

# 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-CROCQ ARTISANAUX**

200G, SOIT 19,75€/KG

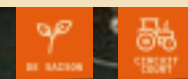


**3,50€**  
/PIÈCE

**ANTIPASTI POIVRONS  
FARCIS AU FROMAGE**

110G, SOIT 31,82€/KG

EXISTE AUSSI : MINI-INVOLTINIS SPECK  
OU SEICHE À L'AIL OU SALADE DE POULPE  
VOIR PRIX EN MAGASIN



**3,95€**  
/PIÈCE

**FLÛTES SAINT JACQUES  
ET CABILLAUD**

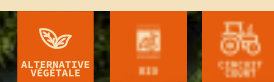
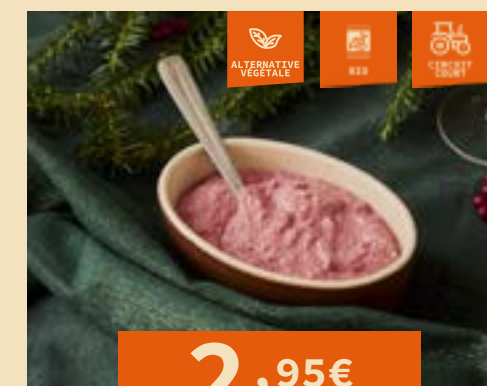
150G, SOIT 26,33€/KG



**2,80€**  
/PIÈCE

**CHIPS À LA TRUFFE  
FERME LETOURVILLE**

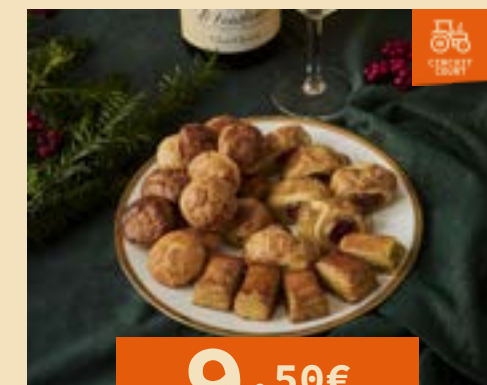
100G, SOIT 28,00€/KG



**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



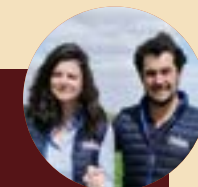
**2,95€**  
/PIÈCE

**MINI-KNACKS  
D'ALSACE\***

225G, SOIT 13,11€/KG



**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.



\*\* 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

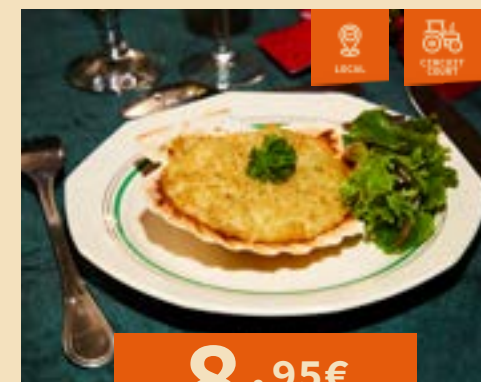
6 TRANCHES 180G,  
SOIT 47,22€/KG



**9,95€**  
/PIÈCE

## HUITRES MARENNES D'OLÉRON N°3 X12\*

SPÉCIALE DE CLAIRE,  
POIDS VARIABLE



**8,95€**  
/PIÈCE

## COQUILLES SAINT JACQUES X2

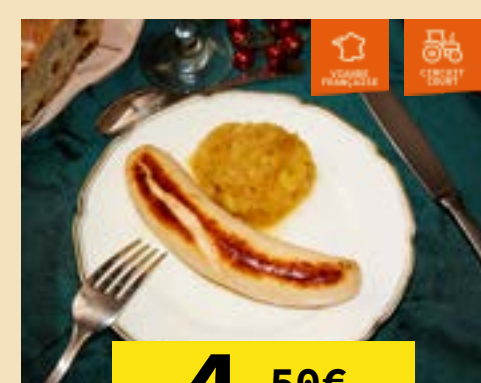
240G, SOIT 37,29€/KG



**6,95€**  
/PIÈCE

## ESCARGOTS

145G, SOIT 47,93€/KG  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



**4,50€**  
/PIÈCE

## BOUDINS BLANCS NATURE 3+1 OFFERT

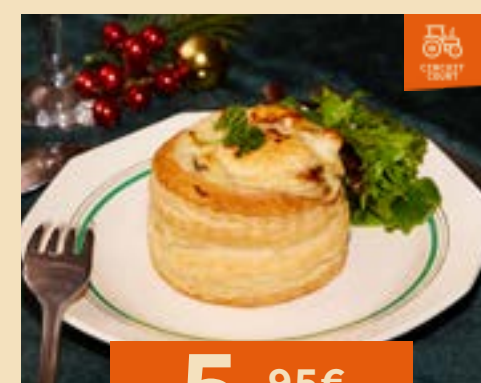
500G, SOIT 9,00€/KG



**4,95€**  
/PIÈCE

## FEUILLETÉS SAINT JACQUES PUR BEURRE X2

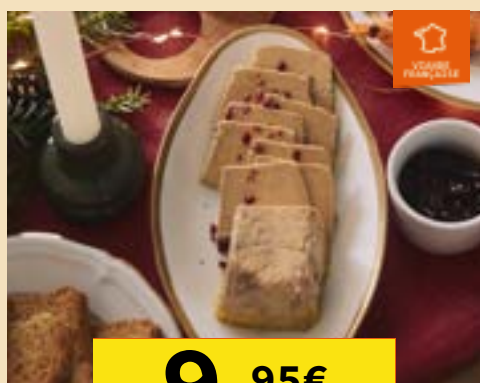
240G, SOIT 20,63€/KG



**5,95€**  
/PIÈCE

## BOUCHÉES À LA REINE PUR BEURRE X2\*\*

300G, SOIT 19,84€/KG



**9,95€**  
/PIÈCE

## FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT AU CHOIX

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



**5,95€**  
/PIÈCE

## CREVETTES ROSES ENTIÈRES 60/80

500G, SOIT 11,90€/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



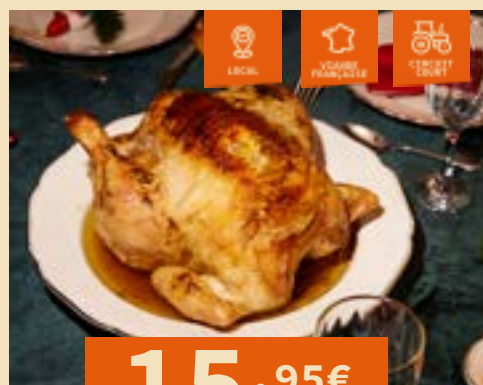
LOCAL

VIANDE  
FRANÇAISE

CIRCUIT  
COURT

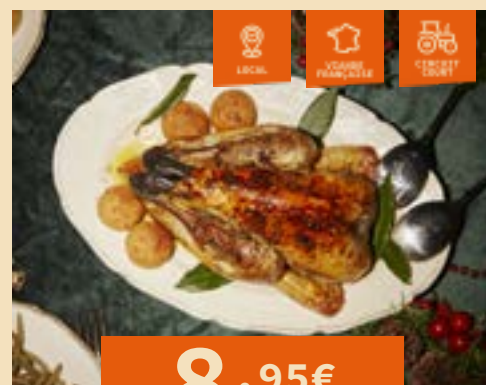
**5,95€**  
/PIÈCE

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



**15,95€**  
/KILO

**CHAPON DE PINTADE  
HAUTS DE FRANCE**  
POIDS VARIABLE



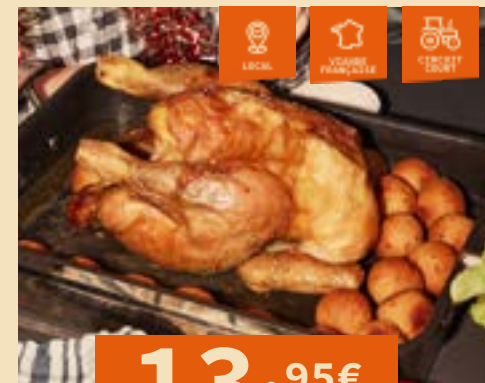
**8,95€**  
/KILO

**PINTADE FERMIERE  
LABEL ROUGE\*\*\***  
POIDS VARIABLE



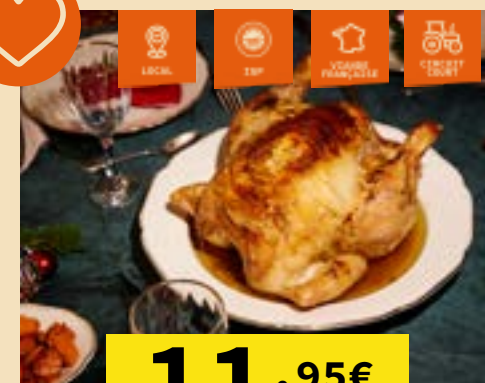
**21,95€**  
/KILO

**MAGRET DE CANARD  
CRU**  
POIDS VARIABLE  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



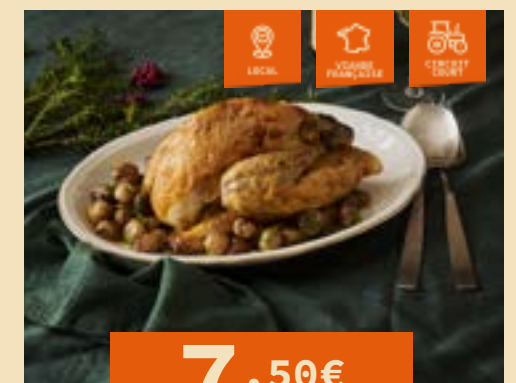
**13,95€**  
/KILO

**DINDE FERMIERE  
LABEL ROUGE**  
POIDS VARIABLE



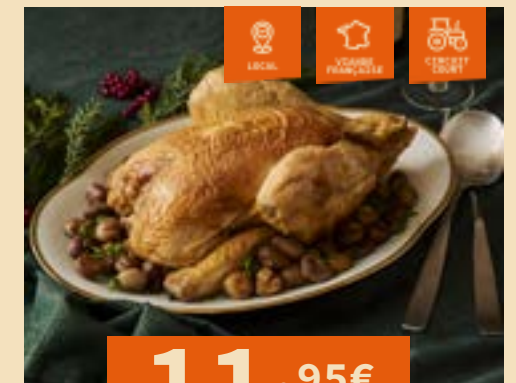
**11,95€**  
/KILO

**CHAPON JAUNE  
FERMIER LABEL ROUGE\***  
POIDS VARIABLE



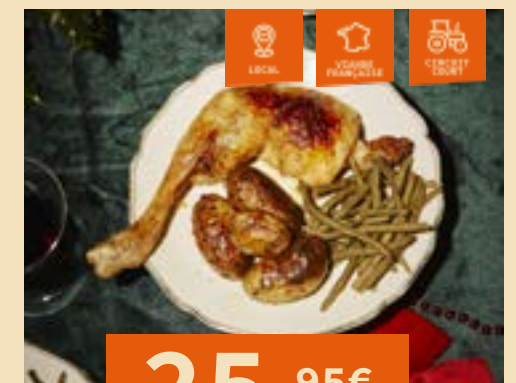
**7,50€**  
/KILO

**POULET FERMIER  
LABEL ROUGE**  
POIDS VARIABLE



**11,95€**  
/KILO

**POULARDE FERMIERE  
LABEL ROUGE**  
POIDS VARIABLE



**25,95€**  
/KILO

**SUPRÊME  
DE CHAPON**  
POIDS VARIABLE

♥ **CHAPON JAUNE FERMIER**, issu des Hauts-de-France, le chapon jaune fermier Label Rouge signé Licques Volailles incarne l'excellence des volailles festives. Élevé en plein air et nourri au maïs, ce chapon IGP se distingue par sa chair jaune tendre et savoureuse. Une valeur sûre pour des repas de fin d'année d'exception.

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



# NOS VIANDES FRANÇAISES

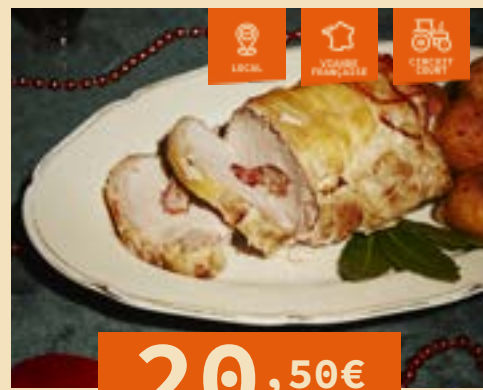
LES BONS PLANS



**16,95€**  
/KILO

**RÔTI DE PORC  
ORLOFF**

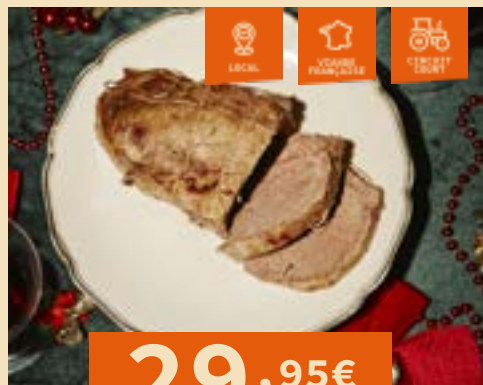
POIDS VARIABLE



**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 : 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 BONS PLANS



**4,50€**  
/PIÈCE

**POMMES  
DAUPHINES  
NATURE\*\***

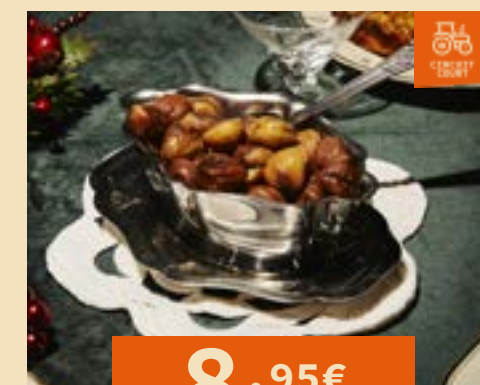
500G, SOIT 9,00€/KG



**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

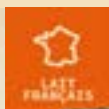
\*\* Offre valable du 15 au 31 décembre et dans la limite des stocks disponibles.

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



# NOS FROMAGES FRANÇAIS

LES BONS PLANS



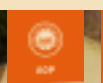
**5,95€**  
/PIÈCE

**COMTÉ AOP  
24 MOIS**

200G, SOIT 29,75€/KG

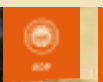
♥ **COMTÉ AOP 24  
MOIS**

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

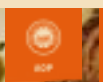
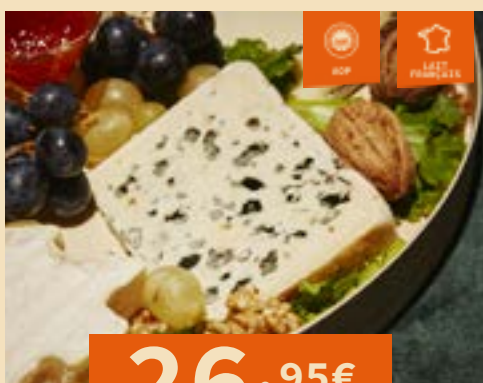
**MORBIER AOP**  
POIDS VARIABLE



**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



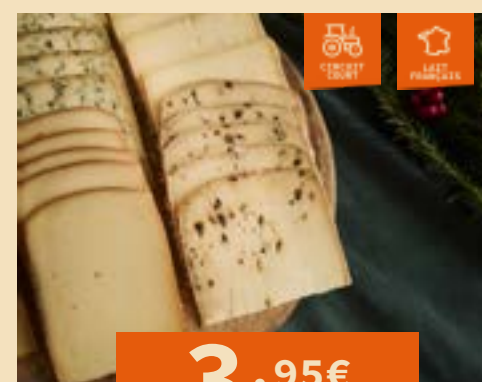
**17,50€**  
/KILO

**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



**22,95€**  
/PIÈCE

## BÛCHE GLACÉE

FRAMBOISE/MANGUE/PASSION,  
CHOCO PRALINÉ,  
SPÉCULOOS/NOUGAT,  
500G, SOIT 45,90€/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

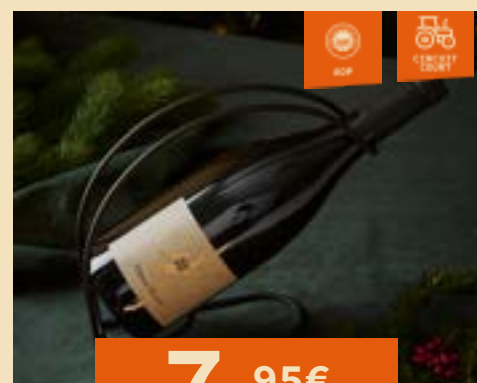
75CL, SOIT 9,27€/L



**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

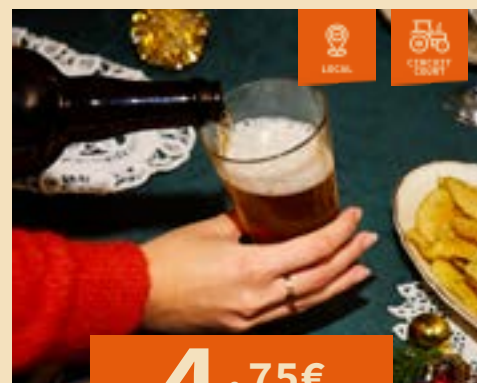




**MONTLOUIS  
MAISON LAUDACIUS  
PÉTILLANT DE LOIRE**  
75CL, SOIT 9,27€/L



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



**BIÈRE  
D'HIVER MOULIN D'ASCQ**  
75CL, SOIT 6,33€/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

## VOLAILE 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. Assaisonner avec sel, poivre et une pincée de noix de muscade. Réchauffer 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-Préparer 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.



# 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 WASQUEHAL**

408 RUE ALBERT BAILLY,  
59290 WASQUEHAL

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 8H30 À 20H00  
ET LE DIMANCHE MATIN  
DE 8H30 À 13H00

### **HORAIRES EXCEPTIONNELS POUR LES FÊTES**

23 DÉCEMBRE DE 8H00 À 20H00  
24 DÉCEMBRE DE 8H00 À 16H00  
30 DÉCEMBRE DE 8H00 À 20H00  
31 DÉCEMBRE DE 8H00 À 18H00

**SUIVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX :**

 @OTERA WASQUEHAL  @OTERA FRANCE

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.