



# LA COLLECTION DE FIN D'ANNÉE *2019*

[oceaniques.com](http://oceaniques.com)

OCÉANIQUES Restauration. Parc d'activités de Kervoasdoué, 7 rue René Pleven.  
BP 134, 29833 CARHAIX - Tél 02.98.93.19.19 - Courriel : [commercial@oceaniques.com](mailto:commercial@oceaniques.com)



### DÉLICE D'ARAIGNÉE DE MER AU SAUTERNES

En forme de bûche de Noël nappée d'une chemise jaune éclatante rappelant le Sauternes.  
Un cœur de morceaux d'araignée de mer entourée par des algues pour un joli visuel.

*Composition : Araignée de mer 9.4%, Chair de crabe, Sauternes 1%, laitue de mer...*

1336 – 1.6 kg – 55J – x 2



### BÛCHE DE LANGOUSTE AU CHAMPAGNE

En forme de bûche de Noël, chemisée par une couleur rouge vive. À l'intérieur 2 couches de couleurs différentes avec un cœur généreux en marquants.

*Composition : Langoustine 11.7%, crème fraîche de Bretagne, Champagne 1%...*

1335 – 1.6 kg – 55J – x 2

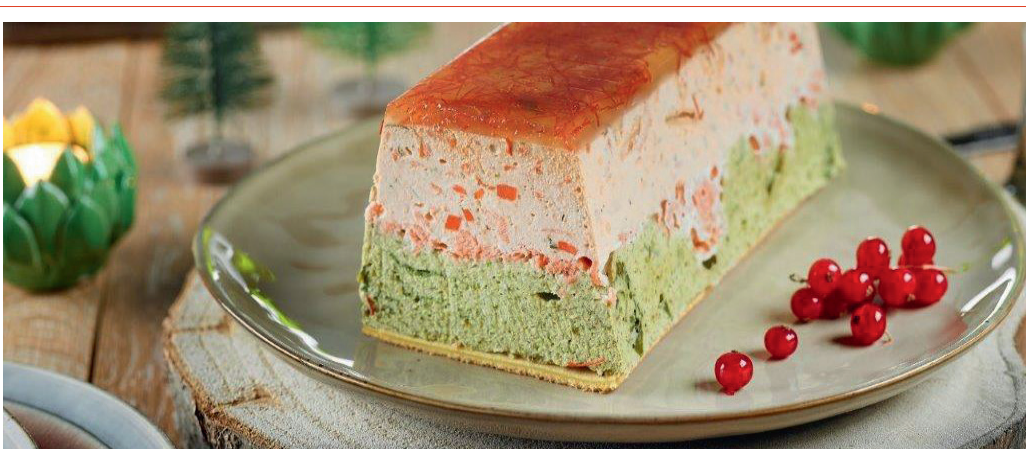


### DUO DE SAINT-JACQUES ET HOMARD BLEU

Terrine de forme trapèze. Deux couches distinctes séparées par une génoise : la première à base de St-Jacques très cuisinée et parfumée avec des poireaux, des échalotes et du Muscawdet et la seconde à base de homard bleu.

*Composition : Chair de Saint-Jacques 11.6%, chair de crabe, homard 5.3%, poireaux, laitue de mer...*

1337 – 1.6 kg – 55J – x 2



### TERRINE DE TRUITE À L'ESTRAGON

Deux farces aux saveurs bien différenciées : une couche verte bien cuisinée avec du poisson blanc, des épinards, des échalotes et de l'estragon et la seconde à base de truite très onctueuse.

*Composition : Truite 19%, lieu noir, épinards, oseille, échalotes, estragon 1.3%...*

1340 – 1.6 kg – 55J – x 2



## SAUMON FARCI À LA PRINTANIÈRE

Un saumon entier de 3 kg environ, farci avec une mousse de poisson blanc, des petits légumes, des œufs et de la crème fraîche. Sa présentation sur un buffet est du plus bel effet ! Environ 25 tranches.

1300 - 3 Kg env. - 42 J - x 1



## BOUDIN DE SAUMON - BOUDIN DE SAINT-JACQUES BOUDIN DE HOMARD

Des recettes authentiques revisitées. À réchauffer au bain marie ou juste à poêler et à servir avec une sauce de type beurre blanc. Garanti sans arrête.

1715 - 1717 - 1714 - 1 kg soit 10x100 gr - x 4 - 35 J

