

Carte 2024/2025

AUTOMNE / HIVER

du 1^{er} octobre 2024 au 30 mars 2025



FRICASSÉE DE POULET
SAUCE CHAMPIGNONS

ESPRI
RESTAURATION
Le talent partagé

CARTE AUTOMNE - HIVER

RECETTE	CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN OEUVRE)	PCB	DLC (JOURS)	TEMPS DE RECHAUFFAGE *
GARNITURES						
EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AU CANTAL AOP	94185	1,5 kg	125 g	2	14	30-35 min.
PLATS COMPLETS						
TARTIFLETTE (en barquette)	22151	2,8 kg	280 g	1	14	45-50 min.
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFIT 	39791	2,95 kg	590 g	2	14	55-60 min.
PLATS CUISINÉS						
Les poissons						
CASSOLETTE DE MOULES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS	113014	2 kg	125 g	2	14	30-35 min.
TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY	40114	1,2 kg	200 g	2	14	20-25 min.
Les volailles						
FRICASSÉE DE POULET VF SAUCE CHAMPIGNONS 	142141	2,56 kg	320 g	2	14	30-35 min.
Les viandes						
BŒUF VF AUX CAROTTES	89867	2,2 kg	220 g	2	14	45-50 min.
JOUE DE BOEUF RAIFORT ÉCHALOTES	44798	2,2 kg	220 g	2	14	40-45 min.
ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO	43002	2,4 kg	240 g	2	14	45-50 min.
SAUTÉ DE VEAU MARENGO	89871	2,2 kg	220 g	2	14	40-45 min.
SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME ET TROMPETTES DE LA MORT	40049	1,9 kg	190 g	2	14	35-40 min.
DISPONIBLE EN NOVEMBRE ET DÉCEMBRE						
CUISSE DE CANETTE SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION (proposé en kit) 	147004	2,12 kg	265 g	2	14	45-50 min.
PURÉE DE CÉLERI 	147010	1,5 kg	125 g	2	14	35-40 min.
ANIMATION CHASSE - disponible en novembre et décembre						
Les gibiers						
CIVET DE CERF ST HUBERT ET MARRONS	40127	1,7 kg	170 g	2	14	30-35 min.
SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE	112583	1,7 kg	170 g	2	14	30-35 min.

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

Les Recettes de Saison



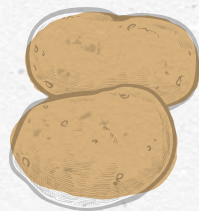
Garnitures



EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AU CANTAL AOP

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

POCHE 1,5 kg
env. 125 g par portion



Plats complets



Nouveau

CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFIT

Haricots blancs cuisinés dans un jus
à base de tomate, d'oignons et
de graisse de canard, accompagnés
de saucisses de Toulouse, de manchons
de canard et de saucisson à l'ail
en tranches.

*Canard origine France.

POCHE 2,95 kg
env. 590 g par portion (205 g viande - 385 g sauce)



TARTIFLETTE

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

BARQUETTE 2,8 kg
env. 280 g par portion

Plats cuisinés



CASSOLETTE DE MOULES À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce crème, vin blanc, garnie de champignons de Paris émincés. Idéal en cassiolette, en garniture pour pâtes, feuilletés...

POCHE 2 kg
env. 125 g par portion



TURBAN DE SOLE TROPICALE À LA CRÈME DE WHISKY

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).

POCHE 1,2 kg
env. 200 g par portion (140 g poisson - 60 g sauce)



BŒUF AUX CAROTTES



Morceaux de bœuf 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.

**Bœuf origine France.*

POCHE 2,2 kg
env. 220 g par portion
(110 g viande - 40 g sauce - 70 g garniture)



JOUE DE BŒUF RAIFORT ÉCHALOTES

Joue de bœuf mijotée dans une sauce à base de vin réduit, liée à la moutarde et au raifort, et agrémentée d'échalotes fondantes.

POCHE 2,2 kg
env. 220 g par portion (141 g viande - 79 g sauce)



SAUTÉ DE VEAU MARENGO

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.

POCHE 2,2 kg
env. 220 g par portion (140 g viande - 80 g sauce)



SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME ET TROMPETTES DE LA MORT

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.

POCHE 1,9 kg
env. 190 g par portion (140 g viande - 50 g sauce)



Nouveau

ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO

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

POCHE 2,4 kg
env. 240 g par portion (120 g viande - 120 g sauce)

FRICASSÉE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS



Hauts de cuisse de poulet accompagnés d'une sauce à la crème, avec une pointe de vin rouge et un mélange de champignons (champignons de Paris et Trompettes de la mort).

**Poulet origine France.*

POCHE 2,56 kg
env. 320g par portion (2 hauts de cuisse par portion soit 240 g - 60 g sauce - 20g de garniture)

Disponible

SUR NOVEMBRE
DÉCEMBRE



PROPOSÉ
EN KIT

Nouveau

CUISSÉ DE CANETTE SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION

Cuisse de canette cuisinée avec une sauce au vin de Saint-Emilion et ses échalotes.

POCHE 2,12 kg
env. 265 g par portion (185 g viande - 80 g sauce)



Nouveau

PURÉE DE CÉLERI

Purée de céleri légèrement parfumée aux épices (anis, cannelle, muscade).

POCHE 1,5 kg
env. 125 g par portion

Animation chasse



CIVET DE CERF ST HUBERT ET MARRONS

Sauté de cerf mariné au vin rouge doré au four, mijoté dans une sauce à base de fond de gibier, de gelée de groseille et de Brandy et agrémentée de marrons.

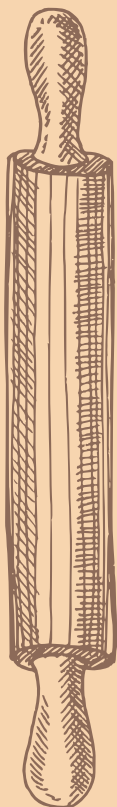
POCHE 1,7 kg
env. 170 g par portion (110 g viande - 60 g sauce)



SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

Sauté de sanglier mariné au vin rouge, braisé et mijoté dans une sauce vin rouge, échalotes, poivre concassé, moutarde, Brandy.

POCHE 1,7 kg
env. 170 g par portion (120 g viande - 50 g sauce)



MANGIARE dolce vita

CUISINE

LÉGUMES



assiettes
GÉNÉREUSES
FAMIGLIA
LA TAVOLA

mamma mia
PASSIONNÉMENT
CRÉATIVE



BENE
GUSTO

L'Italie dans votre assiette !

**RETROUVEZ
NOTRE GAMME**
italienne

Une offre disponible toute l'année !

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

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 Roézé-sur-Sarthe
Tél. 02 43 39 59 50 - Fax : 02 43 77 48 24
www.espri-restauration.fr