

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-CROCQ ARTISANAUX**

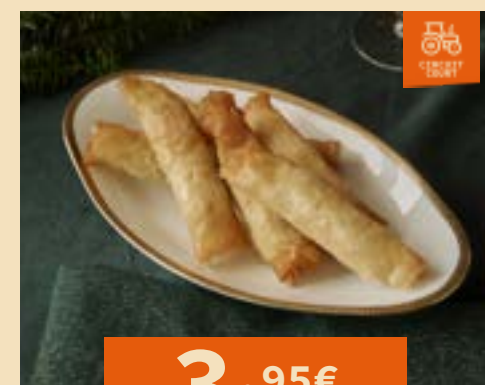
200G, SOIT 19,75€/KG



3,50€
/PIÈCE

**ANTIPASTI
AU CHOIX**

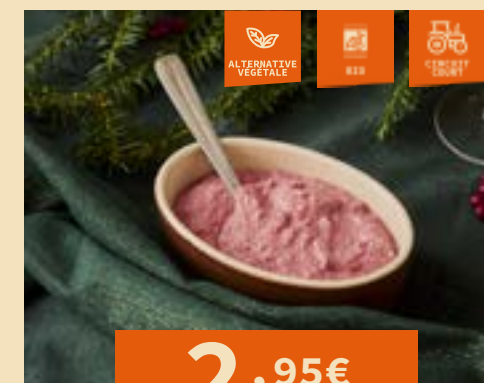
MINI-INVOITINIS SPECK OU POIVRONS FARCIS
AU FROMAGE OU SEICHE À L'AIL OU SALADE DE POULPE
110G, SOIT 31,82€/KG



3,95€
/PIÈCE

**FLÛTES SAINT JACQUES
ET CABILLAUD**

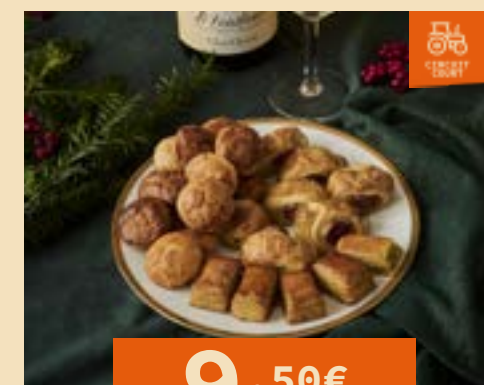
150G, SOIT 26,33€/KG



2,95€
/PIÈCE

**HOUMOUS HARICOT
ROUGE ET BETTERAVE****

150G, SOIT 19,67€/KG



9,50€
/PIÈCE

**PLATEAU PANACHÉ
APÉRITIF 24 PIÈCES**

290G, SOIT 32,76€/KG



2,80€
/PIÈCE

**CHIPS
À LA TRUFFE NOIRE**

100G, SOIT 28,00€/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



7,95€
/PIÈCE

HUITRES FINES DE BRETAGNE N°3 X12

POIDS VARIABLE



7,95€
/PIÈCE

COQUILLES À LA BRETONNE X2

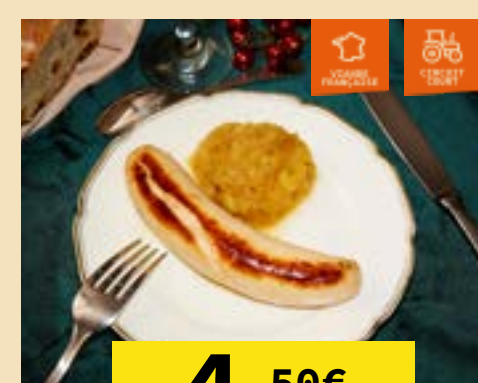
240G, SOIT 24,84€/KG



7,95€
/PIÈCE

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X12

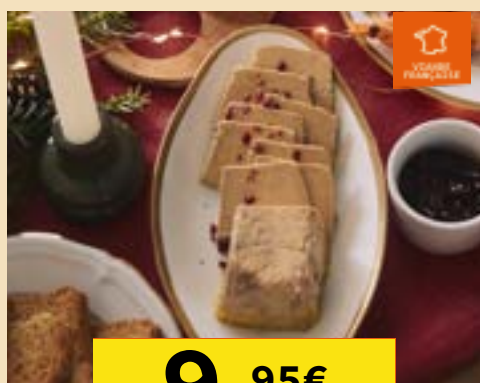
POIDS VARIABLE



4,50€
/PIÈCE

BOUDINS BLANCS NATURE 3+1 OFFERT

500G, SOIT 9,00€/KG



9,95€
/PIÈCE

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT AU CHOIX

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



4,95€
/PIÈCE

CREVETTES ROSES ENTIÈRES

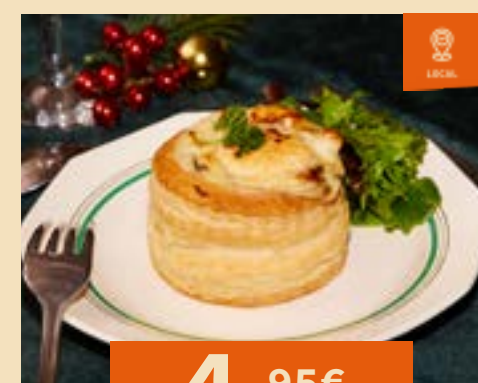
400G, SOIT 12,38€/KG



4,95€
/PIÈCE

FEUILLETÉS SAINT JACQUES PUR BEURRE X2

240G, SOIT 20,63€/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



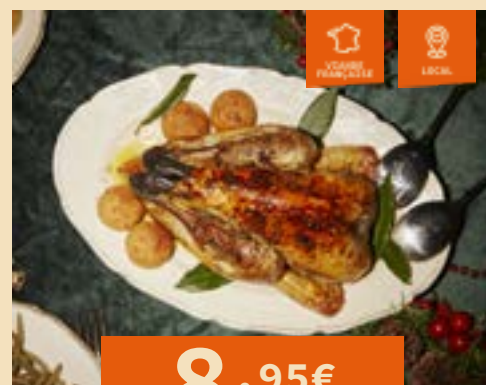
5,95€
/PIÈCE

**CUISSE
DE CANARD
CONFITE X1**
350G, SOIT 17,00€/KG



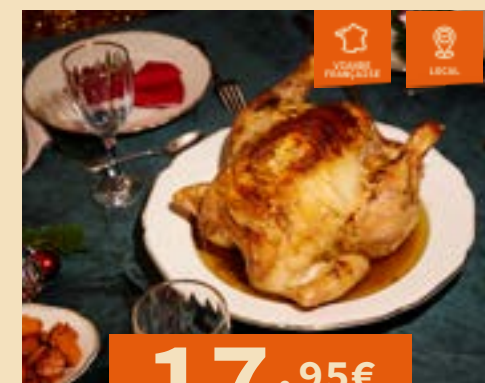
11,95€
/KILO

**CHAPON
ANCENIS**
POIDS VARIABLE



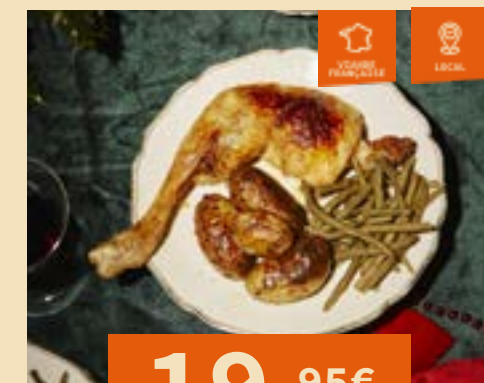
8,95€
/KILO

PINTADE ***
POIDS VARIABLE



17,95€
/KILO

**CHAPON
DE PINTADE ***
POIDS VARIABLE



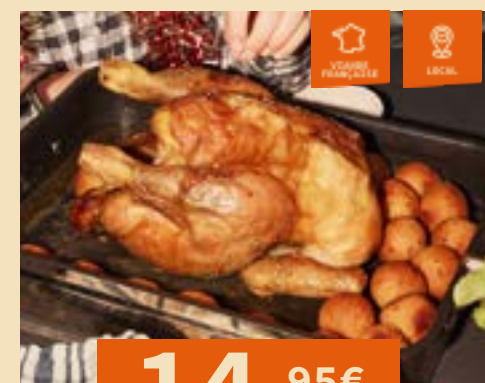
19,95€
/KILO

**SUPRÊME
DE PINTADE**
POIDS VARIABLE



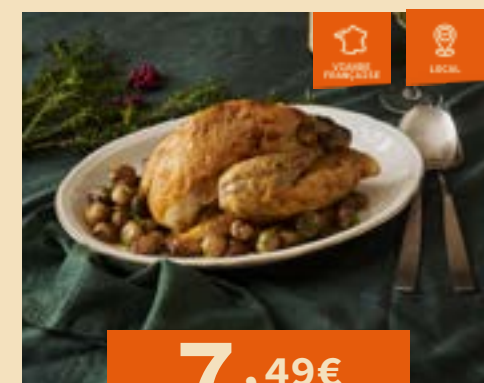
21,95€
/KILO

**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

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

NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS



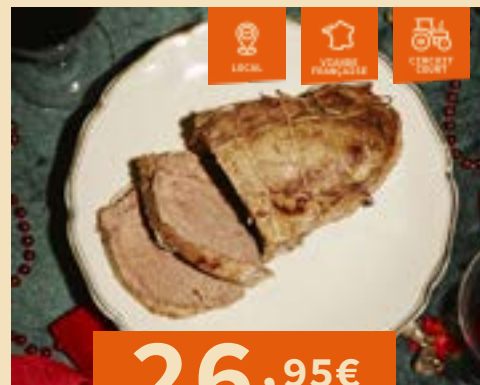
14,95€
/KILO

**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.

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

NOS ACCOMPAGNEMENTS

LES BONNS PLANS



4,50€
/PIÈCE

**POMMES
DAUPHINES
NATURE****

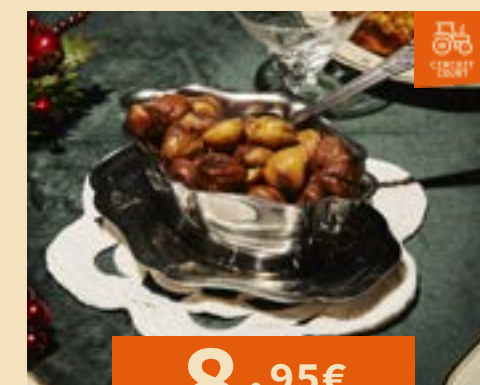
500G, SOIT 9,00€/KG



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.



4,50€
/PIÈCE

**POMMES
PALLAISSON****

500G, SOIT 9,00€/KG



7,95€
/PIÈCE

**GRATIN
DAUPHINOIS**

750G, SOIT 10,60€/KG

** 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



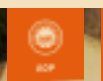
5,95€
/PIÈCE

**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

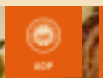
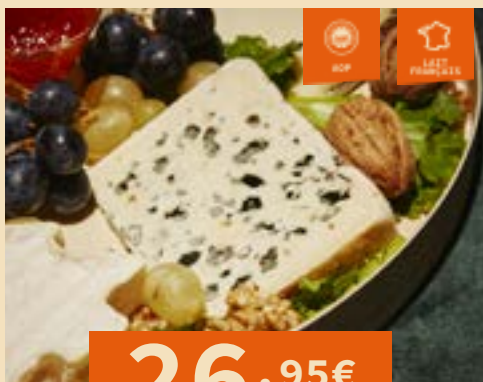
MORBIER AOP
POIDS VARIABLE



15,95€
/KILO

ST NECTAIRE

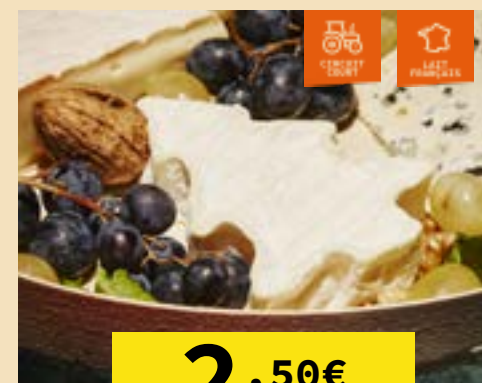
POIDS VARIABLE



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



4,50€
/PIÈCE

**TOMME
DE BREBIS**

200G, SOIT 22,50€/KG



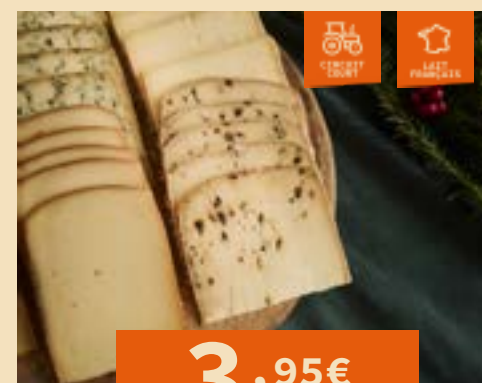
17,50€
/KILO

BRIE DE MEAUX AOP
POIDS VARIABLE



33,50€
/KILO

**FROMAGE AUX
BRISURES DE TRUFFE**
POIDS VARIABLE



3,95€
/PIÈCE

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

200G, SOIT 19,75€/KG



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

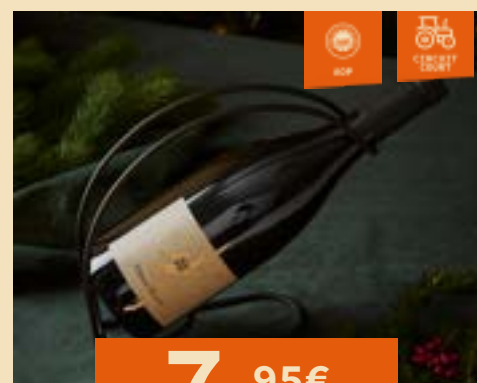
75CL, SOIT 9,27€/L



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-ESTÈPHE CUVÉE SAINT MAXENT BORDEAUX AOC

75CL, SOIT 13,27€/L



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



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



**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 NOES

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
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- ¼ 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.



otera

MARCHÉ FRAIS AU MEILLEUR PRIX

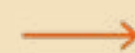


FRUITS & LÉGUMES • VIANDES • FROMAGES • ÉPICERIE

VOS PRODUITS FRAIS EN CIRCUIT COURT AU MEILLEUR PRIX



PRODUCTEURS



otera



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



@OTERA FRANCE

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.