

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 ARTISANAU

200G, SOIT 19,75€/KG



**3,50€
/PIÈCE**

ANTIPASTI POIVRONS FARCIS AU FROMAGE

110G, SOIT 31,82€/KG

EXISTE AUSSI MINI-INVOLITINIS 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

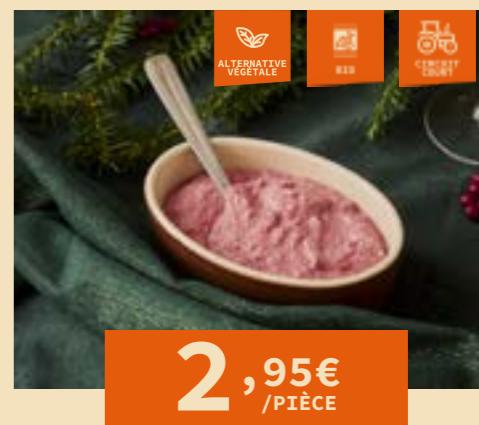


**2,80€
/PIÈCE**

CHIPS À LA TRUFFE FERME LETOURVILLE

100G, SOIT 28,00€/KG

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



5,95€
/PIÈCE

CREVETTES ROSES ENTIÈRES

500G, SOIT 11,90€/KG



9,95€
/PIÈCE

HUITRES MARENNE S D'OLERON N°3 X12*

SPÉCIALE DE CLAIRE,
POIDS VARIABLE



6,95€
/PIÈCE

ESCARGOTS

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



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

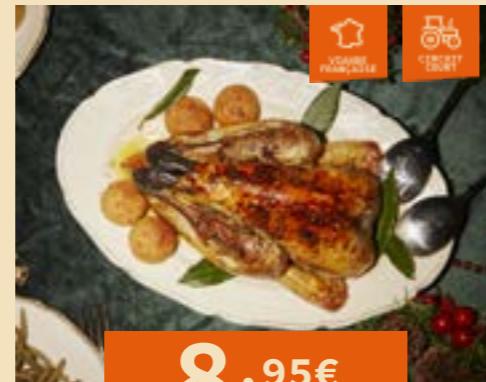
CUISSE DE CANARD CONFITE X1

350G, SOIT 17,00€/KG



15,50€
/KILO

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



8,95€
/KILO

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



21,95€
/KILO

MAGRET DE CANARD CRU

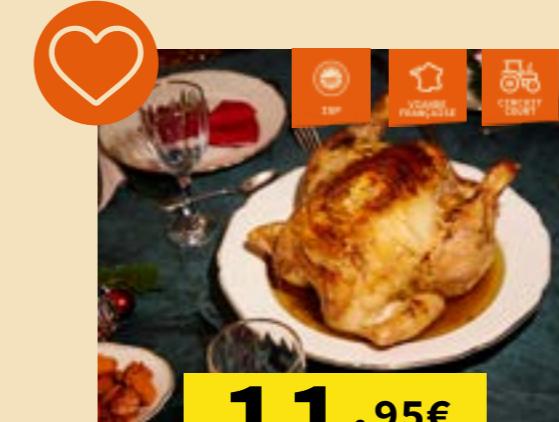
POIDS VARIABLE
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



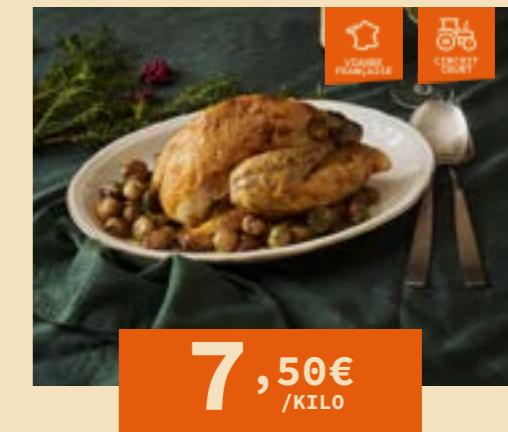
13,95€
/KILO

DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE



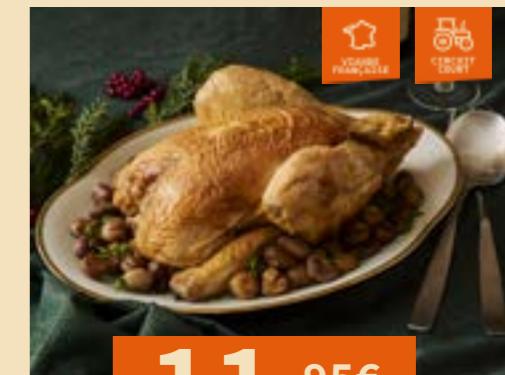
11,95€
/KILO



7,50€
/KILO

POULET FERMIER LABEL ROUGE

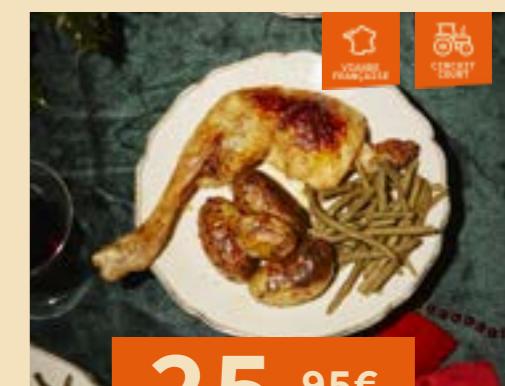
POIDS VARIABLE



11,95€
/KILO

POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE



25,95€
/KILO

SUPRÈME 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^{er} 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.

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



23,80€
/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



**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**

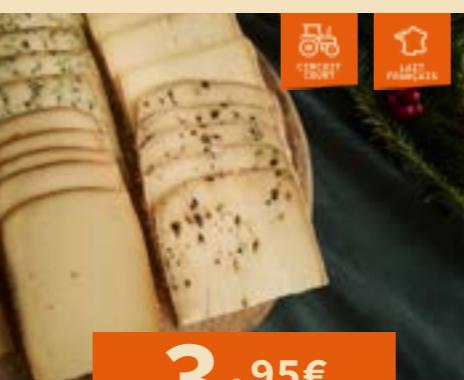
**FROMAGE DE CHÈVRE
SAPIC NATURE**

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



22,95€
/PIÈCE

**BÛCHE
GLACÉE**

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.

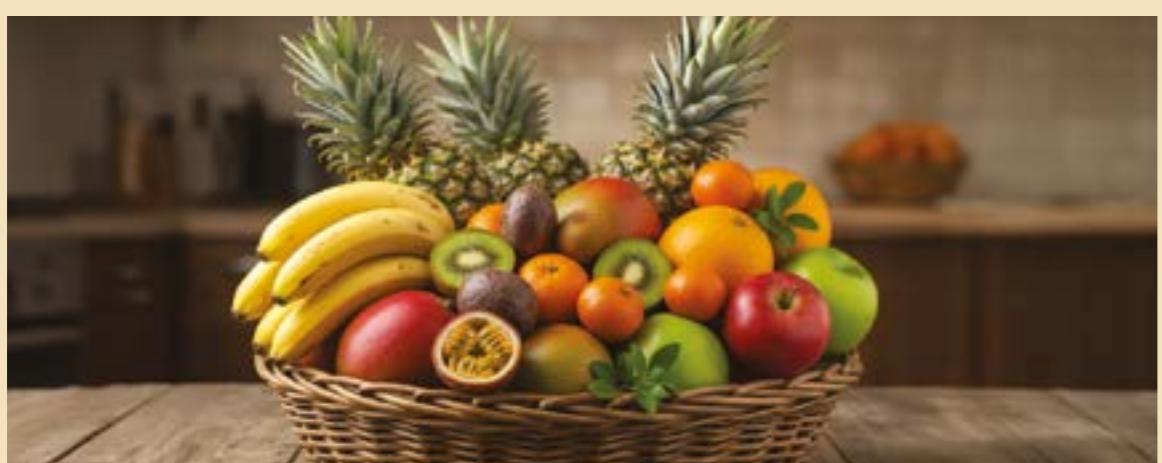


PHOTO NON-CONTRACTUELLE

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



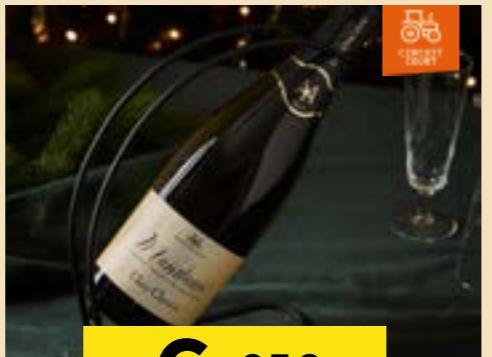
9,95€
/PIÈCE

**SAINTE-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

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.

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 du sart

1 RUE LOUIS CONSTANT, 59491
VILLENEUVE-D'ASCQ

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 DU SART



@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.