

Océaniques Restauration présente sa gamme festive Noël 2017

Le spécialiste de la terrine de la mer à destination des professionnels de la restauration propose pour les fêtes de Noël 2017 six nouvelles spécialités qui mêlent avec audace ingrédients nobles et produits régionaux de Bretagne. Innovants et savoureux, ces produits sont garantis sans colorant artificiel ni conservateurs.



A l'occasion des fêtes de fin d'année 2017, les équipes d'Océaniques Restauration, entreprise bretonne renommée pour ses fabrications de terrines de la mer, ont conçu et cuisiné une gamme inédite et audacieuse autour des produits de la mer.



Bûche de langouste façon Rossini

Couche après couche, découvrez l'association langouste et foie gras : un mélange unique, apanage de la cuisine gastronomique.



Moelleux au homard bleu et araignée de mer

Le roi des crustacés et la reine des plateaux de fruits de mer enfin cuisinés en terrine. Deux couches différentes, séparées par de la chair de crabe, pour des saveurs inégalées.



Gourmandise de lotte à l'Armoricaine

Une farce agrémentée de filets de lotte cuisinés avec de la bisque de homard, du cognac et des échalotes. Un grand classique des tables de fête.



Finesse de dorade au muscat de Noël

Une terrine simple mais goûteuse grâce à une proportion généreuse de chair de dorade. La farce est délicatement parfumée avec un authentique muscat de Noël.



Miroir aux écrevisses et crabe tourteau

Deux farces aux saveurs bien différenciées, séparées par un cœur riche en écrevisses. L'ensemble est enrobé d'une gelée délicatement parfumée à la mandarine impériale...



Trilogie au crabe vert, langoustine et homard

Trois farces à base de crustacés (crabe vert, langoustine, homard), de crème et d'œufs généreusement parsemées de beaux marquants. Les couches sont finement séparées par un saupoudrage d'aneth.

Les terrines concoctées par Océaniques Restauration peuvent être dégustées aussi bien froides en entrée que chaudes en plat principal. Cuisinées sous vide pour préserver les arômes et garantir une qualité bactériologique parfaite, elles bénéficient ainsi une DLC (date limite de consommation) longue de 55 jours. Océaniques Restauration garantit aussi l'absence de conservateurs et de colorants artificiels. Riches en morceaux et pré-marquées pour faciliter le tranchage, ces terrines d'1,6 kilo contiennent 50% minimum de "marquants". Conditionnées "sans entame", elles permettent de réaliser 24 tranches d'environ 66 grammes, avec une totale maîtrise du coût portion.

Pour accéder à la banque d'images, [cliquez ici](#)

A propos d'Océaniques Restauration

Fondée en 1994 par Freddie Follezou, Océaniques Restauration est une entreprise familiale pionnière dans la fabrication des terrines de la mer. Implantée à Carhaix, en Bretagne, Océaniques Restauration est adhérente depuis 10 ans à "Produit en Bretagne". Elle privilégie les circuits courts et la responsabilité environnementale.

La société distribue ses produits exclusivement aux professionnels de la restauration hors domicile, sur tout le territoire français et en Europe. Océaniques Restauration a mis en place une démarche de commercialisation inédite en impliquant directement ses salariés pour l'élaboration des recettes lors d'ateliers participatifs et en recueillant l'avis de ses meilleurs clients, sur échantillon, pour valider toutes ses innovations culinaires.

Plus d'informations : www.oceaniques.com

Contact presse

Freddie Follezou

Tél. : 02 98 93 19 19

Email : freddie.follezou@oceaniques.com