

otera

vos **BONS PLANS** **POUR LES FÊTES**

DES PRODUITS FRAIS ET FESTIFS À PRIX TOUT DOUX

8,50€
/PIÈCE

**SAUMON FUMÉ
AU BOIS DE HÊTRE**

6 TRANCHES 180G, SOIT 47,22€/KG

DU 1^{er} AU 31 DÉCEMBRE 2025

NOS APÉRITIFS

LES BONS PLANS



2,95€
/PIÈCE

PRÉFOU BEURRE ET AIL**

280G, SOIT 10,54€/KG



4,95€
/PIÈCE

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

450G, SOIT 11,00€/KG



3,95€
/PIÈCE

SAUCISSONS MINI-CROQ ARTISANAIUX

200G, SOIT 19,75€/KG



3,50€
/PIÈCE

ANTIPASTI AU CHOIX

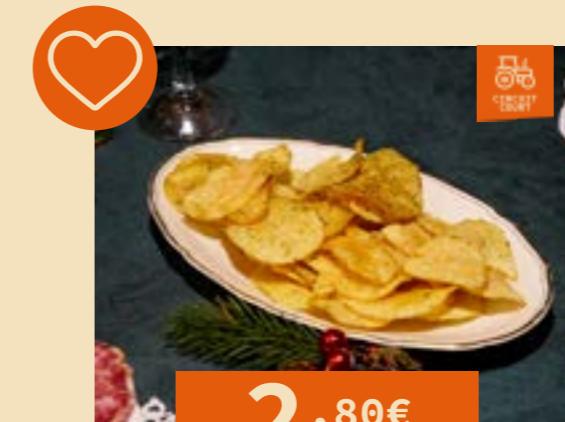
MINI-INVOLINIS SPECK OU POIVRONS FARCIS
AU FROMAGE OU SEICHE A L'AIL OU SALADE DE POULPE
110G, SOIT 31,82€/KG



3,95€
/PIÈCE

FLÛTES SAINT JACQUES ET CABILLAUD

150G, SOIT 26,33€/KG

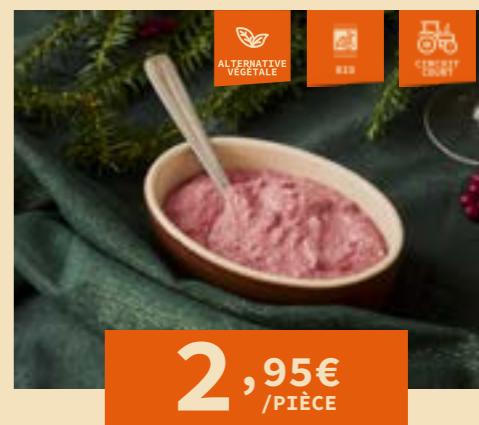


2,80€
/PIÈCE

CHIPS À LA TRUFFE FERME LETOURVILLE

100G, SOIT 28,00€/KG

LA FERME LETOURVILLE, partenaire OTERA depuis 2019, met tout son savoir-faire au service de produits simples et savoureux. Pour les fêtes, découvrez leurs chips à la truffe : un croustillant irrésistible relevé d'une note raffinée, parfait pour sublimer vos apéritifs festifs.



2,95€
/PIÈCE

HOUMOUS HARICOT ROUGE ET BETTERAVE**

150G, SOIT 19,67€/KG



9,50€
/PIÈCE

PLATEAU PANACHÉ APÉRITIF 24 PIÈCES

290G, SOIT 32,76€/KG



2,95€
/PIÈCE

MINI-KNACKS D'ALSACE*

225G, SOIT 13,11€/KG



** Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

* Offre valable du 15 au 26 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

** Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

NOS ENTRÉES

LES BONS PLANS



8,50€
/PIÈCE

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

6 TRANCHES 180G,
SOIT 47,22€/KG



9,95€
/PIÈCE

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT AU CHOIX

NATURE, POIVRE, PIMENT D'ESPELETTE
130G, SOIT 76,54€/KG



5,60€
/PIÈCE

CREVETTES ROSES ENTIERES 60/80

500G, SOIT 11,20€/KG



9,95€
/PIÈCE

HUITRES MARENNE D'OLERON N°3 X12*

POIDS VARIABLE



22,50€
/PIÈCE

BLOC DE LUCULLUS

250G, SOIT 90,00€/KG



4,95€
/PIÈCE

FEUILLETÉS SAINT JACQUES PUR BEURRE X2

240G, SOIT 20,63€/KG



8,95€
/PIÈCE

COQUILLES SAINT JACQUES X2

240G, SOIT 37,29€/KG



4,50€
/PIÈCE

BOUDINS BLANCS NATURE 3+1 OFFERT

500G, SOIT 9,00€/KG



5,95€
/PIÈCE

BOUCHÉES À LA REINE PUR BEURRE X2**

300G, SOIT 19,84€/KG

* Offre valable du 15 au 26 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

** Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS



5,95€
/PIÈCE

CUISSE DE CANARD CONFITE X1

350G, SOIT 17,00€/KG



21,95€
/KILO

MAGRET DE CANARD CRU

POIDS VARIABLE
DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES



14,50€
/KILO

DINDE HAUTS DE FRANCE

POIDS VARIABLE



15,50€
/KILO

CHAPON DE PINTADE HAUTS DE FRANCE*

POIDS VARIABLE

11,95€
/KILO

CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE



8,95€
/KILO

PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE***

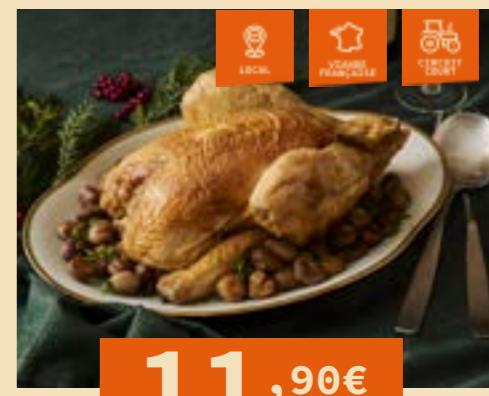
POIDS VARIABLE



16,95€
/KILO

CUISSE DE CHAPON

POIDS VARIABLE



11,90€
/KILO

POULARDE HAUTS DE FRANCE

POIDS VARIABLE



26,90€
/KILO

SUPRÈME DE CHAPON HAUTS DE FRANCE

POIDS VARIABLE

***Offre valable du 1^{er} au 15 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS



5,50€
/PIÈCE

**HACHIS
PORC ET VEAU**
400G, SOIT 13,75€/KG



20,50€
/KILO

**RÔTI DE DINDE
À L'ABRICOT**
POIDS VARIABLE



29,95€
/KILO

**RÔTI DE BOEUF 3 ÉTOILES
100% RACE À VIANDE**
POIDS VARIABLE



54,95€
/KILO

**RÔTI DE BOEUF FILET
100% RACE À VIANDE**
POIDS VARIABLE



54,95€
/KILO

**TOURNEDOS
DE BOEUF FILET
100% RACE À VIANDE X2**
POIDS VARIABLE



8,95€
/PIÈCE

**PARMENTIER
DE CANARD***
750G, SOIT 11,93€/KG



ASTUCES CUISSON CUISSES DE CANARD CONFITES

- 1- Préchauffez le four à 180°C.
- 2- Déposez les cuisses côté peau dans un plat (sans matière grasse supplémentaire, le canard rend son gras).
- 3- Cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante.

Option poêle : faire dorer côté peau 5 à 7 minutes pour un résultat croustillant.

BOUDIN BLANC

- 1- Piquez légèrement la peau pour éviter qu'il n'éclate.
- 2- Cuisson douce à la poêle : 5 à 8 minutes à feu moyen, en les tournant régulièrement.

Option four : 10 à 12 minutes à 180°C, en les enveloppant dans du papier sulfurisé pour préserver moelleux et saveur.

Astuce gourmande : ajouter une noix de beurre et un peu de sucre ou de miel pour un boudin légèrement caramélisé.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

LES BONS PLANS



4,50€
/PIÈCE

POMMES DAUPHINES NATURE**

500G, SOIT 9,00€/KG



4,50€
/PIÈCE

POMMES PALLAISSEON**

500G, SOIT 9,00€/KG



11,90€
/KILO

GRATIN DAUPHINOIS

POIDS VARIABLE



5,75€
/PIÈCE

POMMES GRENAILLES

600G, SOIT 9,58€/KG



8,95€
/PIÈCE

MARRONS ENTIERS CUISINÉS

600G, SOIT 14,92€/KG



4,25€
/PIÈCE

RÂPÉS DE POMME DE TERRE NATURE X4**

440G, SOIT 9,66€/KG

ASTUCES DE PRÉSENTATION POUR UN REPAS DE FÊTES RÉUSSI



POMMES DAUPHINES

Réchauffez-les au four quelques minutes pour retrouver tout leur croustillant. Servez-les dans un joli bol ou en pyramide sur l'assiette pour un effet festif. Ajoutez une pincée de **fleur de sel** ou un tour de moulin à **poivre**, juste avant de servir, un geste simple qui réveille les saveurs.

MARRONS CUISINÉS

Disposez-les autour de votre volaille ou dans une coupelle décorée de brins de **romarin**. Leur douceur s'accorde parfaitement avec les jus rôtis ou les sauces légèrement sucrées. Ajoutez quelques **éclats de marrons** sur une purée ou un gratin pour un effet "fait maison" garanti.

GRATIN DAUPHINOIS

Réchauffez doucement au **four à 160°C** pour préserver son fondant et sa dorure. Servez dans un plat en fonte ou des mini-cocottes pour un rendu chic et chaleureux. Saupoudrez d'un peu de **ciboulette** ou d'une pincée de **muscade** avant de servir.

** Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

** Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

NOS FROMAGES FRANÇAIS

LES BONS PLANS



COMTÉ AOP 24 MOIS

Ce produit d'exception séduit par son goût puissant, équilibré et long en bouche. Ses arômes fruités et torréfiés révèlent toute la richesse d'un savoir-faire authentique, pour un plaisir gourmand à partager pendant les fêtes.

5,95€
/PIÈCE

COMTÉ AOP 24 MOIS

200G, SOIT 29,75€/KG



15,95€
/KILO

ST NECTAIRE
POIDS VARIABLE



16,95€
/KILO

MORBIER AOP
POIDS VARIABLE



26,95€
/KILO

ROQUEFORT PAPILLON
AOP
POIDS VARIABLE



2,50€
/PIÈCE

FROMAGE DE CHÈVRE SAPIC NATURE

EXISTE AUSSI EN CENDRÉ
100G, SOIT 25,00€/KG



17,50€
/KILO

BRIE DE MEAUX AOP
POIDS VARIABLE



3,95€
/PIÈCE

RACLETTE AUX CÈPES,
AUTRES VARIÉTÉS DISPONIBLES :
ÉCHALOTES OU POIVRE OU AIL ET PERSIL*

200G, SOIT 19,75€/KG



4,50€
/PIÈCE

TOMME
DE BREBIS
200G, SOIT 22,50€/KG



33,50€
/KILO

FROMAGE AUX
BRISURES DE TRUFFE
POIDS VARIABLE



3,95€
/PIÈCE

RACLETTE
FUMÉE*
200G, SOIT 19,75€/KG

* Offre valable du 26 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

NOS DESSERTS

LES BONS PLANS



6,50€
/PIÈCE

PANETTONE TRADITIONNEL

900G, SOIT 7,22€/KG



19,95€
/PIÈCE

BÛCHE GLACÉE LOUVION

CHOCO PRALINÉ, VANILLE/SPÉCULOOS,
MANGUE PASSION FRAMBOISE
620G, SOIT 32,18€/KG



NOTRE ASTUCE PANIER GARNI

Pour un cadeau gourmand et festif, composez un panier garni varié et coloré : fruits, biscuits, chocolats, fromages... Jouez sur les textures, les saveurs et les emballages pour un effet généreux et raffiné qui fera plaisir à coup sûr !

Rendez-vous en magasin pour plus d'informations.

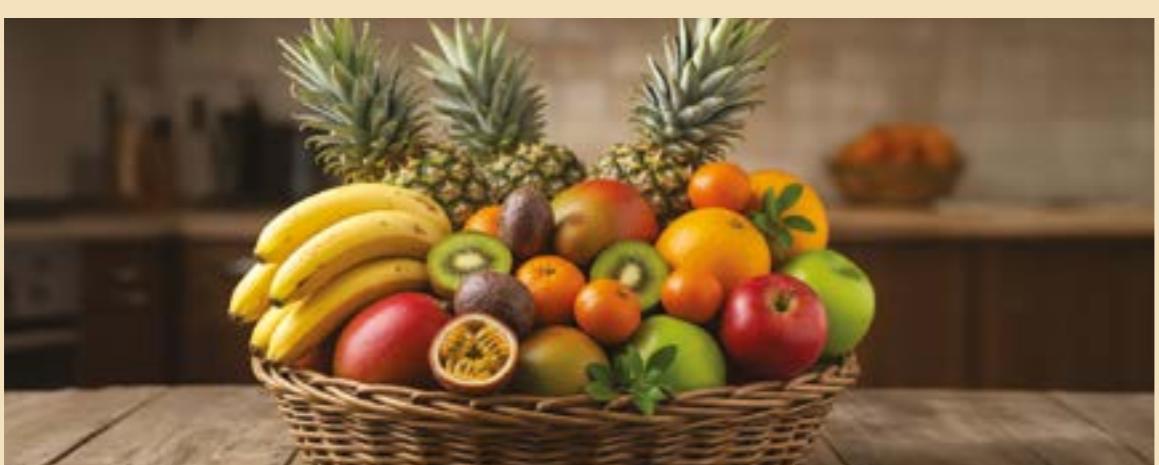


PHOTO NON-CONTRACTUELLE

NOS BOISSONS

LES BONS PLANS



-10%
SUR L'ACHAT
D'UN CARTON*



5,95€
/PIÈCE

CHARDONNAY DOMAINE DES NOËS VAL DE LOIRE IGP

75CL, SOIT 7,93€/L



6,95€
/PIÈCE

PINOT GRIS MARIE MULLER ALSACE AOP

75CL, SOIT 9,27€/L



5,95€
/PIÈCE

CÔTES DE BOURG CHÂTEAU CROIX DE PATY BORDEAUX AOP

75CL, SOIT 7,93€/L



7,95€
/PIÈCE

COSTIÈRES DE NÎMES CHÂTEAU VESSIÈRE RHÔNE AOP

75CL, SOIT 10,60€/L



9,95€
/PIÈCE

SAINT-ESTEPHE CUVÉE SAINT MAXENT BORDEAUX AOC

75CL, SOIT 13,27€/L

-10%

SUR L'ACHAT
D'UN CARTON*



6,95€
/PIÈCE

**MONTLOUIS
MAISON LAUDACIUS
PÉTILLANT DE LOIRE**
75CL, SOIT 9,27€/L



19,95€
/PIÈCE

**CHAMPAGNE REFLET
DE TERRE
JM TISSIER BRUT**
75CL, SOIT 26,60€/L



4,95€
/PIÈCE

**BIÈRE
D'HIVER MOULIN D'ASCQ**
75CL, SOIT 6,60€/L



ACCORDS METS-VIN

SAINT-ESTÈPHE - CUVÉE ST MAXENT

Vin rouge structuré, parfait avec viandes rouges et fromages affinés.

CÔTES DE BOURG - CHÂTEAU CROIX DE PATY

Souple et fruité, idéal avec volailles, charcuterie et fromages doux.

CHÂTEAU VESSIÈRE ROUGE

Rond et aromatique, accompagne rôtis, gibiers et plats mijotés.

CHARDONNAY DOMAINE DES NOËS

Rond et fruité, idéal avec poissons, fruits de mer et fromages à pâte molle.

PINOT GRIS MARIE MULLER

Vin blanc aromatique idéal avec volailles, poissons et crustacés.

MONTLOUIS MAISON LAUDACIUS

Frais et élégant, parfait avec fruits de mer ou desserts fruités.

CHAMPAGNE REFLET DE TERRE

Fin et pétillant, accompagne apéritifs, fruits de mer, foie gras ou desserts festifs.

RECETTE COUP DE COEUR OTERA

VOLAILLE FESTIVE AUX MARRONS



LES INGRÉDIENTS

- 1 volaille (poulet ou chapon)
- 400G de marrons cuits
- 200ML de crème fraîche
- 50G de beurre
- Fromage de notre affineur Schmidhauser (Tomme ou Reblochon)
- Sel, poivre, noix de muscade
- Quelques noix pour le croquant
- Saint-Estèphe - Cuvée St Maxent pour l'accord



LA PRÉPARATION

1-Volaille : Préchauffez le four à 180°C. Assaisonnez la volaille de sel, poivre et herbes de votre choix. Rôtir 1h30 environ selon le poids, jusqu'à ce que la peau soit dorée et la chair juteuse.

2-Purée de marrons : Mixez les marrons avec la crème et le beurre. Assaisonnez avec sel, poivre et une pincée de noix de muscade. Réchauffez doucement à feu doux avant de servir.

3-Dressage : Tranchez la volaille et la disposer sur un lit de purée de marrons. Ajoutez quelques copeaux de fromage affiné et quelques noix concassées pour le croquant.

Servir avec un verre de Saint-Estèphe pour sublimer les saveurs.



RECETTE COUP DE COEUR OTERA

SABLÉS DE NOËL AUX ÉPICES

LES INGRÉDIENTS

- 250G de farine
- 125G de beurre doux, à température ambiante
- 100G de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de cannelle
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de gingembre en poudre
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de muscade
- 1 pincée de sel
- Sucre glace ou chocolat fondu pour décorer (optionnel)

LA PRÉPARATION

1-Préparez la pâte : Mélangez beurre et sucre, ajouter l'œuf, puis farine, sel et épices jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 min au frais.

2-Façonnage : Étalez la pâte, découper des formes à l'emporte-pièce.

3-Cuisson : Cuire 10-12 min à 180°C jusqu'à légère dorure.

4-Décoration : Laissez refroidir puis décorez avec du sucre glace, du chocolat fondu ou des perles de sucre pour un effet festif.

Des sablés croustillants, parfumés et parfaits pour garnir une assiette gourmande ou offrir dans des petits sachets pour Noël.



oterà

MARCHÉ FRAIS AU MEILLEUR PRIX



FRUITS & LÉGUMES • VIANDES • FROMAGES • ÉPICERIE

**VOS PRODUITS FRAIS EN CIRCUIT COURT
AU MEILLEUR PRIX**



PRODUCTEURS

oterà



CLIENTS



**INSCRIVEZ VOUS
À NOTRE NEWSLETTER
POUR CONNAÎTRE TOUS NOS BONS PLANS**



**3,95€
/PIÈCE**

RACLETTE AUX CÈPES

AUTRES VARIÉTÉS DISPONIBLES :
ÉCHALOTES OU POIVRE OU AIL ET PERSIL *

200G, SOIT 19,75€/KG
OFFRE DISPONIBLE DU 26 AU 31/12,
DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES

**PRÉ-COMMANDEZ
VOS PRODUITS FESTIFS**

VOIR BON DE COMMANDE
ET CONDITIONS EN MAGASIN

otera AULNOY

CHEMIN DES BOURGEOIS,
59300 AULNOY-LEZ-VALENCIENNES
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H00 À 19H30
ET LE DIMANCHE MATIN
DE 9H00 À 12H30

HORAIRES EXCEPTIONNELS
POUR LES FÊTES

23 DÉCEMBRE DE 8H00 À 19H30
24 DÉCEMBRE DE 8H00 À 16H00
30 DÉCEMBRE DE 8H00 À 19H30
31 DÉCEMBRE DE 8H00 À 18H00

SUIVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX :



@OTERA AULNOY



@OTERAFRANCE

Manger au moins 5 fruits et légumes par jour, www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.