

DE RETOUR  
CHEZ OSCAR

CE MOIS  
CHEZ OSCAR

LE BROCANTEUR  
DU MOIS

FOCUS  
PARTENAIRE

L'OFFRE  
DU MOIS

LA RECETTE  
DU CHEF

# La Gazette



# De Retour chez Oscar

Retrouvez la collecte des cadeaux chez Oscar  
jusqu'au 22 Décembre



Le Père Noël passera chez Oscar pour les enfants malades de l'hope

Venez déposer des cadeaux sous le sapin d'Oscar avant le 22 décembre, ils seront ensuite redistribués par l'association Hagopig !

Pensez à indiquer l'âge et le genre sur le paquet (de 3 mois à 16 ans)

# Ce mois chez Oscar

DU 1ER AU 22 DÉCEMBRE  
COLLECTE DE JOUETS



MARDI 12 DÉCEMBRE  
ANIMATION MEULE  
PARMESAN

JEUDI 14 DÉCEMBRE  
PRIVATISATION



# Ce mois chez Oscar



VENDREDI 15 DÉCEMBRE  
COMPLET

JEUDI 21 & VENDREDI 22 DÉCEMBRE  
MENU DE FÊTES



# Le Brocanteur du mois

Retrouvez Dadou le Jeudi et le Dimanche dans sa boutique  
lors des Puces du Canal !



LES TRÉSORS DE DADOU

Piedade (Dadou pour les intimes), personnage emblématique des Puces du Canal depuis une dizaine d'année

Sa boutique, situé Stand 38 La Halle Louis la Brocante, est aussi chaleureuse que vintage. Vous retrouverez de la vaisselle, du linge de maison ainsi que des petits meubles !



# Focus Partenaire

## HEAVEN'T AGENCY



HEAVEN'T AGENCY  
AGENCE ÉVÉNEMENTIELLE

---

**Retrouvez la décoration d'Heaven't Agency chez Oscar lors de vos événements**

La Team Heaven't Agency est composée de Pauline et Théotime. Le partage, la créativité et la bienveillance sont des valeurs chères à l'agence.

Partenaires de vie mais aussi collègues, la Team de Heaven't Agency cultive ces valeurs au quotidien en travaillant chaque jour ensemble avec passion sur vos nouveaux projets !



# L'Offre du Mois

Retrouvez notre Menu de Fêtes pendant le mois de Décembre  
chez Oscar

MENU DE FÊTES



RÉSERVEZ

— VOS REPAS DE —

— FIN D'ANNÉE —

CHEZ OSCAR

MISE EN BOUCHE DU CHEF

—

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT,  
CHUTNEY DE FIGUES ET DE MANGUE ET SES TOASTS

Ou

SAUMON GRAVELAX, CRÈME CITRONNÉE  
ET SES TOASTS

—

PAVÉ DE VEAU, CRÈME AUX MORILLES,  
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ  
ET SES LÉGUMES GLACÉS

Ou

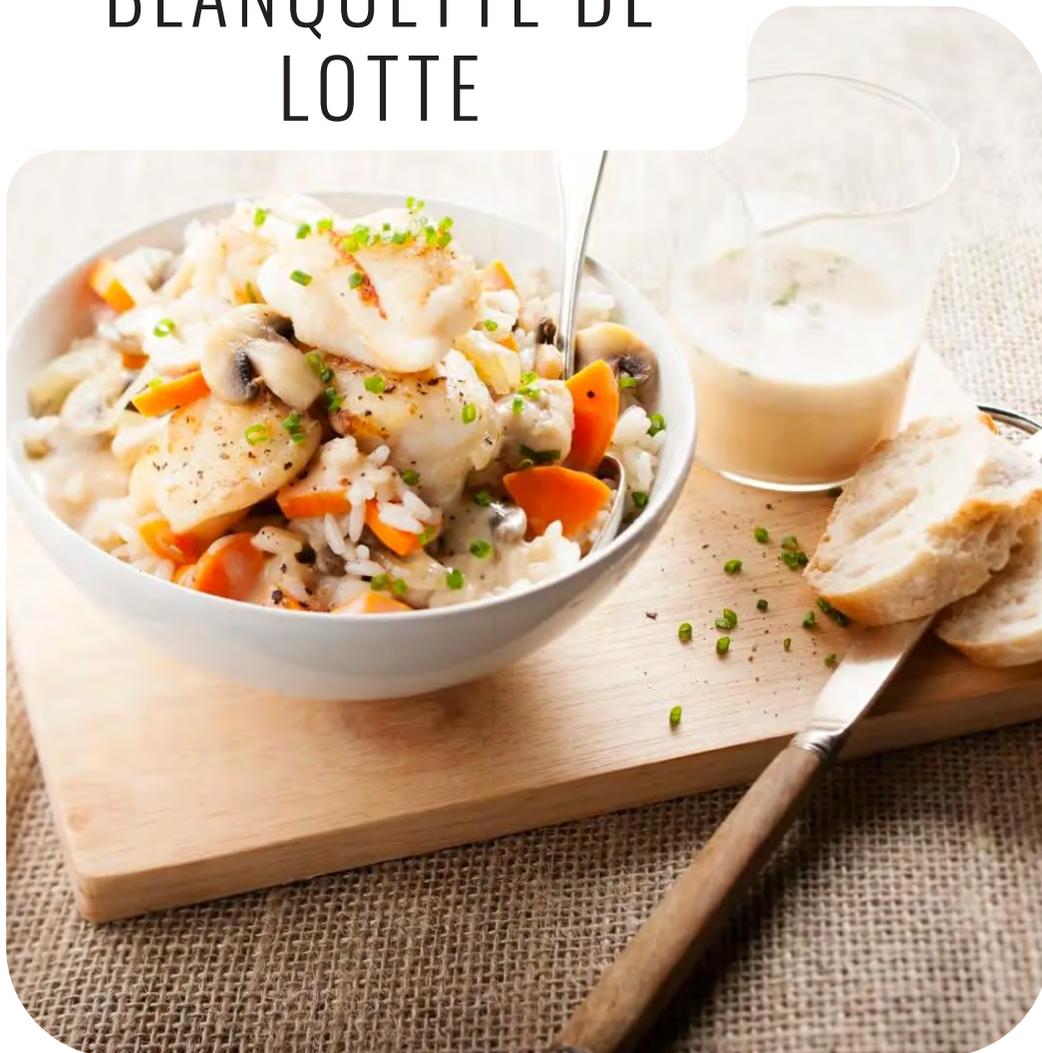
FILET DE DAURADE ROYALE, ÉMULSION AUX  
ÉCREVISSSES, TATIN DE CAROTTES SUR FONDU  
DE POIREAUX ET SON RISOTTO D'ÉPEAUTRE

—

BÛCHE DU MOMENT, MAISON PÉPIN

# La recette du Chef

## BLANQUETTE DE LOTTE



- 300 g Lotte découpée en cubes, farinés
- 8 cl Fumet de poisson
- 5 cl Vin blanc
- 5 cl Crème liquide à 30 % MG
- 0.5 Oignons émincés
- 100 g Champignons de Paris émincés
- 100 g Carottes émincées
- 1 càs Huile d'olive

Faire revenir carottes et oignons. Ajouter les champignons, faire revenir et retirer. Faire dorer la lotte en plusieurs fois si besoin.

Remettre les carottes, oignons et champignons. Ajouter le vin blanc, le fumet de poisson, saler et poivrer. Laisser évaporer l'alcool.

Faire une cuisson sous pression pendant 6 min. Ajouter la crème et servir avec du riz.

# Ils nous font confiance



DIOR

PHILIPS

LVMH

Galeries Lafayette

SNCF

GRAND LYON  
la métropole

BIODERMA  
LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

edf

Les Mousquetaires

COLAS

RENAULT  
TRUCKS

BANQUE POPULAIRE +X

LOFORÉT

LA POSTE

LDLC  
ASVEL

Gedimat  
Au cœur de l'ouvrage.

WE  
WÜRTH ELEKTRONIK  
MORE THAN YOU EXPECT

atlantic  
CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE ET CHAUFFE-EAU

BNI

efficity.com

ciril GROUP

LSP  
La Sphère des Possibles

VEOLIA

Caduceum  
Solutions that matter

BYmyCAR.fr

In Extensio

TOYOTA

Ramsay Santé  
Médipôle Hôpital Privé

VINCI

BNP  
PARIBAS

efor

AFFAIRE CONCLUE  
TOUT LE MONDE A VU CE QUE CHOCHE À VENDRE