



2024

Saveurs de fêtes

PLATS CUISINÉS, GARNITURES, SAUCES



Scannez le QR code
POUR PLUS D'INFORMATIONS PRODUITS



Table en fêtes !

CETTE ANNÉE ENCORE, ESPRI RESTAURATION VOUS PROPOSE, À L'OCCASION DES FÊTES, DE SE RASSEMBLER AUTOUR D'UN REPAS PARTAGÉ, EN VOUS DONNANT DU PLAISIR À TRAVERS DES MÉLANGES DE SAVEURS ET COULEURS, ET EN CONCOCTANT DES CRÉATIONS CULINAIRES QUI CONTRIBUENT À RENDRE CHAQUE MOMENT ENCORE PLUS FESTIF !

Nos chefs ont créé une cuisine spontanée et inspirée de nos rencontres, de notre curiosité et guidée par notre expérience.

Les nouveautés festives 2024 font la part belle aux incontournables des tables de fête pour enchanter les palais. Avant de vous laisser découvrir la gamme au travers de ce catalogue, en voici un avant-goût...

LA MORILLE est à l'honneur avec 2 nouveautés autour de ce champignon rare et délicieux qui révèle les saveurs puissantes de la forêt dans l'assiette. La morille s'accorde à merveille avec la viande blanche. Pour 2024, nous avons décliné la morille en 2 façons avec un pavé de veau et du chapon, qu'elle transforme en véritable plats de fêtes.

LA TRUFFE, autre indispensable des fêtes, viendra enchanter subtilement une nouvelle garniture : un risotto crémeux parfumé à l'huile aux saveurs de truffe.

Retrouvez l'intégralité de notre carte festive, indispensable pour clôturer l'année de la meilleure des façons.

Merci encore et toujours de votre fidélité et belles fêtes à vous !

L'Equipe d'Esprit Restauration



Sommaire



Entrées
p. 6



Poissons
p. 8



Viandes
p. 10



Gibiers
p. 12



Volailles
p. 16



Garnitures
p. 18



Sauces
p. 20



Entrées



Coquille
Saint-Jacques
À LA BRETONNE 130G

139741 | 2 PORTIONS DE 130G

Noix de St Jacques, oignons, champignons de Paris cuisinés dans une préparation à la crème et au vin blanc. Chapelure et feuilleté de décoration.
Coquille naturelle.



Ravioles
Forestières
SAUCE CRÉMEUSE AUX CÈPES

87790 | 15 PORTIONS DE 120G

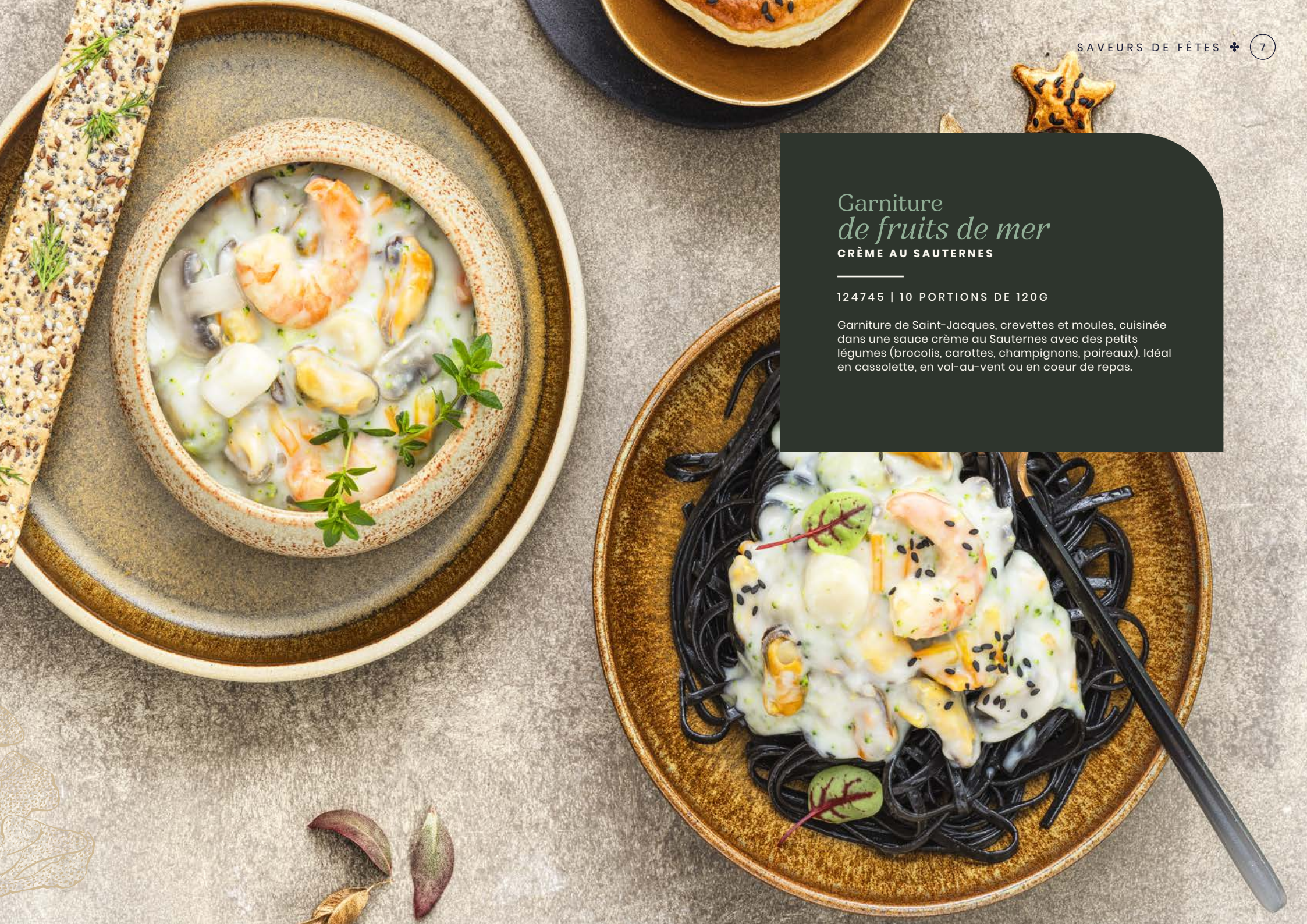
Farce cèpes et champignons de Paris. Idéal en entrée avec des St Jacques au lard ou en accompagnement d'une volaille, d'un magret de canard.



Garniture
de fruits de mer
CRÈME AU SAUTERNES

124745 | 10 PORTIONS DE 120G

Garniture de Saint-Jacques, crevettes et moules, cuisinée dans une sauce crème au Sauternes avec des petits légumes (brocolis, carottes, champignons, poireaux). Idéal en cassiolette, en vol-au-vent ou en coeur de repas.





Filet *dorade*

**SABAYON
SAUTERNES (KIT)**

119388 | 5 PORTIONS DE 175G

Poisson à chair fine, avec peau. Sauce émulsionnée (jaune d'oeuf, beurre, huile), crème et note élégante de Sauternes.

Vendu en kit – Produit piécé

Poissons



Dos *de cabillaud* BEURRE D'AGRUMES (KIT)

137978 | 5 PORTIONS DE 220 G

Dos de cabillaud, sans peau, accompagné d'une sauce au beurre, cuisinée au jus d'orange, pamplemousse rose et citron, avec des zestes d'agrumes mixés pour une note acidulée.

Vendu en kit en barquette, pour garantir une meilleure tenue.



Turban *de sole tropicale* À LA CRÈME DE WHISKY

40114 | 6 PORTIONS DE 200 G

Filet de sole farci (noix de Saint-Jacques, corail, crème, échalotes). Sauce à base de fumet de poisson, crème, échalotes, tomates, citron, whisky.

Vendu en barquette - Produit piécé, sans arête.



Filet *de lotte* SAUCE AMÉRICAINE

56692 | 8 PORTIONS DE 190 G

Poisson dans le filet. Sauce à la bisque de langoustine, crème, pointe de piment et Cognac.

Produit portionné (environ 3 filets par portion). Sans arête.



Viandes

Sauté *de porcelet*

SAUCE BIÈRE DE NOËL ET SIROP D'ÉRABLE

112584 | 10 PORTIONS DE 195G

Sauté de porcelet doré au four et mijoté dans une sauce à base de fond de veau, de bière de Noël et d'oignons. Le tout est délicatement parfumé au sirop d'érable.

Servir avec une garniture marrons, abricots, raisins et jus 4 épices.





Sauté d'autruche

SAUCE MANDARINE

137983 | 10 PORTIONS DE 190 G

Sauté d'autruche coloré au four et mijoté dans une sauce sirupeuse liée à la purée de mandarine et relevée d'un trait de curaçao.

Servir avec une purée de butternut noisettes.



Sauté de veau

SAUCE CRÈME ET TROMPETTES DE LA MORT

40049 | 10 PORTIONS DE 190 G

Sauté de veau cuisiné dans une sauce crème, réduction de vin blanc et trompettes de la mort.

Servir avec une fricassée de cèpes.

NOUVEAU
2024

Pavé de veau

SAUCE MORILLES

147181 | 8 PORTIONS DE 200 G

Médailon de veau cuisiné dans une sauce crème au Porto blanc et aux échalotes, agrémentée de morilles.

Servir avec une purée de céleri.



Gibiers



Civet de cerf *St Hubert* ET MARRONS

40127 | 10 PORTIONS DE 170 G

Marinade vin rouge, gelée de groseille et Brandy. Garniture de marrons.

Servir avec une embeurrée morilles.



Sauté de sanglier

SAUCE POIVRADE

112583 | 10 PORTIONS DE 170G

Marinade vin rouge, échalotes, poivre concassé, moutarde, Brandy.

Servir avec une purée de butternut et noisettes.



Sauté au chevreuil

SAUCE GRAND VENEUR

39975 | 10 PORTIONS DE 165G

Morceaux de chevreuil et de cerf marinés au vin rouge.
Sauce brune vin rouge, crème, gelée de groseille.

Servir avec une embeurrée de pomme de terre.



Souris de cerf

(SANS OS) SAUCE FRUITS ROUGES

120255 | 10 PORTIONS +/- 200G

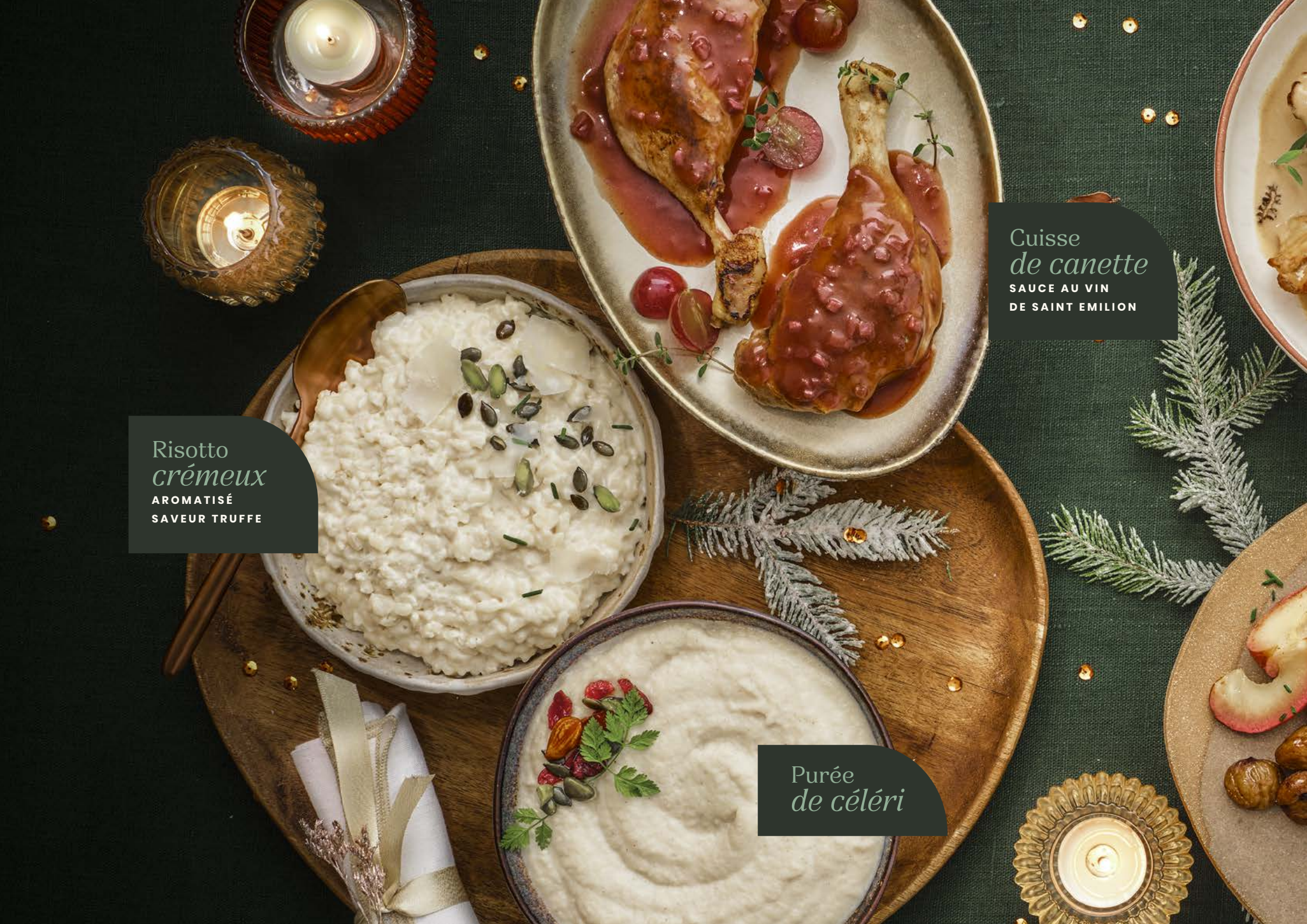
Souris désossée braisée. Sauce cuisinée avec un mélange
de fruits rouges, de la gelée de groseille et une pointe de
vinaigre balsamique.

Servir avec des pommes dauphines.
Produit piécé

Risotto
crémeux
AROMATISÉ
SAVEUR TRUFFE

Purée
de céleri

Cuisse
de canette
SAUCE AU VIN
DE SAINT EMILION



Nouveautés
2024

Chapon
sauce foie gras
AUX MORILLES

Fondant
de chapon farçi
SAUCE PORTO CRANBERRIES

Pavé
de veau
SAUCE MORILLES

①

Chapon *sauce foie gras*

AUX MORILLES

146295 | 10 PORTIONS DE 200G

Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard et aux morilles.

②

Fondant *de chapon farçi*

SAUCE PORTO CRANBERRIES

147003 | 8 PORTIONS DE 215G

Filet de chapon farçi (farce volaille, pomme Granny, marrons, raisins, patate douce, sirop d'érable) cuisiné dans une sauce crémée au Porto Blanc et cranberries.

③

Cuisse *de canette*

SAUCE AU VIN DE SAINT EMILION

147004 | 8 PORTIONS DE 265G

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

Servir avec une purée de céleri.

Volailles



NOUVEAU
2024

NOUVEAU
2024

③



NOUVEAU
2024



Filet de poulet AUX ÉCREVISSES

120667 | 8 PORTIONS DE 240G

Filet de poulet braisé. Sauce cuisinée avec de la crème, de la bisque de homard, de l'estragon, de la tomate et une pointe de piment, agrémentée d'écrevisses.

Produit piécé. Servir avec une fondue de poireaux.



Suprême de pintade SAUCE RIESLING ET CÈPES (KIT)

120694 | 8 PORTIONS DE 225G

Suprême de pintadeau doré au four. Sauce généreuse en crème, Riesling, pointe de gingembre, cèpes.

Produit piécé - Vendu en kit.
Servir avec une purée de butternut aux noisettes.





Purée de céleri

NOUVEAU
2024

147010 | 12 PORTIONS DE 125G

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

Servir avec une viande, une volaille ou un poisson.



Garnitures



Purée de Butternut ET NOISETTES

25452 | 12 PORTIONS DE 125G

Courge butternut, noisettes concassées.

Servir avec un gibier, une volaille ou monter en Parmentier.

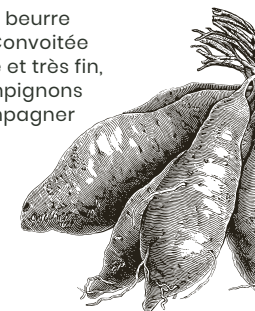


Embeurrée de pomme de terre AUX MORILLES

AUX MORILLES

137981 | 12 PORTIONS DE 125G

Pommes de terre montées au beurre et agrémentées de morilles. Convoitée pour son goût caractéristique et très fin, la morille fait partie des champignons de prestige. Idéal pour accompagner une volaille.





Fondue de poireaux AUX GIROLLES

39960 | 12 PORTIONS DE 125G

Poireaux émincés, girolles entières, échalotes, sauce crémeuse, cerfeuil.

Servir avec un poisson ou une volaille.



Fricassée de cèpes

23182 | 20 PORTIONS DE 100G

Cèpes cuisinés avec oignons, persil, ail.

Servir avec un gibier, une volaille, ou comme base à cuisiner pour une garniture élaborée.



Garniture marrons

ABRICOTS, RAISINS ET JUS 4 ÉPICES

39219 | 12 PORTIONS DE 125G

Marrons entiers, abricots secs, raisins, jus 4 épices. Parfait pour une association "sucrée salée".



NOUVEAU
2024

Risotto crémeux

AROMATISÉ SAVEUR TRUFFE

147008 | 12 PORTIONS DE 125G

Riz cuisiné façon risotto parfumé avec une huile* saveur truffe.

Servir avec un poisson ou une volaille. Ou comme base à agrémenter pour une entrée ou un coeur de repas

*huile de tournesol

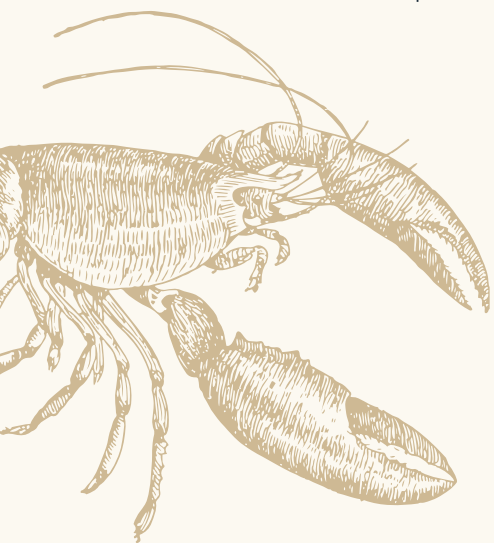
Sauces



Sauce *Forestière*

20095

Champignons forestiers
(bolets, pleurotes, champignons noirs, cèpes),
crème, échalotes, purée de gingembre, madère.



Sauce *Crustacés*

20088

Bisque de langoustine (19%), crème,
purée de tomate, Cognac, estragon.



Sauce *Crème morilles*

33448

Crème, beurre, échalotes, morilles, Cognac.





Sauce
Beurre blanc

20086

Réduction vin blanc et échalotes, crème, beurre, citron, vinaigre.



Sauce
Grand veneur

22017

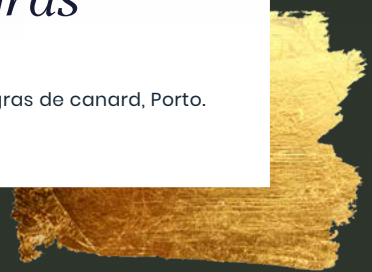
Crème, vin rouge, gelée de groseille, Porto, Cognac, aïrelles.



Sauce
Foie gras

20914

Crème, foie gras de canard, Porto.



Entrées (p6)

| | | Poche ou barquette (g) | Portion (g) | PCB | DLC (jours) | Préparation (min) | |
|--------|--|---------------------------|-------------|-----|-------------|-------------------|----------|
| 124745 | GARNITURE DE FRUITS DE MER crème au Sauternes | 1200 | 120 | 2 | 14 | 20 - 25 | F |
| 139741 | COQUILLE ST-JACQUES à la bretonne | 260 | 130 | 4 | 9 | 17 | F |
| 87790 | RAVIOLES FORESTIÈRES sauce crémeuse aux cèpes | 1800 | 120 | 2 | 14 | 30 - 35 | F |

Poissons (p8)

| | | | | | | | |
|--------|--|------|-----|---|----|-------|------------|
| 119388 | FILET DE DORADE sabayon Sauternes (kit) | 875 | 175 | 2 | 14 | 25-30 | V B |
| 56692 | FILET DE LOTTE sauce américaine (Lophius Litulon) | 1520 | 190 | 2 | 14 | 25-30 | V B |
| 40114 | TURBAN DE SOLE TROPICALE à la crème de whisky | 1200 | 200 | 2 | 14 | 35-40 | V B |
| 137978 | DOS DE CABILLAUD beurre d'agrumes (Kit) | 1100 | 220 | 2 | 14 | 25-30 | V B |

Viandes (p10)

| | | | | | | | | |
|------------|--------|--|------|-----|---|----|-------|------------|
| NEW | 147181 | PAVÉ DE VEAU sauce morilles | 2000 | 200 | 2 | 14 | 35-40 | V B |
| | 137983 | SAUTÉ D'AUTRUCHE sauce mandarine | 1900 | 190 | 2 | 14 | 25-30 | V B |
| | 112584 | SAUTÉ DE PORCELET sauce bière de Noël et sirop d'érable | 1950 | 195 | 2 | 14 | 25-30 | V B |
| | 40049 | SAUTÉ DE VEAU sauce crème et trompettes de la mort | 1900 | 190 | 2 | 14 | 35-40 | V B |

Gibiers (p12)

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|--|-----|---|----|-------|------------|
| | 120255 | SOURIS DE CERF (sans os) sauce fruits rouges | Viande : pièce 150g (+/- 15g) + jus 50g | | 2 | 14 | 30-35 | V B |
| | 40127 | CIVET DE CERF ST HUBERT et marrons | 1700 | 170 | 2 | 18 | 30-35 | V B |
| | 39975 | SAUTÉ AU CHEVREUIL sauce grand veneur | 1650 | 165 | 2 | 18 | 35-40 | V B |
| | 112583 | SAUTÉ DE SANGLIER sauce poivrade | 1700 | 170 | 2 | 14 | 35-40 | V B |

Poids portion = poids mis en oeuvre

A conserver entre 0°C et +4°C | Cuisson sous-vide

Volailles (p16)

| | | Poche ou barquette (g) | Portion (g) | PCB | DLC (jours) | Préparation (min) | | |
|-----|--------|---|-------------|-----|-------------|-------------------|-------|-----|
| NEW | 146295 | CHAPON sauce foie gras aux morilles | 2000 | 200 | 2 | 14 | 45-50 | V B |
| NEW | 147003 | FONDANT DE CHAPON FARÇI sauce Porto cranberries | 1720 | 215 | 2 | 14 | 45-50 | V B |
| NEW | 147004 | CUISSE DE CANETTE sauce au vin de Saint Emilion | 2120 | 265 | 2 | 14 | 45-50 | V B |
| | 120667 | FILET DE POULET aux écrevisses | 1920 | 240 | 2 | 14 | 35-40 | V B |
| | 120694 | SUPRÊME DE PINTADE sauce Riesling et cèpes (kit) | 1800 | 225 | 2 | 14 | 45-50 | V B |

Garnitures (p18)

| | | | | | | | | |
|-----|--------|--|-------|-----|---|----|-------|-----|
| NEW | 147008 | RISOTTO CRÉMEUX aromatisé saveur truffe | 1500 | 125 | 2 | 14 | 30-35 | V B |
| NEW | 147010 | PURÉE DE CÉLÉRI | 1500 | 125 | 2 | 14 | 30-35 | V B |
| | 25452 | PURÉE DE BUTTERNUT et noisettes | 1500 | 125 | 2 | 14 | 30-35 | V B |
| | 39960 | FONDUE DE POIREAUX aux girolles | 1500 | 125 | 2 | 18 | 35-40 | V B |
| | 137981 | EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE aux morilles | 1500 | 125 | 2 | 14 | 35-40 | V B |
| | 39219 | GARNITURE MARRONS , abricots, raisins et jus 4 épices | 1500 | 125 | 2 | 18 | 30-35 | V B |
| | 23182 | FRICASSÉE DE CÈPES | 2 000 | 100 | 2 | 14 | 40-45 | V B |

Sauces (p20)

| | | | | | | | | |
|--|-------|-----------------------------|------|---|---|----|-------|-----|
| | 20086 | SAUCE BEURRE BLANC | 1000 | - | 5 | 14 | 20-25 | V B |
| | 20088 | SAUCE CRUSTACÉS | 1000 | - | 5 | 10 | 20-25 | V B |
| | 22017 | SAUCE GRAND VENEUR | 1000 | - | 5 | 18 | 20-25 | V B |
| | 33448 | SAUCE CRÈME MORILLES | 1000 | - | 5 | 18 | 20-25 | V B |
| | 20095 | SAUCE FORESTIÈRE | 1000 | - | 5 | 14 | 20-25 | V B |
| | 20914 | SAUCE AU FOIE GRAS | 1000 | - | 5 | 18 | 20-25 | V B |

Poids portion = poids mis en oeuvre

A conserver entre 0°C et +4°C | Cuisson sous-vide

F Au four à 200°C

V Au four vapeur à 85/90°C

B Au bain-marie (eau frémissante)

Scannez le QR code
POUR PLUS D'INFORMATIONS PRODUITS



RETROUVEZ ESPRI RESTAURATION SUR LINKEDIN

—
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

