



TARIF AU 4 octobre 2021

Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
<b>NOS PLATS CUISINES FAMILIAUX</b>					
<b>VOLAILLE</b>					
39 849	Aiguillette de poulet à la normande	1 850	185	10	21,08 €
39 850	Fricassée de poulet aux herbes de Provence	2 320	290	8	20,32 €
39 843	Coq au vin	2 680	335	8	21,21 €
8 371	Sauté de canard au poivre vert	2 200	220	10	27,16 €
39 980	Cuisse de canette, sauce Riesling et cèpes(kit)(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 120	265	8	23,82 €
40 094	Poulet basquaise	2 560	320	8	20,53 €
80 700	Paupiette de lapin, petit jus lié tomate et farigoulette	1 600	200	8	15,87 €
39 844	Osso bucco de dinde et sa sauce tomate au piment d'Espelette	2 240	280	8	20,91 €
140 644	Tajine de poulet aux pruneaux et amandes(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 000	250	8	23,53 €
87 923	Filet de poulet sauce crémeuse aux morilles(disponible jusqu'au 03/04/22)	1 680	210	8	23,57 €
<b>ABATS</b>					
43 002	Rognons de veau sauce Porto(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 400	240	10	26,59 €
113 013	Langue de bœuf sauce madère(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 400	200	12	29,12 €
39 842	Rognons de porc madère	2 400	200	12	18,48 €
20 126	Langue de bœuf piquante	2 400	200	12	28,49 €
<b>AGNEAU</b>					
20 013	Jarret d'agneau au thym	6 pièces 350 g (+/- 50g) + 75g jus environ			15,09€/kg
39 857	Souris d'agneau de 7h, gousses d'ail fondantes et romarin	6 pièces 375 g (+/- 75g) + 70g jus environ			16,04€/kg
54 802	Curry d'agneau au gingembre	2 400	240	10	36,46 €
39 857	Navarin d'agneau printanier	2 800	280	10	43,42 €
<b>BŒUF</b>					
28 594	Boulettes au bœuf à la milanaise	2 400	240	10	19,75 €
53 949	Braisé de bœuf sauce provençale à la farigoulette	2 100	210	10	26,03 €
54 803	Bœuf bourguignon	2 400	240	10	27,09 €
44 798	Noix de joue de bœuf sauce raifort et échalotes(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 200	220	10	31,33 €
89 867	Bœuf aux carottes (disponible jusqu'au 03/04/22)	2 200	220	10	25,88 €
83 442	Gardiane de taureau	2 400	240	10	28,61 €
77 424	Carbonade flamande	2 350	235	10	27,89 €
<b>PORC</b>					
85 668	Sauté de porc barbecue	2 100	210	10	23,27 €
140 646	Boulette de viande sauce tomate	2 100	210	10	23,24 €
39 853	Civet de porc aux olives vertes	2 070	230	9	21,40 €
20 072	Sauté de porc moutarde à l'ancienne	2 160	240	9	21,88 €
63 661	Fondant de porc sauce porto et pleurotes	2 600	260	10	24,70 €
<b>VEAU</b>					
23 153	Paupiette de veau sauce champignons tomate	2 000	250	8	18,15 €
40 194	Sauté de veau à la lyonnaise	2 200	220	10	27,74 €
89 871	Sauté de veau marengo(disponible jusqu'au 03/04/22)	2 200	220	10	28,20 €
40 049	Sauté de veau sauce crémeuse et trompette de la mort(disponible jusqu'au 03/04/22)	1 900	190	10	27,66 €
20 209	Blanquette de veau	2 160	240	9	27,92 €

**POISSON**

113 014	<i>Cassolette de moules crémée champignons</i>	2 000	125	16	17,62 €
40 116	<i>Quenelle de brochet sce safranée et Macon blanc</i>	2 100	210	10	20,60 €
40 114	<i>Turban de sole tropicale à la crème de Whisky(disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	1 200	200	6	17,53 €
77 464	<i>Encornets farcis et son concassé de tomates</i>	1 480	185	8	20,45 €
35 861	<i>Poêlée de calamars à la catalane et chorizo</i>	2 000	200	10	30,60 €
27 849	<i>Paupiette de saumon beurre citron</i>	1 440	240	6	20,28 €

**GAMME ETHNIQUE (créole, indienne, asiatique, exotique...)**

91 75	<i>Emincé de poulet Tikka massala</i>	1 760	220	8	21,91 €
83 443	<i>Rougail de saucisses</i>	2 200	220	10	21,82 €
54 819	<i>Emincé de porc au caramel</i>	2 000	200	10	20,68 €
40 013	<i>Colombo de porc</i>	2 150	215	10	21,44 €
83 68	<i>Emincé de poulet au curry Madras</i>	2 000	200	10	20,57 €
39 848	<i>Riz cantonais</i>	1 500	150	10	10,76 €
39 867	<i>Tajine de poulet citronné aux olives et poivrons</i>	2 720	340	8	22,76 €
53 950	<i>Tajine d'agneau miel abricots pruneaux</i>	2 400	240	10	38,74 €
37 029	<i>Chili con carne</i>	2 500	310	8	20,44 €
39 791	<i>Cassoulet(disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	2 950	590	5	25,84 €
39 866	<i>Jambalaya de volaille (kit)</i>	4 320	540	8	30,99 €
41 699	<i>Paella au poulet (kit)</i>	4 720	590	8	34,11 €
39 884	<i>Couscous ( viande+légumes) (kit)</i>	4 550	455	10	33,12 €
39 883	<i>Couscous complet ( viande+légumes+semoule)</i>	6 050	605	10	40,85 €

**PRODUITS D'ANIMATION NOVEMBRE/DECEMBRE**

112 583	<i>Sauté de sanglier sauce poivrade</i>	1 700	170	10	24,39 €
40 127	<i>Civet de cerf St Hubert et marrons</i>	1 700	170	10	22,69 €

**ACCOMPAGNEMENT**

29 771	<i>Embeurrée de pommes de terre à la ciboulette</i>	1 500	150	10	12,66 €
94 185	<i>Embeurrée de pommes de terre au Cantal AOP (disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	1 500	125	12	13,13 €
137 981	<i>Embeurrée de pommes de terre aux morilles (disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	1 500	125	12	13,61 €
25 452	<i>Purée de butternuts et noisettes (disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	1 500	125	12	16,07 €
82 774	<i>Crozets crévés aux chanterelles</i>	1 500	125	12	12,19 €
21 877	<i>Légumes couscous</i>	2 200	150	15	11,62 €
20 199	<i>Semoule couscous</i>	1 500	150	10	7,44 €
112 585	<i>Fricassée de champignons et marrons (disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	2 00	125	16	28,48 €
20 467	<i>Epinards à la crème(disponible jusqu'au 03/04/22)</i>	1 500	150	10	13,29 €
81 406	<i>Riz cassé 2 fois sur commande</i>	1 000	170	6	5,59 €
51 351	<i>Risotto parmesan champignons</i>	1 500	125	12	12,82 €

**GRATINS**

20 081	<i>Lasagnes saumon épinards (sur commande)</i>	3 000	300	10	30,39 €
20 082	<i>Lasagnes à la bolognaise VF</i>	3 000	300	10	25,32 €
22 151	<i>Tartiflette au reblochon</i>	2 800	280	10	29,54 €
22 153	<i>Gratins dauphinois (sur commande)</i>	3 000	150	20	30,60 €

**NOS PLATS CUISINES INDIVIDUELS (EN POCHE)**

Code	Désignation	Poids net (en g)		Tarif TTC
50 694	<i>Langue de bœuf sauce piquante</i>	250		3,71 €
55 376	<i>Bœuf bourguignon</i>	240		3,14 €
50 687	<i>Sauté de porc à la moutarde</i>	250		2,85 €
55 377	<i>Blanquette de veau</i>	240		3,25 €
30 993	<i>Pavé de saumon Atlantique et sa sauce béarnaise</i>	215		3,36 €
18 210	<i>Paella au poulet</i>	435		3,69 €

**NOS PLATS CUISINES INDIVIDUELS (EN BOXES) et CROQUE MONSIEUR**

Code	Désignation	Poids net (en g)	Tarif TTC
43 093	<i>Festonate à la bolognaise</i>	300	3,17 €
43 095	<i>Festonate à la carbonara</i>	300	3,17 €

<b>NOS SAUCES SUR COMMANDE</b>					
Code	Désignation	Poids net (en g)			Tarif TTC
<b>SAUCE POUR PATES (sur commande)</b>					
20085	<i>Bolognaise pur bœuf</i>	2000			7,28 €
20083	<i>Carbonara</i>	2000			17,09 €
20084	<i>Saumon à l'aneth</i>	2000			22,05 €
<b>SAUCE POUR POISSONS (sur commande)</b>					
20 086	<i>Sauce beurre blanc</i>	1000			6,38 €
20 087	<i>Sauce beurre citron</i>	1000			6,65 €
20 088	<i>Sauce crustacés</i>	1000			6,75 €
20 089	<i>Sauce dieppoise</i>	1000			7,94 €
20 090	<i>Sauce oseille</i>	1000			6,84 €
<b>SAUCE POUR VIANDES (sur commande)</b>					
20 091	<i>Jus de viande</i>	1000			5,25 €
20 095	<i>Sauce forestière</i>	1000			6,07 €
20 096	<i>Sauce mère</i>	1000			6,14 €
20 098	<i>Sauce poivre vert</i>	1000			7,08 €
20 099	<i>Sauce roquefort</i>	1000			8,42 €
25 762	<i>Sauce échalotes</i>	1000			6,86 €
<b>NOS PRODUITS ASIATIQUES FRITS</b>					
Code	Désignation	Nombre de pièces par barquette			Tarif TTC
43 053	<i>Samossas de bœuf curry 25g</i>	Barquette de 8 pièces			2,85 €
43 054	<i>Beignets de crevettes 20g</i>	Barquette de 6 pièces			3,04 €
81 973	<i>Acra de morue 20g</i>	Barquette de 8 pièces			2,54 €
43 060	<i>Mini nem porc 30g</i>	Barquette de 16 pièces			5,84 €
43 061	<i>Mini nem poulet 30g</i>	Barquette de 16 pièces			5,91 €
43 062	<i>Mini nem crabe/crevette 30g</i>	Barquette de 16 pièces			6,99 €
10 268	<i>Mini nem légumes 30g</i>	Barquette de 16 pièces			5,39 €
43 066	<i>Nem porc 65g</i>	Barquette de 8 pièces			4,85 €
43 067	<i>Nem poulet 65g</i>	Barquette de 8 pièces			4,88 €
<b>NOS VIANDES MARINEES CRUES</b>					
Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
98 497	<i>Araignée de porc crue aux 2 moutardes (sur commande)</i>	2000	-	-	12,45€/kg
98 502	<i>Araignée de porc crue aux herbes (sur commande)</i>	2000	-	-	12,45€/kg
<b>NOS VIANDES ELABOREES CUITES</b>					
Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
<b>NOS RÔTIS</b>					
94 145	<i>Rosbeef cuit VF (sur commande)</i>	2kg env.	120	16	19,78€/kg
33 799	<i>Braisé de bœuf cuit VF (sur commande)</i>	2kg env.	150	13	17,83€/kg
33 380	<i>Rôti carré filet de porc VF (sur commande)</i>	2,5kg env.	150	16	14,35€/kg
31 746	<i>Rôti de veau épaule cuit (sur commande)</i>	2/2,5 kg	150	15	17,30€/kg
41 755	<i>Rôti de veau farci aux olives (sur commande)</i>	2kg env.	150	13	12,65€/kg
37 047	<i>Rôti de dinde filet (sur commande)</i>	2,5kg env.	150	16	14,98
33 371	<i>Gigot d'agneau sans os (sur commande)</i>	1,3/1,9kg	150	11	23,21€/kg
<b>NOS RÔTIS CUISINES</b>					
56 674	<i>Rôti de bœuf cuisiné (sur commande)</i>	2,5kg env.	150	16	17,83€/kg
94 147	<i>Rôti de dinde cuisiné (sur commande)</i>	1,5kg env.	150	10	13,40€/kg
<b>NOS RÔTIS TRANCHES</b>					
81 455	<i>Rôti de porc tranché</i>	1,95kg env.	30 tranches		15,09€/kg
40 016	<i>Rôti de bœuf tranché</i>	2kg env.	55 tranches		19,78€/kg
81 456	<i>Rôti de dinde tranché</i>	1,35kg env.	28 tranches		16,25€/kg
<b>NOS PRODUITS PORTIONNES</b>					
33 403	<i>Cuisses de poulet rôties</i>	2kg env.	150/180	12 pièces	10,02€/kg
56 659	<i>Filet de poulet grillé</i>	1kg env.	90/100	10 pièces	15,83€/kg

**NOS PRODUITS DEMI-SEL**

59 927	Jarret 1/2 sel sans os (sur commande)	1,4kg env.	170/180	8	11,24€/kg
59 925	Palette de porc 1/2 sel cuite (sur commande)	2,5kg env.	150	16	11,24€/kg
59 905	Travers de porc cuit supérieur (sur commande)	0,9/1,0kg env.	300g env.	3	14,03€/kg

**NOS CONFITS**

41 019	Cuisses de canard confites	1,6kg env.	250/280	6	14,98€/kg
42 481	Manchons de canard confit	1,2kg env.	90/110	12	12,38€/kg
42 480	Effiloché de canard confit	2kg env.			17,41€/kg

**NOS SPECIALITES**

19 655	Salted Beef (sur commande)	1,7kg env.	-	-	16,46€/kg
11 619	Pulled pork (sur commande)	1,9kg env.	-	-	12,08€/kg

**NOS CHARCUTERIES**

Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
------	-------------	------------------	--------------------------------	----------------------	-----------

**NOS PATES (sur commande)**

69 978	Pâté de foie BBC (sur commande)	2kg env.	-	-	10,23€/kg
93 410	Pâté de campagne en terrine BBC (sur commande)	3kg env.	-	-	11,47€/kg
69 979	Pâté sarthois BBC (sur commande)	2,5kg env.	-	-	13,58€/kg
63 165	Pâté en croûte de canard forestier pré-tranché (sur commande)	1,2kg	60	20	12,84€/kg

**NOS RILLETES**

69 980	Rillettes de porc BBC (sur commande)	2kg env.	-	-	16,04€/kg
69 981	Rillettes de porc en terrine grès	500g	-	-	13,20 €
59 686	SAUC COUT BRASSE CUITE 900G PF (sur commande)	900g	-	-	13,35€/kg

**NOS SAUCISSONS, ANDOUILLES ET JAMBONS**

93 442	Saucisson à l'ail long fumé BBC	730g	-	-	14,28€/kg
93 503	Andouille longue BBC	760g	-	-	16,04€/kg
93 525	1/2 Jambonneau cuit BBC (sur commande)	2,7kg env.	270g env.	10	16,65€/kg
61 54	Jambon de porc supérieur tranché BBC (sur commande)	1kg env.		20	20,26€/kg
55 654	Jambon sec tranché	500g env.	25g env.	20	19,56€/kg
59 710	Véritable andouillettes de Troyes	1kg env.	170g env.	6	15,37€/kg
38 048	Foie gras de canard cuit	500g	-	-	54,81€/kg

**NOS PRODUITS DE LA MER (SAUMONS FUMES, TERRINES, SURIMIS...)**

Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
55 586	Râpé de surimi au crabe	500	-	-	6,00 €
55 585	Rouleau de surimi au crabe (sur commande)	1000	-	-	9,89 €
55 593	Terrine de saumon	1000	100	10	10,50 €
125 372	Terrine aux 3 poissons	1000	100	11	10,23 €
55 591	Terrine Saint-Jacques et Chablis	1000	100	12	12,70 €
125 371	Terrine aux 3 légumes	1000	100	13	9,31 €
55 621	Hareng doux	1000	-	-	10,50 €
55 624	Emincés de hareng fumé	500	-	-	6,46 €
55 569	Saumon fumé tranché main avec intercalaires (Norvège)(produit festif)	1000 env.	-	-	44,31€/kg

**NOTRE GAMME ESTIVALE**

Code	Désignation	Poids net (en g)	Poids portion indicatif (en g)	Nbre port. Indicatif	Tarif TTC
------	-------------	------------------	--------------------------------	----------------------	-----------

**LA CHARCUTERIE**

63 160	Chorizo (50 tranches)	500	-	-	7,48 €
59 662	Rosette	500	-	-	8,21 €
63 164	Dé de jambon (2x500g)	1000	-	-	9,67 €

**LES SALADES**

20 308	<i>Piémontaise au jambon supérieur</i>	800	-	-	8,86 €
20 307	<i>Salade marco polo (surimi)</i>	700	-	-	8,66 €
20 304	<i>Farfalles au poulet</i>	700	-	-	8,43 €
20 309	<i>Taboulé</i>	800	-	-	5,63 €
113 062	<i>Salade choux jambon comté</i>	2200	-	-	31,17 €
113 063	<i>Salade Grecque</i>	3000	-	-	36,82 €
113 065	<i>Salade Veggie 5 céréales</i>	2200	-	-	26,91 €
87 633	<i>Piémontaise au jambon supérieur (sur commande, 8 jours de délai)</i>	3000	-	-	30,28 €
87 637	<i>Salade marco polo (sur commande, 8 jours de délai)</i>	3000	-	-	33,44 €
87 636	<i>Farfalles au poulet (sur commande, 8 jours de délai)</i>	3000	-	-	34,65 €
87 634	<i>Taboulé (sur commande, 8 jours de délai)</i>	3000	-	-	20,51 €

**A GRILLER**

69 976	<i>Chippo (sur commande)</i>	2800 env.	-	-	12,16€/kg
21 113	<i>Chippo à l'indienne (sur commande)</i>	2000 env.	-	-	12,87€/kg
93 437	<i>Merguez (sur commande)</i>	3000 env.	-	-	12,87€/kg
26 188	<i>Saucicette à griller (sur commande)</i>	2000 env.	-	-	11,79€/kg
69 973	<i>Côte de porc (sur commande)</i>	4000 env.	-	-	12,52€/kg
59 709	<i>Andouillettes de Troyes x7 (sur commande)</i>	1000 env.	-	-	12,63€/kg
85 428	<i>Filet de canard façon tournedos</i>	250	-	-	7,71 €

**NOS PATISSERIES**

113 268	<i>Tarte aux pommes</i>			<b>8 à 10</b>	11,02 €
113 267	<i>Tarte aux abricots</i>			<b>8 à 10</b>	11,68 €
113 260	<i>Moelleux au chocolat</i>			<b>8 à 10</b>	7,50 €
138 763	<i>Tarte amandine à la poire</i>			<b>8 à 10</b>	11,93 €
138 764	<i>Brookie</i>			<b>6 à 8</b>	5,99 €

**NOS GLACES COURBETONS**

118 097	<i>Glace vanille de Madagascar</i>	1 litre			12,50 €
118 090	<i>Glace framboise coquelicot</i>	1 litre			12,00 €
118 091	<i>Glace mangue</i>	1 litre			12,00 €
118 093	<i>Glace noix de coco</i>	1 litre			12,00 €
118 087	<i>Glace citron meringué</i>	1 litre			12,00 €
118 088	<i>Glace fraise</i>	1 litre			12,00 €
118 092	<i>Glace fruits rouges</i>	1 litre			12,00 €
118 085	<i>Glace caramel beurre salé</i>	1 litre			12,00 €
118 086	<i>Glace au chocolat</i>	1 litre			12,00 €

**NOUVEAU GLACES 120ML**

139 245	<i>Glace ananas</i>	120ml			3,50 €
140 225	<i>Glace vanille de Madagascar</i>	120ml			3,50 €
140 224	<i>Glace mangue</i>	120ml			3,50 €
140 223	<i>Glace framboise coquelicot</i>	120ml			3,50 €
140 222	<i>Glace caramel beurre salé</i>	120ml			3,50 €
140 221	<i>Glace cacahuète</i>	120ml			3,50 €
139 249	<i>Glace spéculos</i>	120ml			3,50 €
139 248	<i>Glace pistache</i>	120ml			3,50 €
139 247	<i>Glace nougat</i>	120ml			3,50 €
139 246	<i>Glace forêt noire</i>	120ml			3,50 €
139 244	<i>Glace abricot</i>	120ml			3,50 €

**NOS BIERES JOLICOEUR**

130 957	<i>Bière blonde</i>	75cl			4,86 €
130 956	<i>Bière blanche</i>	75cl			4,86 €
128 524	<i>Bière blonde</i>	33cl			2,59 €
128 522	<i>Bière blanche</i>	33cl			2,59 €
128 527	<i>Bière ambrée</i>	33cl			2,59 €
128 526	<i>Bière triple</i>	33cl			2,59 €



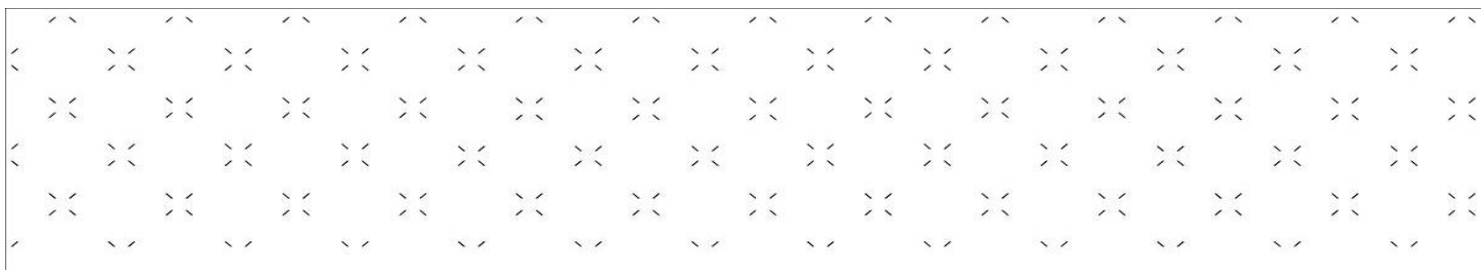
# LE MARCHÉ *de Beaufeu*

ZI de beaufeu  
72220 ROËZE SUR SARTHE  
02 43 39 59 69  
[lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr](mailto:lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr)

122 rue Albert Einstein  
72000 LE MANS  
02 43 47 01 20  
[lmdb-lemans@espri-restauration.fr](mailto:lmdb-lemans@espri-restauration.fr)

Horaires d'ouverture  
Du mercredi au vendredi  
9h30 - 12h30 14h00 - 18h30  
Samedi  
9h00 - 12h00

Horaires d'ouverture  
Mardi et Mercredi  
10h00 - 13h00 14h00 - 19h00  
Jeudi - vendredi et samedi  
10h00 - 19h00





## NOS PRODUITS FESTIFS (GAMME AU 29 NOVEMBRE 2021)

### Nos Entrées chaudes

Code	Désignation	Poids poche ou barquette (en g)	Poids portion mis en œuvre (en g)	Nbre portions indicatif	TARIF TTC
25 716	Coquille St Jacques à la normande (uniquement en vente au magasin) (St Jacques : Zygochlamys Patagonica - origine Argentine)	640	160	4	13,17
87 790	Ravioles forestières sauce crémée aux cèpes	1800	120	15	19,56

### Nos Recettes cuisinées

#### LES POISSONS

112 598	Filet de dorade et son sabayon aux morilles (kit)	875	175	5	19,99
40 116	Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc	2100	210	10	20,60
40 114	Turban de sole tropicale à la crème de whisky	1200	200	6	17,53
56 692	Filet de lotte sauce américaine	1520	190	8	25,98
137 978	Dos de cabillaud beurre d'agrumes (kit)	1100	220	5	21,58
25 428	Pavé de sandre au beurre blanc (kit)	1075	215	5	24,73

#### LES VIANDES ET GIBIERS

24 459	Souris d'agneau aux épices de Noël	6 pièces de 375g (+/- 75g) + 75 g		6	16,46€/kg
112 583	Sauté de sanglier sauce poivrade	1700	170	10	24,39
40 127	Civet de cerf St Hubert et ses marrons	1700	170	10	22,69
83 524	Mijoté de marcassin, sauce Brandy raifort	1700	170	10	27,26
40 049	Sauté de veau et sa sauce crémée et trompettes de la mort	1900	190	10	27,66
137 983	Sauté d'autruche sauce mandarine	1900	190	10	29,06
112 584	Sauté de porcelet sauce bière de Noël et sirop d'érable	1950	195	10	32,92
39 975	Sauté au chevreuil sauce grand veneur	1650	165	10	28,55
87 797	Souris de cerf (sans os) jus poivre et cognac	pièce de 150g +/- 15g		10	15,30 €/Kg

#### LES VOLAILLES

24 453	Chapon sauce Sauternes et raisins blonds	1930	193	10	29,12
40 131	Suprême de pintade sauce foie gras (kit)	1600	200	8	30,72
87 923	Filet de poulet sauce crémée morilles	1680	210	8	23,57
112 597	Aiguillette de canard crémée, miel et vinaigre balsamique	1900	190	10	26,46
39 980	Cuisse de canette sauce Riesling et cèpes (kit)	2120	265	8	23,82
1 015	Chapon farci mendiant sauce Porto blanc cranberries	1720	215	8	27,94

### Nos Garnitures et accompagnements

25 452	Purée de butternuts et noisettes	1500	125	12	16,06
112 585	Fricassée de champignons et marrons	2000	125	16	28,49
137 981	Embeurrée de pommes de terre aux morilles	1500	125	8-10	13,61
94 185	Embeurrée de pommes de terre au Cantal	1500	125	8-10	13,13
51 351	Risotto parmesan et champignons	1500	125	12	12,82
39 960	Fondue de poireaux aux girolles	1500	125	12	12,50
40 121	Pommes au coulis de groseille	1240	155	8	10,33
39 219	Garniture marrons, abricots, raisins et jus 4 épices	1500	125	12	16,14
23 182	Fricassée de cèpes	2000	100	20	45,79

## Nos Sauces

### SAUCES POUR POISSON

20 086	Sauce beurre blanc	1000			6,38
20 088	Sauce crustacés	1000			6,75
20 915	Sauce crème au vin de Champagne 8%	1000			9,18

### SAUCES POUR VIANDES, VOLAILLES & GIBIERS

22 017	Sauce grand veneur	1000			7,23
20 914	Sauce au foie gras	1000			9,13
33 448	Sauce crème de morilles	1000			9,97
20095	Sauce forestière	1000			6,07

**Passez vos commandes de NOËL et NOUVEL AN jusqu'au 04 décembre  
12h00 et bénéficiez d'une remise de 5%.**

#### OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

**les mardis 14 - 21 et 28 décembre sur ROËZE**

**les lundis 20 et 27 décembre Sur ROËZE et LE MANS**

#### FERMETURES EXCEPTIONNELLES

**les vendredis 24 et 31 décembre à 14h00 à ROËZE et 16h00 au MANS**



ZI de Beaufeu  
72220 ROËZE SUR SARTHE  
02 43 39 59 69  
[lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr](mailto:lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr)

122 rue Albert Einstein  
72000 LE MANS  
02 43 47 01 20  
[lmdblemans@espri-restauration.fr](mailto:lmdblemans@espri-restauration.fr)





## Menus Festifs 2021

139 386	Menu GOURMAND coffret pour 2 personnes	1,350	2
---------	--	-------	---

### Composition du menu

Foie gras de canard

Turban de sole tropicale à la crème de whisky

Aiguillettes de canard, sauce crémeuse au miel et vinaigre balsamique

Embeurrée de pommes de terre à la ciboulette

Pomme au coulis de groseille

20,99€

139 387	Menu GASTRONOMIQUE coffret pour 2 personnes	1,670	2
---------	---	-------	---

### Composition du menu

Foie gras de canard

Dos de cabillaud beurre d'agrumes

Fondue de poireaux aux girolles

Cuisse de canette sauce foie gras

Embeurrée de pommes de terre aux morilles

Garniture marrons, abricots, raisins et jus 4 épices

31,54€

**Passez vos commandes de NOËL et NOUVEL AN jusqu'au 04 décembre**

**OUVERTURES EXCEPTIONNELLES**

**les mardis 14 - 21 et 28 décembre sur ROËZE**

ZI de Beaufeu  
72220 ROËZE SUR SARTHE  
02 43 39 59 69

[lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr](mailto:lemarchedebeaufeu@espri-restauration.fr)

122 rue Albert Einstein  
72000 LE MANS  
02 43 47 01 20

[lmdblemans@espri-restauration.fr](mailto:lmdblemans@espri-restauration.fr)

