

# 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<sup>er</sup> 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

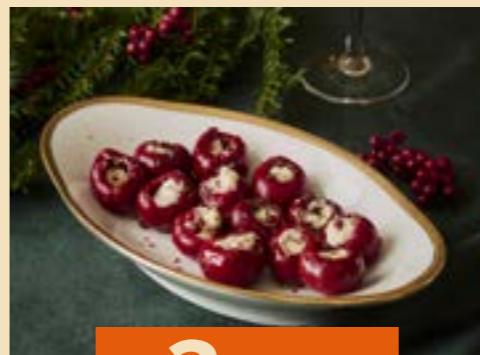
450G, SOIT 11,00€/KG



3,95€  
/PIÈCE

## SAUCISSONS MINI-CROQ ARTISANNAUX

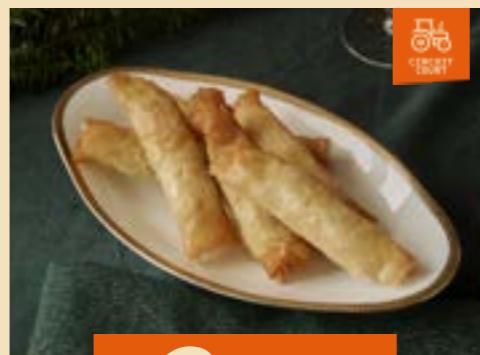
200G, SOIT 19,75€/KG



3,50€  
/PIÈCE

## ANTIPASTI AU CHOIX

MINI-INVOLNTINIS 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

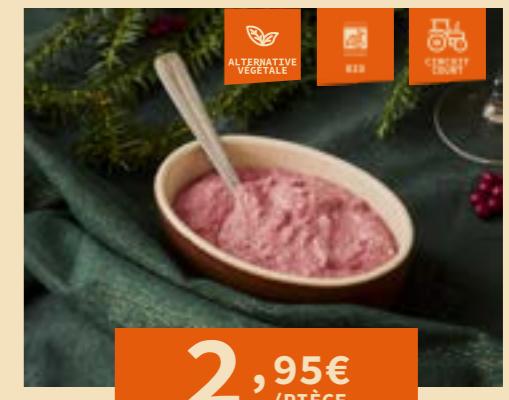
150G, SOIT 26,33€/KG



2,80€  
/PIÈCE

## CHIPS À LA TRUFFE NOIRE

100G, SOIT 28,00€/KG



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



4,95€  
/PIÈCE

## CREVETTES ROSES ENTIERES

400G, SOIT 12,38€/KG



9,95€  
/PIÈCE

## FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT AU CHOIX

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



7,95€  
/PIÈCE

## HUITRES FINES DE BRETAGNE N°3 X12

POIDS VARIABLE



7,95€  
/PIÈCE

## ESCARGOTS DE BOURGOGNE X12

POIDS VARIABLE



4,95€  
/PIÈCE

## FEUILLETÉS SAINT JACQUES PUR BEURRE X2

240G, SOIT 20,63€/KG



7,95€  
/PIÈCE

## COQUILLES À LA BRETONNE X2

240G, SOIT 24,84€/KG



4,50€  
/PIÈCE

## BOUDINS BLANCS NATURE 3+1 OFFERT

500G, SOIT 9,00€/KG



4,95€  
/PIÈCE

## BOUCHÉES À LA REINE X2\*\*

320G, 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 LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

**14,95€**  
/KILO

## DINDE ANCENIS

POIDS VARIABLE

**7,49€**  
/KILO

## POULET FERMIER LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE

**11,95€**  
/KILO

## CHAPON ANCENIS

POIDS VARIABLE

**8,95€**  
/KILO

## PINTADE \*\*\*

POIDS VARIABLE

**17,95€**  
/KILO

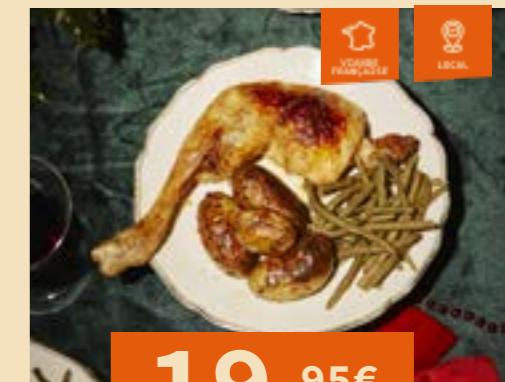
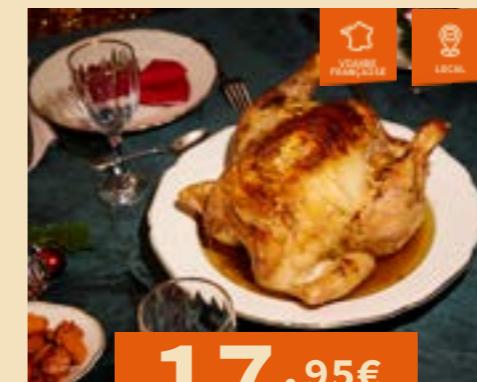
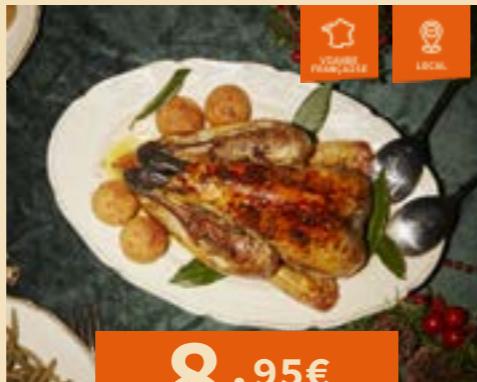
## CHAPON DE PINTADE \*

POIDS VARIABLE

**19,95€**  
/KILO

## SUPRÈME DE PINTADE

POIDS VARIABLE



\*\*\*Offre valable du 1<sup>er</sup> au 15 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

# NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS



14,95€  
/KILO

**RÔTI DE PORC  
AROMATISÉ**  
POIDS VARIABLE



29,95€  
/KILO

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



26,95€  
/KILO

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



54,95€  
/KILO

**TOURNEDOS DE BOEUF**  
**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 : ajoutez 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 PALLAISSE\*\*

500G, SOIT 9,00€/KG



**7,95€**  
/PIÈCE

## GRATIN DAUPHINOIS

750G, SOIT 10,60€/KG



**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



**5,95€**  
/PIÈCE

**COMTÉ AOP  
24 MOIS**

200G, SOIT 29,75€/KG

**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.



**16,95€**  
/KILO

**MORBIER AOP**  
POIDS VARIABLE



**15,95€**  
/KILO

**ST NECTAIRE**

POIDS VARIABLE



**26,95€**  
/KILO

**ROQUEFORT PAPILLON AOP**

POIDS VARIABLE



**2,50€**  
/PIÈCE

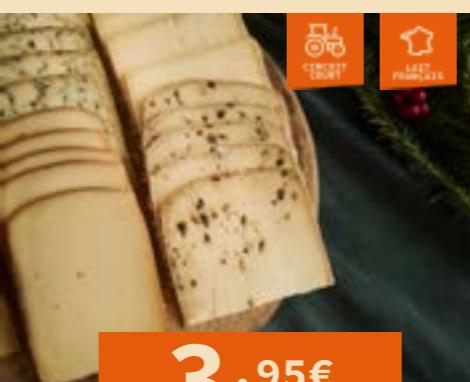
**FROMAGE DE CHÈVRE  
SAPIC NATURE**

EXISTE AUSSI EN CENDRÉ  
80G, SOIT 31,25€/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**

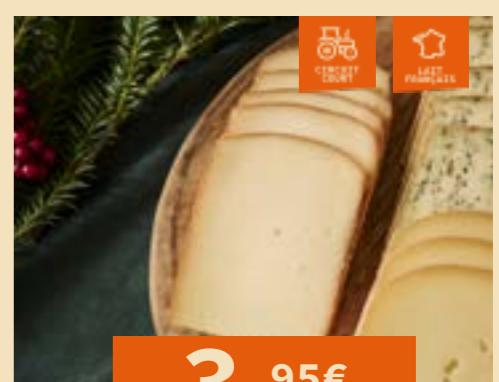
200G, SOIT 22,50€/KG



**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



15,95€  
/PIÈCE

## BÛCHE GLACÉE

NOUGAT/ABRICOT, VANILLE/CHOCOLAT NOIR,  
VANILLE/CARAMEL BEURRE SALÉ,  
MANGUE/PASSION, NOIX DE COCO/CITRON  
VERT, NOUGAT/FRUITS ROUGES  
580G, SOIT 27,50€/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.

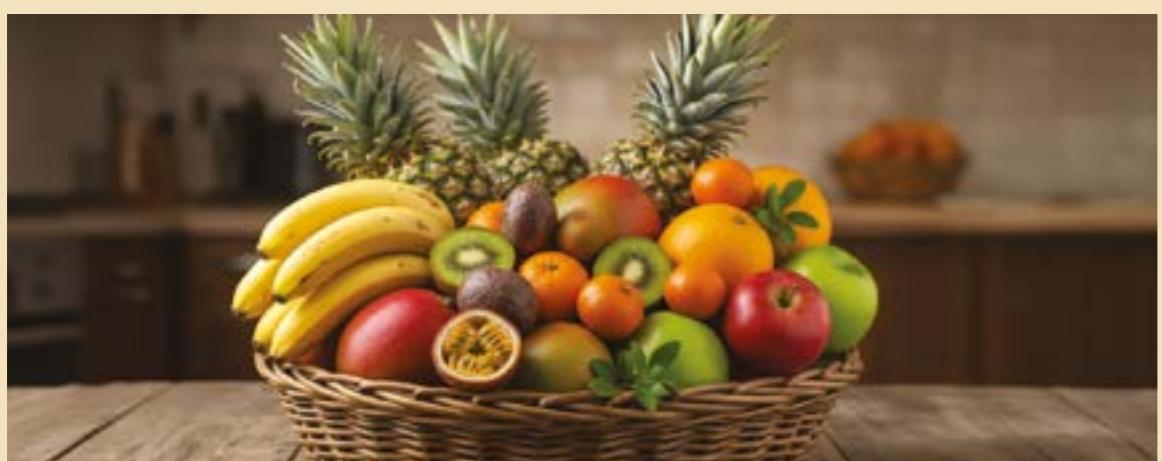


PHOTO NON-CONTRACTUELLE

# 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

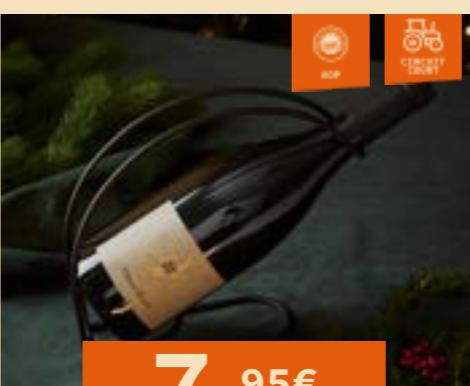
75CL, SOIT 9,27€/L



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 volaille, charcuterie et fromages doux.

### CHÂTEAU VESSIÈRE ROUGE

Rond et aromatique, accompagne rôtis, gibier 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. Assaisonner 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. Laisser reposer 30 min au frais.

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

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

**4-Décoration :** Laissez refroidir puis décorer 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 LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**

# PRÉ-COMMANDEZ VOS PRODUITS FESTIFS

VOIR BON DE COMMANDE  
ET CONDITIONS EN MAGASIN

# otera BREST

122 BOULEVARD DE PLYMOUTH,  
29200 BREST

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 9H00 À 19H30  
ET LE DIMANCHE MATIN  
DE 9H00 À 13H00

## HORAIRES EXCEPTIONNELS POUR LES FÊTES

23 DÉCEMBRE DE 9H00 À 19H30  
24 DÉCEMBRE DE 8H00 À 16H00  
30 DÉCEMBRE DE 9H00 À 19H30  
ET 31 DÉCEMBRE DE 8H00 À 18H00

SUIVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX :



@OTERA BREST



 @OTERAFRANCE

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