

# Carte 2024

PRINTEMPS / ÉTÉ

du 1<sup>er</sup> avril au 28 septembre





# Les Recettes de Saison



## Colombo de poulet

Sautés de haut de cuisse de poulet cuisinés aux épices Colombo, dans une sauce noix de coco, citronnelle, citron, piment fort et légumes grillés.



## 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.



**Nouveau**

## Poulet à la Toscane

Sautés de haut de cuisse de poulet braisés accompagnés d'une sauce à la Toscane composée de crème, de parmesan, de tomates séchées et épinard haché.



**Nouveau**

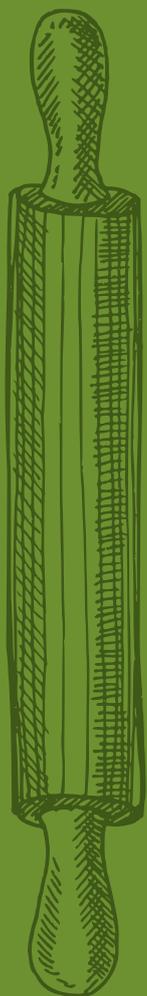
## Pavé d'échine de porc tomate chorizo

Pavé d'échine de porc braisé cuisiné dans une sauce tomate au paprika agrémentée de tranches de chorizo.

### RÉCAPITULATIF

	CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN OEUVRE)	PCB	DLC (JOURS)	TEMPS DE RÉCHAUFFE*
Colombo de poulet	83 514	2,3 kg	230 g	2	14	45-50 min.
Sauté de veau au vin corse	83 438	2 kg	200 g	2	14	45-50 min.
Poulet à la Toscane	146 119	2 kg	200 g	2	14	45-50 min.
Pavé d'échine de porc tomate chorizo	146 118	2,14 kg	214 g	2	14	45-50 min.

\* - Au four vapeur à 85/90°C - Au bain marie dans l'eau frémissante



MANGIARE *dolce vita*

GUISINE

LÉGUMES



*assiettes*

... GÉNÉREUSES

FAMIGLIA

LA TAVOLA

*mamma mia*  
PASSIONNÉMENT  
CRÉATIVE



**BENE  
GUSTO**

*L'Italie dans votre assiette !*

**DÉCOUVREZ  
NOTRE GAMME  
*italienne***

*Nouvel assortiment disponible le 1<sup>er</sup> avril 2024*

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

Bene Gusto, une expérience  
culinaire ensoleillée.

À la carte, plats et garnitures traditionnels,  
préparés avec générosité dans nos ateliers.

Bene Gusto, toute l'Italie  
dans votre assiette !

*Buon appetito !*



**ESPRI**  
RESTAURATION  
*Le talent partagé*

ZI Beaufeu, 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)