

# CARTE 2023

DU 3 AVRIL AU 30 SEPTEMBRE

PR-INTEMPS-ÉTÉ



# LES RECETTES DE SAISON

## Sauté de veau

au vin corse

Sauté de veau doré au four puis cuisiné dans une sauce au vin rouge Corse et à la tomate. La sauce est agrémentée de zestes de citron et de tomates mi-séchées.



## Colombo

de poulet

Sauté de haut de cuisse de poulet origine France cuisiné aux épices Colombo, dans une sauce noix de coco, citronnelle, citron et piment fort. La recette est accompagnée de légumes grillés.



## Joue de boeuf

sauce piperade

Tendres morceaux de joue de bœuf mijotée, accompagnés d'une sauce piperade à base de tomates, de poivrons, assaisonnés au piment et au thym.



# Risotto

## al parmigiano reggiano DOP

Risotto crémeux au parmesan AOP cuisiné avec des tomates mi séchées et une note de basilic. Une recette emblématique de la cuisine du nord de l'Italie, à la fois simple et sophistiquée et traditionnellement servie comme un plat à part entière.

nouveau

# Polenta

## al parmigiano reggiano DOP

Plat de semoule de maïs cuisinée avec de la crème et du parmesan râpé AOP. Une préparation culinaire délicate et moelleuse, qui se marie facilement avec des viandes, des champignons ou des fromages vieilliss.

nouveau

# Caponata

## de légumes

Recette caractéristique de la cuisine Sicilienne, composée d'aubergines, de tomates, d'olives vertes, de câpres et de raisins de Corinthe.

Se consomme aussi bien chaude que froide, en accompagnement d'un plat, de grillades ou en antipasto sur une bruschetta par exemple.

	Code	Poids poche	Poids portion mis en œuvre	PCB	DLC (jours)	Temps de réchauffe
Sauté de veau au vin corse	83 438	2.0 Kg	200g	2	14	45-50 min
Colombo de poulet	83 514	2.3 Kg	230g	2	14	45-50 min
Joue de bœuf sauce piperade	39 942	2.3 Kg	230g	2	14	45-50 min
Risotto al parmigiano reggiano DOP	120 079	1.5 Kg	150g	2	14	30-35 min
Polenta al parmigiano reggiano DOP	123 092	1.5 Kg	150g	2	14	35-40 min
Caponata de légumes	134 680	1.5 Kg	150g	2	14	35-40 min

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





MANGIARE dolce vita

CUISINE  
SUMES



assiettes  
GÉNÉREUSES

GLIA

A  
mamma mia  
PASSIONNÉMENT  
CRÉATIVE



**BENE  
GUSTO**

*L'Italie dans votre assiette !*

# DÉCOUVREZ NOTRE GAMME *italienne*

*Disponible le 03 avril 2023*  
Rapprochez vous de votre contact en région.

Bien plus qu'une marque,  
une invitation au voyage !

Bene Gusto, une expérience  
culinaire ensoleillée.  
À la carte, plats et sauces traditionnels,  
préparés avec générosité dans nos ateliers.  
Bene Gusto, toute l'Italie  
dans votre assiette !

*Buon appetito !*



**ESPRI**  
RESTAURATION

ZI de Beaufeu, CS 30018 - 72 210 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