

otera

vos **BONS PLANS** **POUR LES FÊTES**

DES PRODUITS FRAIS ET FESTIFS À PRIX TOUT DOUX

7,50€
/PIÈCE

**SAUMON FUMÉ
AU BOIS DE HÊTRE**

6 TRANCHES 180G, SOIT 41,67€/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 ARTISANNAUX

200G, SOIT 19,75€/KG



**3 , 50€
/PIÈCE**

ANTIPASTI AU CHOIX

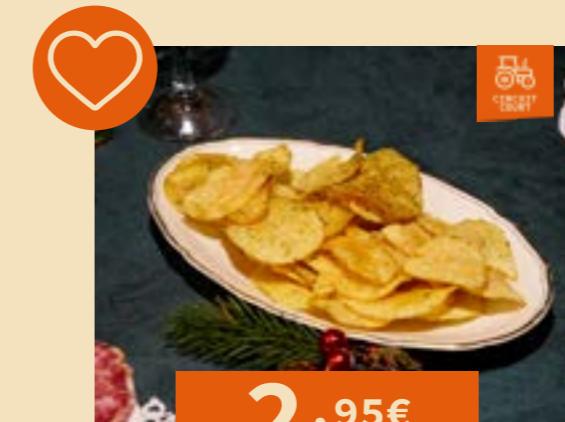
MINI-INVOLINIS SPECK OU POIVRONS FARCIS
AU FROMAGE OU SEICHE A L'AIL OU SALADE DE POULPE
110G, SOIT 31,82€/KG



**3 , 95€
/PIÈCE**

FLÛTES SAINT JACQUES ET CABILLAUD

150G, SOIT 26,33€/KG



**2 , 95€
/PIÈCE**

CHIPS À LA TRUFFE TCHANQUÉS

125G, SOIT 23,60€/KG

♥ LES TCHANQUÉS, partenaire chez Otera, vous propose des chips locale, artisanale et gourmande. Pour accompagner vos apéritifs de fin d'année, découvrez les chips à la truffe, pure produit Aquitain. Tout a été étudié pour vous proposer pour une chips de qualité.



**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



7,50€
/PIÈCE

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

6 TRANCHES 180G,
SOIT 41,67€/KG



4,95€
/PIÈCE

CREVETTES ROSES ENTIERES 30/50

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



9,95€
/PIÈCE

HUITRES MARENNE S D'OLERON N°3 X12*

POIDS VARIABLE



7,50€
/PIÈCE

ESCARCOTS X12

96G, SOIT 78,13€/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



4,95€
/PIÈCE

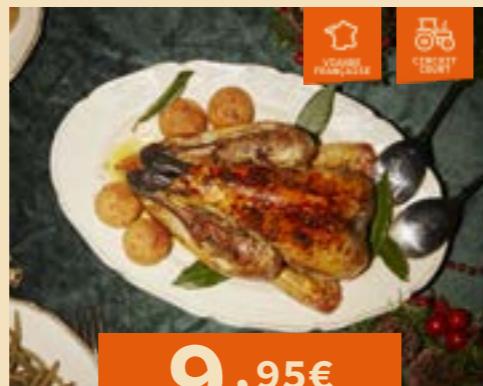
CUISSE DE CANARD CONFITE X1

350G, SOIT 14,15€/KG



**CHAPON
DE PINTADE**
POIDS VARIABLE

17,95€
/KILO



**PINTADE FERMIÈRE
LABEL ROUGE*****
POIDS VARIABLE

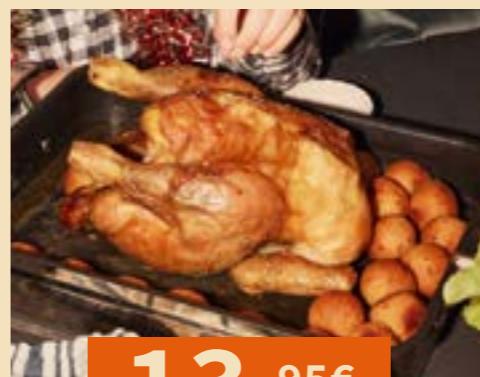
9,95€
/KILO



19,95€
/KILO

MAGRET DE CANARD CRU

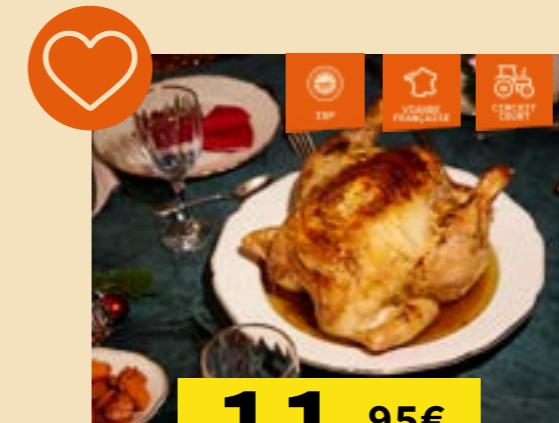
POIDS VARIABLE
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



13,95€
/KILO

DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE

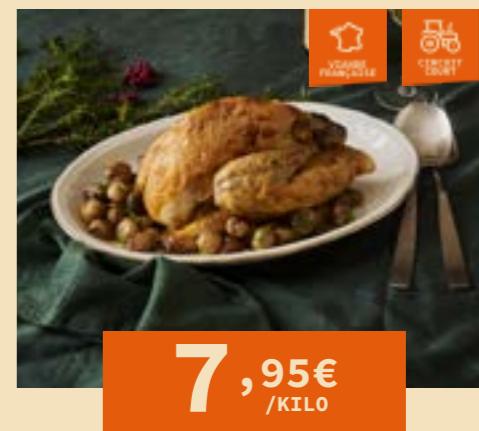


11,95€
/KILO

CHAPON JAUNE FERMIER LABEL ROUGE*

POIDS VARIABLE

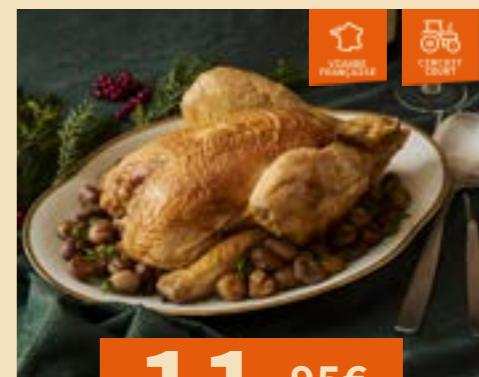
♡ **CHAPON JAUNE FERMIER**, issu des Hauts-de-France, le chapon jaune fermier Label Rouge signé Licques Volailles incarne l'excellence des volailles festives. Élevé en plein air et nourri au maïs, ce chapon IGP se distingue par sa chair jaune tendre et savoureuse. Une valeur sûre pour des repas de fin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



7,95€
/KILO

POULET FERMIER LABEL ROUGE

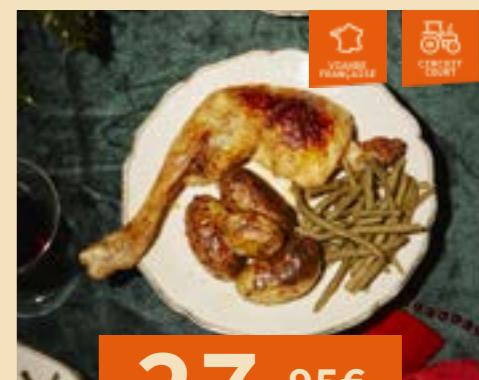
POIDS VARIABLE



27,95€
/KILO

POULARDE

POIDS VARIABLE



27,95€
/KILO

SUPRÈME DE CHAPON

POIDS VARIABLE

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

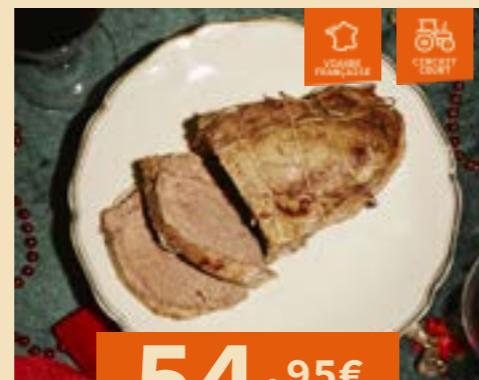
NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS



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



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.



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 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 PALLAISSON**

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



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



16,95€ /KILO

MORBIER AOP

POIDS VARIABLE



15,95€ /KILO

ST NECTAIRE

POIDS VARIABLE



ROQUEFORT PAPILLON AOP

POIDS VARIABLE

26,95€ /KILO



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



8,95€
/PIÈCE

BÛCHE GLACÉE

CHOCOLAT/PISTACHE, FAÇON FORÊT NOIRE,
FRAMBOISE/PASSION,
NOIX DE COCO/ANANAS, TIRAMISU CAFÉ
470G, SOIT 19,04€/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

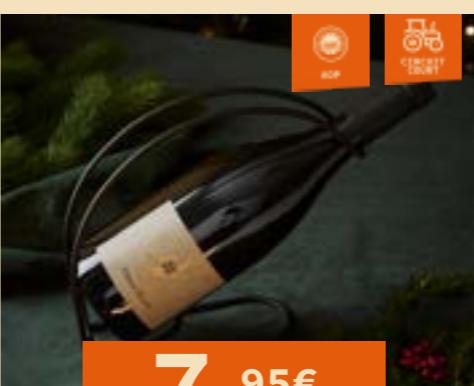
75CL, SOIT 9,27€/L



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
ALOUETTE HIVER**
75CL, SOIT 6,60€/L

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



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.



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.

* Offre de -10 % valable uniquement sur l'achat de cartons de boissons figurant dans le catalogue dans la limite des stocks disponibles.

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-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.



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 MÉRIGNAC

207 AVENUE DE LA MARNE,
33700 MÉRIGNAC

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H00 À 20H00
ET LE DIMANCHE MATIN
DE 9H00 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 MÉRIGNAC



@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.