit dans un bouillon de légumes pendant plus de 4h. Une viande fondante, presque confite pour des saveurs très gourmandes !

À accompagner de quelques légumes rôtis et une sauce festive de votre choix.

Pavé de filet de chapon
rôti cuit sans peau

39897 | 16 X 70-90G ENV.
39898 | 16 X 100-130G ENV.
Pavé taillé dans le filet, sans peau, simplement braisé avant cuisson pour un visuel doré.

Proposer avec une sauce foie gras et accompagner avec tout type de garnitures. Pour plus de gourmandise, vous pouvez aussi refaire poêler le filet avec un peu de beurre. Il aura ainsi plus de couleur et de brillance.
Servir avec un petit jus de volaille ou notre sauce crème.



Rôti de dinde FR
cuit farci aux abricots, cranberries & figues

80670 | 1,500 KG ENV.
Rôti de dinde cuit issu du haut de cuisse désossée. Farce composée de volaille, d'abricots secs, de cranberries et de figues. (20% de farce - sans porc).

Servir avec un petit jus de volaille ou notre sauce crème.



Rôti de dinde FR
cuit farci aux marrons

88776 | 1,800 KG ENV.
Rôti de dinde cuit issu du haut de cuisse de dinde désossé. Pièce moelleuse et fondante. Farce composée de volaille et de marrons (20% de farce - sans porc).



Nouveauté 2026

Filet de poulet FR
cuit pour médaillons

161088 | 1,000 KG

Filet de poulet origine France cuit à trancher en médaillons. Un produit polyvalent qui permet une couverture d'assiette optimale et une maitrise du poids portion.
Compter en moyenne une trentaine de médaillons de 30g pour une pièce.

Déconditionner le produit.
Trancher l'épaisseur souhaitée puis snacker de chaque côté ou plaquer en four sec avant service.



Suggestion de présentation



Cuisse de canette FR
cuite pauvre en sel

42495 | 12 X 200 G ENV.
Cuisse de canette dorée au four et cuite sous vide.
Produit pauvre en sel.

Servir les cuisses de canette avec une fricassée de champignons pauvre en sel.



Pavé de filet de chapon
rôti sans peau pauvre en sel

24906 | 16 X 100-130 G ENV.
Pavé de chapon taillé dans le filet, sans peau, il est simplement braisé avant cuisson pour un visuel doré.

Proposer un petit jus de volaille sans sel légèrement crémé.



Filet de poulet FR

braisé cuit AFNOR
pauvre en sel

34104 | 10 PORTIONS MINIMUM

Filet de poulet avec peau nature, braisé, cuit sans sel.

Proposer un petit jus de volaille sans sel légèrement crémé.





Nouveauté 2026

Pavé fromager
comté noisettes

161751 | 8 X 100 G ENV.

Pavé festif au comté et noisettes. L'association parfaite d'une texture filante et de saveurs intensément gourmandes.

Pôeler de chaque côté pour dorer votre pavé fromager à souhait ou à plaquer directement sur papier sulfurisé en four sec pour obtenir un résultat craquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.

Émincé végétal
nature rôti surgelé IQF

151537 | 5,000 KG

Emincé végétal à base de protéines de blé et pois origine France, fibré. Excellent remplaçant de la volaille, il saura s'accorder parfaitement dans des plats gourmands à base de crème.

Les émincés sont déjà cuits, il suffit de les remettre en température.

Égrené végétal
pois jaune Bio

156055 | 2,000 KG

Égrené végétal 100% à base de 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.

À retravailler dans toutes vos sauces préférées ou réadapter vos classiques en version végétal, comme avec notre délicieuse recette de parmentier d'égrené et embeurrée, à la patate douce.



Suggestion de présentation



Terrine
Marché de Provence

143883 | 1,500 KG

Terrine lisse, onctueuse et riche en légumes du soleil (courgette, épinard, tomate, carotte, poivron, céleri, pomme de terre, fenouil).

À consommer tranché ou à tartiner !

Entrées (p.4)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	GARANTIE CLIENT (JOURS)	PCB
59723	BOUDIN BLANC AU PORTO	1000 G ENV.	8 X 125 G ENV.	14	8
44332	BOUDIN BLANC AUX MORILLES	1000 G ENV.	8 X 125 G ENV.	10	8
163042	**BOUDIN BLANC DE VOLAILLE SANS PORC SANS ALCOOL** Nouveauté 2026	**1000 G ENV.**	**8 X 125 G ENV.**	**10**	**8**
63165	PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER PRÉ-TRANCHÉ	1800 G ENV.	20 X 100 G ENV.	10	2
121725	SPÉCIALITÉ DE FOIE DE CANARD À TRANCHER (55% DE FOIE GRAS)	1200 G	-	14	1
42301	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT	500 G	-	14	10
38048	FOIE GRAS DE CANARD CUIT	500 G	-	14	9
113672	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD SANS MORCEAUX TRANCHÉ 30G	300 G	10 X 30 G	14	4
141279	SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE TRANCHÉ	1000 G	-	14	5
123547	TRANCHETTE DE SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE	300 G	-	10	20
143881	TERRINE SAUMON FUMÉ	1500 G	-	14	3
143885	TERRINE ST JACQUES & POIREAU	1500 G	-	14	3

Viandes et poissons marinés crus (p.8)

164501	**POÊLÉE DE SAUMON ET CREVETTES FAÇON MEUNIÈRE** Nouveauté 2026	**3000 G**	**-**	**4**	**1**
152325	AIGUILLETTE DE CANARD FR MARINÉ CRU	2000 G ENV.	-	6	4
130142	SAUTÉ DE FILET DE PINTADE FR MARINÉ CRU	2000 G ENV.	-	6	4
130141	SAUTÉ DE CHAPON FR MARINÉ CRU	2000 G ENV.	-	6	4
161149	**PICCATA DE POULET FR MARINÉ CRU FAÇON TRAPPEUR** Nouveauté 2026	**2000 G ENV.**	**-**	**6**	**4**

Viandes cuites (p.12)

161745	**HACHÉ DE CANARD CUIT À TRANCHER** Nouveauté 2026	**2000 G**	**-**	**14**	**4**
41019	CUISSE DE CANARD FR CONFITE CUITE	1600 G ENV.	6 X 250-280 G ENV.	14	4
161962	**EFFILOCHÉ DE CANARD FR CONFIT** Nouveauté 2026	**2000 G**	**-**	**14**	**2**
139606	JAMBON DE PORC FR CUIT AUX ÉPICES DE NOËL	1500 G ENV.	-	14	3

Viandes cuites (p.12)

		POCHE OU BARQUETTE (G)	PORTION (G)	GARANTIE CLIENT (JOURS)	PCB
29253	MOELLEUX DE PINTADE FR BRAISÉ CUIT	1200 G ENV.	10 X 120 G ENV.	14	3
124192	PALERON DE VEAU BRAISÉ CUIT	1400 G ENV.	-	14	3
39897	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	1350 G ENV.	16 X 70-90 G ENV.	14	3
39898	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI CUIT	2000 G ENV.	16 X 100-130 G ENV.	14	3
80670	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI AUX ABRICOTS, CRANBERRIES & FIGUES	1500 G ENV.	-	14	3
88776	RÔTI DE DINDE FR CUIT FARCI AUX MARRONS	1800 G ENV.	-	14	3
161088	FILET DE POULET FR CUIT POUR MÉDAILLONS Nouveauté 2026	1000 G	-	14	5

Pauvre en sel (p.14)

24906	PAVÉ DE FILET DE CHAPON RÔTI SANS PEAU P/SEL	2000 G ENV.	16 X 100-130 G ENV.	14	3
42495	CUISSE DE CANETTE FR CUITE P/SEL	2300 G ENV.	12 X 200 G ENV.	14	4
34104	FILET DE POULET FR BRAISÉ CUIT AFNOR P/SEL	1200 G ENV.	10 PORTIONS MINI.	14	4

Sélection végétarienne (p.16)

161751	PAVÉ FROMAGER COMTÉ NOISETTES Nouveauté 2026	800 G ENV.	8 X 100 G ENV.	14	4
151537	ÉMINCÉ VÉGÉTAL NATURE RÔTI SURGELÉ IQF	5000 G	-	180	1
156055	ÉGRENÉ VÉGÉTAL POIS JAUNE BIO	2000 G	-	14	2
143 883	TERRINE MARCHÉ DE PROVENCE	1500 G	-	14	3

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Scannez le QR code

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

Creation graphique : Les Gamins Studio | 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 Galaxy Imprimeurs - ZAC du Ribay, Rue de Beauge, 72 000 Le Mans