

# CARTTE 2023

DU 2 OCTOBRE 2023 AU 30 MARS 2024

AUTOMNE - HIVER



ESPRI  
RESTAURATION  
*Le talent partagé*

*Civet de cerf St Hubert et marrons*

# LES VIANDES

## Sauté de veau

**sauce crémeuse et trompettes de la mort** - 40 049

Sautés de veau dorés au four puis cuisinés dans une sauce riche en crème, à base d'une réduction de vin blanc et de trompettes de la mort.

## Sauté de veau

**marengo** - 89 871

Sautés de veau dorés au four, puis cuisinés dans une sauce tomate aux notes d'ail et d'oignon, agrémentée de champignons de Paris émincés.

## Rognons de veau

**sauce Porto** - 43 002

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

# LE GIBIER

Disponible de début novembre à fin décembre

## Sauté de sanglier

**sauce poivrade** - 112 583

Sautés de sanglier marinés au vin rouge et aromates puis braisés et cuisinés dans une sauce à base de vin rouge, d'échalotes, de poivre concassé, de moutarde et d'un filet de vinaigre. Le tout est lié au sang et rehaussé d'une touche de Brandy.

## Civet de cerf

**St Hubert et marrons** - 40 127

Sautés de cerf marinés au vin rouge et aromates et dorés au four, puis mijotés dans une sauce à base de fond de gibier et de vin rouge ainsi que de gelée de groseille et de Brandy qui adoucissent la recette. Le tout est accompagné d'une garniture de marrons.

## Joue de Boeuf

**sauce raifort et échalotes** - 44 798

Joue de boeuf mijotée à basse température dans une sauce à base de vin rouge réduit, liée à la moutarde et au raifort, le tout agrémenté d'échalotes fondantes.



## Boeuf

**aux carottes** - 89 867

Morceaux de bœuf origine France dorés au four, puis mijotés dans une sauce à base de vin blanc, parfumée avec du thym et du cumin et agrémentée de tronçons de carottes généreux.



# LES PLATS COMPLETS

## Cassoulet

**au fondant de porc** - 122 147

Plat emblématique de la cuisine française, préparé avec des haricots blancs cuisisés à la graisse de canard, agrémentés d'oignons et d'une base légèrement tomatée. Morceaux de pavé d'épaule de porc fondants, des saucisses de Toulouse et des rondelles de saucisson à l'ail, composent ce plat typique



## Tartiflette

**aux lardons** - 22 151

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

## Petit salé d'échine

**NOUVEAUTÉ**

**aux lentilles cuisinées** - 141 890

Plat emblématique de la cuisine française, idéal pour un repas chaleureux et réconfortant. Tranche d'échine de porc traitée salaison, accompagnée de ses lentilles vertes cuisinées aux petits oignons, carottes et graisse de canard.



# LES POISSONS

## Turban de sole tropicale

à la crème de whisky - 40 114

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



## Cassolette de moules

à la crème et champignons de Paris - 113 014

Moules décoquillées cuites dans une sauce à base de crème, parfumée au vin blanc et richement garnie de champignons de Paris émincés. Un produit multi services : cassolette, garniture pour pâtes, feuilletés...



# LES GARNITURES

## Embeurrée de pommes de terre

au Cantal AOP - 94 185

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



## Fricassée de champignons

NOUVEAUTÉ

et légumes d'hiver - 124 743

Garniture champignons de Paris, pleurotes, girolles, navets et patates douces. Une recette consensuelle et réconfortante qui se marie avec une grande diversité de recettes.



# TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Code	Poids poche	Poids portion mis en œuvre	Nombre de portions	PCB	DLC (jours)	Temps de réchauffe*
<b>Sauté de veau</b> sauce crémeuse et trompettes de la mort	<b>40 049</b>	1 900 g	190 g	10	2	14	35-40 min
<b>Sauté de veau</b> marengo	<b>89 871</b>	2 200 g	220 g	10	2	14	40-45 min
<b>Rognons de veau</b> sauce Porto	<b>43 002</b>	2 400 g	240 g	10	2	14	45-50 min
<b>Joue de bœuf</b> sauce raifort et échalotes	<b>44 798</b>	2 200 g	220 g	10	2	14	40-45 min
<b>Boeuf aux carottes</b> 	<b>89 867</b>	2 200 g	275 g	8	2	14	45-50 min
<b>Sauté de sanglier</b> sauce poivrade	<b>112 583</b>	1 700 g	170 g	10	2	14	35-40 min
<b>Civet de cerf</b> St Hubert et marrons	<b>40 127</b>	1 700 g	170 g	10	2	14	30-35 min
<b>Cassoulet</b> au fondant de porc	<b>122 147</b>	2 950 g	590g	5	2	14	45-50 min
<b>Tartiflette</b> aux lardons	<b>22 151</b>	2 800 g	280g	10	1	14	45-50 min
<b>Petit salé d'échine</b> aux lentilles cuisinées <b>NOUVEAUTÉ</b>	<b>141 890</b>	2 250 g	375 g	6	2	14	45-50 min
<b>Turban de sole tropicale</b> à la crème de whisky	<b>40 114</b>	1 200 g	200g	6	2	14	20-25 min
<b>Cassolette de moules</b> à la crème et champignons de Paris	<b>113 014</b>	2 000 g	125g	16	2	14	30-35 min
<b>Embeurée de pommes de terre</b> au Cantal AOP	<b>94 185</b>	1 500 g	125 g	12	2	14	30-35 min
<b>Fricassée de champignons</b> et légumes d'hiver <b>NOUVEAUTÉ</b>	<b>124 743</b>	1 500 g	125 g	12	2	14	35-40 min

\*Réchauffage au four vapeur ou bain marie :  à 85/90°C environ.  dans l'eau frémissante.

# REDÉCOUVREZ UNE SÉLECTION AUTOMNALE DE NOTRE CARTE PERMANENTE



Sauté de porc  
à la moutarde  
20 072



Fondant de porc  
Porto et pleurotes  
63 661



Carbonade flamande  
77 424



Blanquette de veau  
20 209



Sauté de veau  
à la lyonnaise  
40 194



Gardiane de taureau  
83 442



Paupiette de lapin  
jus tomate et farigoulette  
80 700



Coq au vin  
120 082



Risotto parmesan AOP  
et champignons de Paris  
51 351



Quenelles de brochet  
sauce safranée Mâcon blanc  
40 116



Paupiette de saumon  
beurre citron  
27 849




Encornets farçis  
et son cassé de tomate  
139 771



Croquets à la crème  
et aux chanterelles  
82 774

**ESPRI**  
RESTAURATION

ZI de Beaufeu, CS 30018 - 72210 Roëzé-sur-Sarthe  
Tél. 02 43 39 59 50 - Fax 02 43 77 48 24 - [www.espri-restauration.fr](http://www.espri-restauration.fr)

 Espri Restauration



Création graphique : Les Gammes.