otera
MARCHÉ FRAIS AU MEILLEUR PRIX

VOS BONS PLANS POUR LES FÊTES

DES PRODUITS FRAIS ET FESTIFS À PRIX TOUT DOUX



CIRCUIT COURT

SAUMON FUMÉ TRADITION

AU BOIS DE HÊTRE
SALÉ À LA MAIN AU SEL SEC,
GARANTI JAMAIS CONGELÉ

180G, 44,17€/KG

~~10€50~~
~~6 TRANCHES~~

7€95
6 TRANCHES

PRÉCOMMANDEZ VOS PRODUITS FESTIFS
BON DE COMMANDE ET CONDITIONS EN MAGASIN

DU 1er AU 31 DÉCEMBRE 2026

Sous réserve des stocks disponibles en magasin. Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS APÉRITIFS

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE

CIRCUIT COURT

PRÉFOU

BEURRE AIL

280G, 10,54€/KG

2€95

L'UNITÉ

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Spécialité vendéenne, le préfou servait autrefois aux boulangers à tester la chaleur de leur four à bois, avant d'être garni d'ail et de beurre. Fabriqué par Lily Toques, petite entreprise vendéenne, il se distingue par sa croûte croustillante, sa mie aérée et sa garniture généreuse. **À réchauffer et à partager !**

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



MINI BURGER AU CHOIX***

CHEESE & FOIE GRAS
OU CHEESE & BRIE TRUFFE

À PARTIR DE 205G, 33,90€/KG

6€95
LE LOT DE 12



TAPAS AU CHOIX

**POIVRONS FARCIS,
MINI-INVOLTINI SPECK,
POULPE CITRON,
SEICHES À L'AIL**

À partir de 110G,
Soit 31,82 €/KG

3€50 L'UNITÉ



MAXI PLATEAU CHIFFONNADES***

320G, 31,10€/KG

9€95 L'UNITÉ



PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

450G, 11,00€/KG

4€95 L'UNITÉ



MINI BOUDIN BLANC NATURE***

180G, 10,83€/KG

1€95 L'UNITÉ



GOUGÈRE AU FROMAGE

250G, 22,00€/KG

5€50 L'UNITÉ



CHIPS À LA TRUFFE

125G, 20€/KG

2€50 L'UNITÉ



MINI SAUCISSON SEC

200G, 24,75€/KG

4€95 L'UNITÉ

LE COUP DE COEUR DE CÉLIE
CHEFFE DE PRODUIT TRAITEUR & SNACKING

Célie adore les tapas : le format idéal pour partager et goûter à tout, et une idée originale pour un repas de fêtes qui sort de l'ordinaire !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. ***Prix en vigueur du 15 au 31 décembre 2026.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS ENTRÉES

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE



CIRCUIT COURT

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT

NATURE, POIVRE, PIMENT D'ESPELETTE OU SAUTERNES

130G, 76,54€/KG

9€95

L'UNITÉ

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Le foie gras entier, le plus noble des foies gras : des lobes entiers, simplement assaisonnés, pour révéler toute la finesse de son goût.
Son format de 130 g est idéal pour l'apéritif, à petit prix : à déguster sur un pain grillé pour bien commencer la soirée.
Nature, au poivre, au piment d'Espelette ou au Sauternes : chacun trouvera son bonheur !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



BOUDIN BLANC NATURE

500G, SOIT 9,00€/KG

3+1 OFFERT

4€50

LE LOT DE 4



FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT

250G, 111,80€/KG

27€95 L'UNITÉ



ESCARGOTS

360G, 22,08€/KG

7€95 LE LOT DE 12



COQUILLE SAINT-JACQUES

300G, 26,50€/KG

7€95 LE LOT DE 2



BOUDIN BLANC À LA TRUFFE

500G, 13,00€/KG

3+1 OFFERT

6€50 LE LOT DE 4



SAUMON FUMÉ MARINÉ AU CHOIX HERBES, BAIES, AGRUMES

120G, 74,58€/KG

8€95 4 TRANCHES



TRUITE FUMÉE DE NORMANDIE

110G, 45,00€/KG

4€95 LES 4 TRANCHES

ASTUCE CUISSON

Pour qu'il n'éclate pas, ne piquez pas votre boudin blanc : dorez-le doucement au beurre, à feu moyen.

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS VIANDES FRANÇAISES

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE

VIANDE FRANÇAISE

CIRCUIT COURT

CHAPON**

JAUNE LABEL ROUGE

POIDS VARIABLE

12€95

LE KILO

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Notre chapon jaune Label Rouge vient de Licques, dans le Pas-de-Calais, où l'on élève des volailles fermières depuis des générations. Élevé en plein air pendant au moins 5 mois, bien plus longtemps qu'une volaille standard, il offre une chair fine et fondante. **La star des tables de fêtes, en circuit court !**

**Prix en vigueur du 18 au 25 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



PINTADE LABEL ROUGE*

POIDS VARIABLE

9€95
LE KILO



POULET JAUNE ENTIER
LABEL ROUGE
POIDS VARIABLE
7€50 LE KILO



SUPRÊME DE CHAPON
LABEL ROUGE
POIDS VARIABLE
29€95 LE KILO



POULARDE FERMIÈRE
LABEL ROUGE
POIDS VARIABLE
11€95 LE KILO



PAUPIETTE DE VOLAILLE X3
À LA TRUFFE
POIDS VARIABLE
24€95 LE KILO



FILETS DE POULET X2
LABEL ROUGE
POIDS VARIABLE
19€95 LE KILO

LE COUP DE COEUR DE BASTIEN
CHEF DE PRODUIT BOUCHERIE

Bastien adore notre chapon fermier : une chair moelleuse et parfumée, la star de vos tables de fêtes !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. *Prix en vigueur du 1er au 15 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



CUISSE DE CANARD CONFITE

350G, SOIT 17,00€/KG

5€95

L'UNITÉ



MAGRET DE CANARD CRU**

POIDS VARIABLE

19€95 LE KILO



FILET MIGNON ENTIER

POIDS VARIABLE

14€95 LE KILO



TOURNEDOS FILET

100% RACE À VIANDE

POIDS VARIABLE

54€95 LE KILO



RÔTI DE PORC FIGUE MIEL

POIDS VARIABLE

14€50 LE KILO



RÔTI DE BOEUF

3 ÉTOILES, 100% RACE À VIANDE

POIDS VARIABLE

29€95 LE KILO



RÔTI DE DINDE*

CÈPES ET BOLETS

POIDS VARIABLE

19€95 LE KILO

ASTUCE CUISSON

Pour un rôti de porc figue miel bien moelleux, ajoutez un fond d'eau dans le plat et arrosez-le régulièrement : le miel caramélise sans brûler !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026.* Prix en vigueur du 1er au 15 décembre 2026. ** Prix en vigueur du 18 au 25 décembre 2026.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE



CIRCUIT COURT

POMMES DAUPHINES

NATURE

500G, 9,90€/KG

4€95

L'UNITÉ

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

La pomme dauphine, c'est le mariage gourmand d'une purée de pommes de terre et d'une pâte à choux : c'est ce qui la rend si légère et aérienne, contrairement à la croquette. Préparées par Gozoki, elles accompagnent à merveille volailles et rôtis de fête. Croustillantes dehors, fondantes dedans !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



RÂPÉS DE POMMES DE TERRE

NATURE

500G, 9,00€/KG

4€50

LE LOT DE 4



POMMES DE TERRE GRENAILLE

600G, 9,17€/KG

5€50 L'UNITÉ



MARRONS CUISINÉS AUX POMMES ET AUX RAISINS

600G, 14,92€/KG

8€95 L'UNITÉ



POMMES PAILLASSON

500G, 9,90€/KG

4€95 L'UNITÉ



PARMENTIER DE CANARD

750G, 11,93€/KG

8€95 L'UNITÉ



GRATIN DAUPHINOIS

750G, 10,60€/KG

7€95 L'UNITÉ



CHURROS DE POMME DE TERRE

420G, 10,71€/KG

4€50 L'UNITÉ

LE COUP DE COEUR DE JEANNE

RESPONSABLE FILIÈRE FRAIS

Churros de pomme de terre : croustillants dehors, tendres et fondants dedans, ils changent agréablement des accompagnements classiques et font sourire petits et grands autour de la table de fête !

Marrons aux pommes et raisins : entre douceur fruitée et petite pointe acidulée, ils se marient parfaitement avec la dinde ou le chapon. Déjà cuisinés, il n'y a plus qu'à les réchauffer !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS FROMAGES

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE

CIRCUIT COURT

LAIT FRANÇAIS

AOP

COMTÉ AOP

24 MOIS

200G, 27,50€/KG

5€50

L'UNITÉ

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Notre Comté vient de la Fromagerie Vagne, maison jurassienne installée dans l'ancienne fruitière de Château-Chalon et spécialiste de l'affinage des fromages AOP au lait cru.
Affiné 24 mois, il développe des arômes intenses de fruits secs et une texture fondante. Le roi du plateau de fromages des fêtes !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



FROMAGE FAÇON BRIE AUX BRISURES DE TRUFFE

TRUFFE 3%

ENVIRON 250G, 32,50€/KG

3€25

LES 100G



ROQUEFORT AOP

POIDS VARIABLE

24€95 LE KILO



CHÈVRE SAPIN

NATURE OU CENDRÉ

80G, 31,25€/KG

2€50 L'UNITÉ



MORBIER AOP

POIDS VARIABLE

14€95 LE KILO



RACLETTE FUMÉE***

200G, 19,75€/KG

3€95 L'UNITÉ



TOMME DE BREBIS

200G, 22,50€/KG

4€50 L'UNITÉ



PLATEAU DE RACLETTE 3 SAVEURS

NATURE IGP, FUMÉE, AIL DES OURS

400G, 21,25€/KG

8€50 L'UNITÉ



BEAUFORT AOP

POIDS VARIABLE

24€95 LE KILO

ASTUCE DÉGUSTATION

Sortez vos fromages du réfrigérateur 1 heure avant de les servir pour qu'ils révèlent tous leurs arômes, et dégustez-les du plus doux au plus fort !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. ***Prix en vigueur du 15 au 31 décembre 2026.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS DESSERTS

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE

PANETTONE TRADITIONNEL

GARNI DE RAISINS SECS ET D'ÉCORCES D'ORANGE

900G, 6,61€/KG

5€95

L'UNITÉ

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Né à Milan, le panettone est LA brioche des fêtes italiennes.
Sa pâte longuement levée lui donne une mie légère et filante, généreusement garnie de raisins.
Format familial de 900 g à moins de 6 € : une gourmandise idéale à partager, du petit-déjeuner au goûter !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



PANIERS GARNIS

FRUITS ET ÉPICERIE

VENEZ COMPOSER VOTRE PANIER
EN MAGASIN AVEC NOS EXPERTS

À PARTIR DE

19€90

LE PANIER



BÛCHE GLACÉE
CHOCO-NOISETTE

550G, 43,54€/KG

Offre locale
à découvrir en magasin

29€95 L'UNITÉ



SUCETTE
PÈRE NOËL BONNET ROUGE

25G, 60€/KG

1€50 L'UNITÉ



BÛCHE GLACÉE
TRADITIONNELLE

550G, 43,54€/KG

Offre locale
à découvrir en magasin

29€95 L'UNITÉ



BÛCHE GLACÉE SORBELIA

550G, 43,54€/KG

Offre locale
à découvrir en magasin

29€95 L'UNITÉ

ASTUCE DÉGUSTATION

Sortez votre bûche glacée du congélateur 10 minutes avant de la servir.
Pour des parts bien nettes, trempez la lame de votre couteau dans l'eau chaude entre chaque coupe !

MOT DES ÉQUIPES :

Toutes les équipes Otera vous remercient pour votre fidélité tout au long de l'année. Nous sommes heureux de vous accompagner dans la préparation de vos repas de fêtes, avec des produits frais, en direct de nos producteurs. Joyeuses fêtes à tous !

Les équipes Otera

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

NOS BOISSONS

LES BONS PLANS

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS PRODUITS

GRÂCE À NOTRE BON DE COMMANDE

AOP

CHAMPAGNE****

COMTE LH D'HANCE

75CL, 26,60€/L

19€95

LA BOUTEILLE

POURQUOI OTERA L'A CHOISI ?

Parce que les fêtes ne seraient pas les fêtes sans un vrai champagne ! Ce brut AOP Champagne a été sélectionné pour offrir des bulles de qualité à moins de 20 €. Idéal à l'apéritif comme pour trinquer à minuit, il accompagnera tous vos moments de fête… avec modération !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. ****l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



MONTLOUIS****

AOP CRÉMANT DE LOIRE

75CL, 9,26€/L

6€95

LA BOUTEILLE



DOMAINE DE LA RODAIE****

AOP SAINT NICOLAS DE-BOURGUEIL

75CL, 10,60€/L

7€95 LA BOUTEILLE



DOMAINE DES NOES****

CHARDONNAY

75CL, 7,67€/L

5€75 LA BOUTEILLE



SAINT MAXENT****

AOP SAINT-ESTÈPHE

75CL, 13,27€/L

9€95 LA BOUTEILLE



CHÂTEAU DU BERN****

AOP SAINTE-CROIX DU-MONT

75CL, 11,93€/L

8€95 LA BOUTEILLE



CHÂTEAU LA GUERINNIÈRE****

AOP SAINT-ÉMILION

75CL, 11,93€/L

8€95 LA BOUTEILLE



BIÈRE DE NOËL****

BRASSERIE DU COMTÉ

75CL, 7,93 €/L

Bière locale
à découvrir en magasin

5€95 LA BOUTEILLE



JUS DE POMME

1L, 2,50€/L

2€50 LA BOUTEILLE

LE COUP DE COEUR DE VALENTINE

CHEFFE DE PRODUIT ÉPICERIE SALÉE & LIQUIDE

Cultivé par la famille Morin
depuis des générations,
ce Saint-Nicolas fruité accompagnera
vos volailles festives !

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. ****l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



RECETTE COUP DE COEUR OTERA

SUPRÊME DE CHAPON, FOIE GRAS & MARRONS

PRÉPARATION : 30 MIN · CUISSON : 30 MIN · FOUR : 180 °C · POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 SUPRÊMES DE CHAPON (500 G PIÈCE)
- 1 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (130 G)
- 150 G DE MARRONS CUISINÉS
- 500 G DE POMMES DAUPHINES
- 25 CL DE SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
- 2 ÉCHALOTES, 20 CL DE FOND DE VOLAILLE, 50 G DE BEURRE
- THYM, SEL, POIVRE

LA PRÉPARATION

1. MÉLANGEZ LES MARRONS CONCASSÉS ET LE FOIE GRAS EN DÉS.
2. OUVREZ LES SUPRÊMES, FARCISSEZ-LES ET FICELEZ-LES.
3. DOREZ-LES 5 MIN CÔTÉ PEAU, PUIS 25 MIN AU FOUR À 180 °C AVEC LES POMMES DAUPHINES.
4. FAITES SUER LES ÉCHALOTES, DÉGLACEZ AU VIN, AJOUTEZ LE FOND, RÉDUISEZ, PUIS LIEZ AU BEURRE.
5. LAISSEZ REPOSER 5 MIN, TRANCHEZ ET NAPPEZ DE SAUCE.

Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.



RECETTE COUP DE COEUR OTERA

PAIN PERDU DE PANETTONE, POMMES CARAMÉLISÉES À LA CANNELLE

PRÉPARATION : 15 MIN · CUISSON : 15 MIN · À LA POÊLE · POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 TRANCHES ÉPAISSES DE PANETTONE TRADITIONNEL (OTERA, 5,95 € LES 900 G)
- 2 OEUFS
- 20 CL DE LAIT
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 3 POMMES
- 60 G DE BEURRE
- 3 C. À SOUPE DE CASSONADE ET ½ C. À CAFÉ DE CANNELLE
- UN PEU DE SUCRE GLACE

LA PRÉPARATION

1. FAITES DORER LES POMMES EN LAMELLES 8 MIN DANS 30 G DE BEURRE, AVEC LA CASSONADE ET LA CANNELLE.
2. BATTEZ LES ŒUFS AVEC LE LAIT ET LE SUCRE VANILLÉ.
3. TREMPEZ RAPIDEMENT LES TRANCHES DE PANETTONE DANS LE MÉLANGE.
4. FAITES-LES DORER 2 À 3 MIN DE CHAQUE CÔTÉ DANS LE RESTE DU BEURRE.
5. SERVEZ CHAUD AVEC LES POMMES ET UN PEU DE SUCRE GLACE.

Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.

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



CHARCUTERIE ITALIENNE AU CHOIX

JAMBON CUIT AUX HERBES, MORTADELLE, PANCETTA, SPECK, COPPA, PORCHETTA

100G, 19,50€/KG

1€95

L'UNITÉ

CIRCUIT COURT

LAIT FRANÇAIS

IGP

RACLETTE***

NATURE IGP AU LAIT CRU

200G, 17,50€/KG

3€50

L'UNITÉ

otera NICE

1 BD SAINT-ROCH, NICE

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX :

@OTERA NICE @OTERAFRANCE

HORAIRES POUR LES FÊTES :

24 DÉCEMBRE : 8H30 - 16H00
31 DÉCEMBRE : 8H30 - 18H00

Prix en vigueur du 1er au 31 décembre 2026. ***Prix en vigueur du 15 au 31 décembre 2026.
Sous réserve des stocks disponibles en magasin.
Photos non contractuelles, certains visuels ont été réalisés ou retouchés à l'aide de l'intelligence artificielle.