ESPRI RESTAURATION
Le talent partagé

Du 2 novembre au 31 décembre 2026

ESPRI PROMO

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2026



BRIOCHE PERDUE SNACKÉE SURG.

PAGE 7



Page 2



Page 3



Page 6

Les marinades de saison

Du 2 novembre au 31 décembre 2026



Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

Nouveau !



PICCATA DE POULET FR MARINÉ CRU FAÇON TRAPPEUR

161 149 - 2.000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Emincés de poulet origine France mariné cru dans un mélange façon épices trappeurs. Saisir simplement en sauteuse et laisser reposer quelques minutes avant d'embarquer pour le Québec.

Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

Nouvelle découpe !



NOISETTE DE POULET FR MARINÉ CRU À LA HONGROISE

121 985 - 2.000 kg env.
PCB : 4
DLC : 6 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Dés de poulet marinés crus dans un mélange d'épices et d'ingrédients typiques : paprika, oignons et piment. Une délicieuse robe rouge qui mettra en appétit.

La nouvelle découpe permet de conserver de belles et généreuses noisettes après cuisson.

Les délices de l'Avent

HACHÉ DE CANARD CUIT À TRANCHER

161 745 - 2.000 kg
PCB : 4
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

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.

Nouveau !

JAMBON DE PORC FR CUIT AUX ÉPICES DE NOËL

139 606 - 1.500 kg env.
PCB : 3
DLC : 14 jours

PRÉPARÉ en SARTHE - 72

Rôti de jambon de porc cuit avec une marinade aux épices de Noël. Un classique des fêtes !

Eligible CIRCUIT COURT EGAlim

Du 2 novembre au 31 décembre 2026

LES BOULETTES DE NOËL



BOULETTE KEFTA DINDE AGNEAU CUITE IQF 15G

164 792 - 5.000 kg
PCB : 1
DLC : 180 jours

PRÉPARÉ dans l'ESSONNE (91)

Boulette à base de viande de dinde et d'agneau, complétée d'une purée de tomate concentrée, d'oignon, de coriandre, d'ail, et d'épices.



POLPETTE DINDE VEAU FR CUITE IQF 15G

164 790 - 5.000 kg
PCB : 1
DLC : 180 jours

PRÉPARÉ dans l'ESSONNE (91)

Boulette à base de viande de dinde et de veau, d'oignon, et assaisonnée de sel et poivre.



FRICADELLE DE VOLAILLE FR CUITE IQF 15G

164 789 - 5.000 kg
PCB : 1
DLC : 180 jours

PRÉPARÉ dans l'ESSONNE (91)

Boulette à base de viande de dinde, assaisonnée de sel et poivre. Une boulette simple et authentique, fidèle à ses origines du Nord !



MEATBALL BOEUF DINDE FR CUITE IQF 15G

164 791 - 5.000 kg
PCB : 1
DLC : 180 jours

PRÉPARÉ dans l'ESSONNE (91)

Boulette à base de viande de bœuf et de dinde, d'oignon et assaisonnée de sel et poivre. A marier en sauce avec des spaghettis pour ouvrir l'appétit.

UN HIVER AU VERT



PRÉPARÉ en VENDÉE - 85

CORDON VÉGÉTAL 100G IQF 5KG

121 457 - 5.000 kg
PCB : 1
DLC : 180 jours

Veggie

Un délicieux "cordon" végétarien surgelé à base de blé origine France, agrémenté d'un jambon végétal et de fromage, le tout dans une panure croustillante.

LASAGNES BIO AUX LÉGUMES 3KG

113 246 - 3.000 kg
PCB : 1
DLC : 14 jours

Veggie

PRÉPARÉ dans le CALVADOS- 14

De délicieuses lasagnes de légumes sans colorant, ni conservateur, ni arôme. Accompagnées d'une petite salade, vous obtenez un excellent plat aux saveurs de la Méditerranée qui fait se replonger en été.



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MERVEILLEUSE MEUNIÈRE

Du 2 novembre au 31 décembre 2026

Nouveau !





POÊLÉE DE SAUMON ET CREVETTES FAÇON MEUNIÈRE

164 501 - 3.000 kg
PCB : 1
DLC : 4 jours

PRÉPARÉ dans les LANDES - 40

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.

LES SPOTS

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

Avantage des spots :

Pas de délai de commande / tarif fixe.
Deux arrivages par semaine - 300kg

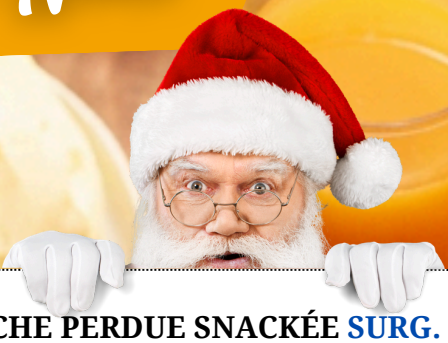
Arrivage 1 (Livraison 04/11 et 05/11) :
59 964 - Poêlée Océane
Poêlée élaborée à partir de truite, et de lieu noir ou colin cru, sans peau, sans arêtes.
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 2 (Livraison 18/11 et 19/11) :
63 183 - Poêlée gourmande
Poêlée élaboré avec un mélange de truite, lieu noir ou colin, moules du Pacifique et crevettes, accomodée d'une sauce, de carottes et courgettes.
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 3 (Livraison 25/11 et 26/11) :
130 541 - Poêlée Atlantique
Poêlée composée de saumon, mieu noir, moules et crevettes.
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

Arrivage 4 (Livraison 02/12 et 03/12) :
145 220 - Poêlée truite à la l'indienne
Poêlée de saumon crue, sans peau, sans arêtes, accommodée d'une sauce indienne à base d'épices (curry, piment doux et fort, ail, poivre et cumin).
Poids : 3,000kg - DLC : 4 jours

La collation du Père Noël



BRIOCHE PERDUE SNACKÉE SURG.
152 375 - 1.020 kg (12 x 85g)
PCB : 3
DLC : 180 jours

PRÉPARÉ en VENDÉE - 85

Régalez vos lutins d'une succulente brioche perdue ! Déjà imbibée et snackée de chaque côté, il ne reste plus qu'à ajouter les toppings de votre choix.

Pssst ! Pour moi, ce sera fruits des bois et sucre glace ;)

Nouveau !

Du 2 novembre au 31 décembre 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 € - 345 397 782 R.C.S. Le Mans - ZI de Beaufeu 72210 Roëzé-sur-Sarthe