

Carte 2024

PRINTEMPS / ÉTÉ

du 1^{er} 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

PASSIONNÉMENT
CRÉATIVE



**BENE
GUSTO**

L'Italie dans votre assiette !

**DÉCOUVREZ
NOTRE GAMME
italienne**

Nouvel assortiment disponible le 1^{er} 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