

Ce qu'il faut retenir

Un partenariat avec Océane de restauration c'est la garantie :

- ✓ D'une prestation personnalisée (choix des menus, goût des convives,...)
- ✓ De bénéficier de repas équilibrés, élaborés par un(e) diététicien(ne) et répondant au GEMRCN.
- ✓ De consommer des produits régionaux (à faible impact environnemental et favorisant une économie régionale,...)
- ✓ D'une cuisine traditionnelle élaborée par des professionnels de votre région.
- ✓ Du respect de la réglementation en vigueur en matière d'équilibre alimentaire et d'hygiène.
- ✓ D'un accompagnement de tous les instants par un chef de secteur dédié
- ✓ D'une réponse économique et performante



Mais aussi et surtout d'une réponse à vos besoins et attentes pour que l'instant du repas reste un moment privilégié de détente et de convivialité.



7. Notre métier : CUISINER

Une cuisine traditionnelle reste le pilier de notre restauration en travaillant principalement des produits frais. Elle s'applique à tous les établissements dont les équipes de production sont sous la responsabilité d'OCEANE DE RESTAURATION.

**Le secret de notre recette repose sur deux ingrédients :
le Produit + le Chef de cuisine.**

Les crudités sont réalisées à partir de légumes frais et de saison (ex : pas de service de tomates en janvier).

Les entrées composées à base de féculents, sont fabriquées à partir de légumes secs cuisinés (riz, semoule, lentilles ...)

L'assaisonnement est préparé à partir de vinaigrette « faite maison ».

Pour la charcuterie, nous n'en sommes pas fabricant, nous laissons ce métier à des professionnels de la charcuterie à même de maîtriser les risques sanitaires élevés du métier (salmonellose, etc.).

Nous travaillons avec un partenaire reconnu pour son savoir-faire et son sérieux en termes de sélection des viandes, de recettes traditionnelles et de suivi de la législation portant sur la fabrication.

Cela nous permet de **vous garantir des produits de qualité et d'une sécurité alimentaire** irréprochable.

Les plats :

Nos recettes sont réalisées à partir de viandes sélectionnées par notre fournisseur, qui, conformément aux cahiers des charges, nous fournit une viande coupée **au grammage adapté** suivant le type de convive.

Pour les bourguignons et autres sautés de porc ou de volaille, les recettes sont réalisées traditionnellement avec une garniture aromatique à base de légumes frais taillés en mirepoix (carottes, oignons, poireaux...). Après avoir fait revenir la viande et la garniture aromatique, nous effectuons une cuisson à court mouillement de manière **à concentrer au maximum les goûts et les saveurs**.

Le poisson étant une matière première sensible et très fragile, nous avons fait le choix de marquer sa cuisson au four vapeur de manière à conserver son intégrité. **Nous temporisons** sa cuisson pour éviter que le produit ne soit trop cuit et ne perde ainsi toute sa saveur. Les sauces accompagnant le poisson sont réalisées à partir des **recettes originales** (Normande, Nantua, Hollandaise ...).



les +
Toutes les béchamelles de nos sauces ainsi que toutes nos béchamelles à gratin sont faites à base de roux (beurre + farine)

Les légumes et accompagnements

Les approvisionnements de nos légumes sont confiés à des fournisseurs locaux spécialistes des produits primeurs. Nos partenaires nous assurent ainsi des légumes de qualité cultivés en Bretagne et Pays de la Loire.

Ce système d'approvisionnement nous permet de proposer une variété plus importante de légumes et d'éviter la monotonie dans les menus.

Leurs cuissons et leurs assaisonnements sont faits en deux temps :

Dans un premier temps, nous cuissons nos légumes à la vapeur et ceci, pour trois raisons :

1. Conserver leurs qualités nutritionnelles (un légume trop cuit perd ses vitamines).
2. Conserver leurs textures (éviter l'effet « purée »).
3. Temporiser leurs cuissons en tenant compte du temps de maintien en température qui va finaliser la cuisson.

Dans un deuxième temps, nous réalisons l'embeurrage et l'assaisonnement, de manière traditionnelle, afin d'effectuer un mélange homogène de l'assaisonnement et retrouver ce « bon petit goût de beurre ».



Les fromages et produits laitiers

Nous privilégions les fromages à la coupe type : Coulommiers, chèvre buche, St Nectaire ...

Un partenariat avec **des fournisseurs locaux.** Ils nous fournissent **des yaourts, des fromages blancs fermiers.**

Les produits issus de l'agriculture biologique nous sont fournis par des producteurs locaux et/ou régionaux.

Les entremets sont élaborés par notre cuisinier.

Les fruits

Ils proviennent de nos fournisseurs en primeurs qui se chargent de sélectionner pour nous des produits **de qualité extra ou étiquette verte,** correspondant à **la saisonnalité.**

La maturité des fruits étant un objectif important, la date de consommation sera précisée au fournisseur lors de la commande.

NB : Toutes les pommes et poires seront issues de l'Agriculture Biologique, en petit calibre pour l'offre bio ou l'offre supérieure.

Nos pâtisseries

La plupart de nos pâtisseries sont fraîches et fabriquées par notre fournisseur local : la société DESAINT (56).

Notre partenaire pâtissier professionnel confectionne des « pâtisseries fines » dans le respect des recettes, des techniques et de la maîtrise **des manipulations des ingrédients sensibles** (œufs, crème ...).



Nous proposerons tout au long de l'année des cakes salés et sucrés « faits maison ».

