



Traiteur de la mer



Gamme Traiteur de la Mer

Océanique Restauration

Entreprise familiale fondée en 1994, pionnière dans la fabrication des terrines de la mer, elle perpétue une longue tradition culinaire bretonne dans le respect de l'environnement et de ses ressources. 100 % des produits sont cuisinés dans son usine de Carhaix, en Bretagne. Océaniques RESTAURATION distribue exclusivement aux professionnels de la RHD, en France et en Europe avec une réputation d'authentique Traiteur de la Mer.

Informations pratiques

- DLC longues ;
- Développement de PAI sur cahier des charges ;
- Adhérente de « Produit en Bretagne » ;
- Démarche de certification IFS en 2014.

Produit

Les terrines : inspirées de la gastronomie bretonne, les terrines, cuites sous vide, offrent une grande variété. Riches en matières premières nobles et sans colorant artificiel ni conservateur, elles sont d'une qualité haut de gamme.

Les salades et marinades : des recettes gourmandes préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Riches en saveurs et hautes en couleurs, elles sont prêtes à déguster.

Les spécialités :

- Le saumon farci, déjà tranché, préparé entièrement à la main et cuit en papillote afin de conserver toute sa saveur.
- Les boudins de poisson, une alternative originale aux terrines, sont à déguster réchauffés.

Découvrir les recettes d'Océaniques

- **16 terrines :** au saumon fumé, aux noix de Saint Jacques, aux langoustines, aux 3 poissons, au crabe, au homard, aux 3 légumes... ;
- **10 salades :** cocktail de fruits de mer, calamars à la Niçoise, marinades de poulpe, marinade de seiches... ;
- **4 spécialités :** saumon farci tranché, boudin de saumon, boudin de Saint Jacques, roulé de filets de saumon.



Martine FOLLEZOU



+ 33 (0) 2 98 93 19 19



commercial@oceaniques.com



www.oceaniques.com