

Commander

Pour vos commandes, spécialement pour Noël et Jour de l'An, pensez à réserver au moins 48h à l'avance sur le stand Gastronomie, par téléphone 04 76 42 09 47 ou sur le site internet.



restaurant@pergras.fr



04 76 42 09 47



www.le-drive.pergras.fr

Emporter

Pour le retrait des commandes, vous pourrez venir les récupérer dans nos boutiques éphémères les 24 et/ou 31 :



Marché de Noël



Boutiques

- sur le Marché de Noël - place Victor Hugo - Grenoble (jusqu'au 24/12)
- à la boutique "Chez le Per'Gras" - 38 avenue Maréchal Randon à l'île Verte à Grenoble
- au Restaurant La Baratte - 6, place Championnet à Grenoble
- au Chalet de Noël - 6 rue le Prince Ringuet Carré des Blanchisseries à Voiron
- aux "Paniers Sappeyards" - place de l'Eglise au Sappey en Chartreuse
- au Carrefour City - place Georges Brassens à Poizat

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

piment saingé - Crédits photos: Adobe Stock, photo non contractuelle - Ne pas jeter sur la voie publique.



Les plats de fêtes

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Nos produits festifs du 26/11 au 31/12/2021

Foie gras (torchon, traditionnel ou figue)	165€/kg
Foie gras truffé.....	235€/kg
Saumon fumé maison, Ecosse ou Islande selon arrivage	59€/kg
Terrine de poisson maison, Saint Jacques, saumon, merlan.....	35€/kg
Terrine de cerf, trompette de mort, pistaches	35€/kg
Boudin blanc nature	19€50/kg
Boudin blanc aux morilles.....	29€50/kg
Boudin blanc truffé	39€/kg
Civet de sanglier français, sauce grand veneur	10€/p
Gratin de ravioles, sauce morilles et foie gras ou sauce langoustine.....	12€50

Plateau de fruits de mer à composer selon vos envies

Les fruits de mer

(vente à emporter) du 26/11 au 31/12/2021

Huître fine de Claire Vendée N°3 panier de 2 dz soit 12.5/kg	25€/panier
Huître Fine de Claire N°3 fermée (environ 12 pièces)	12€50/kg
Huître Fine de Claire N°2 fermée (environ 10 pièces)	12€50/kg
Huître Fine de Claire Vendée N°3 sur vos plateaux ouvertes	19€50/kg
Huître Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux ouvertes	19.€50/kg
Huître Gillaudeau Oléron N°3	29€/kg
Huître Gillaudeau Oléron N°3 sur vos plateaux ouvertes	35€/kg
Crevette Equateur 40/60.....	19€50/kg
Bulot cuit.....	19€50/kg
Coque sauvage française.....	19€50/kg
Palourde origine Manche	29€/kg
½ tourteau origine Atlantique Nord Est	29€50/kg
Pince de tourteau origine Atlantique Nord Est	39€/kg
Gambas Label Rouge Madagascar 20/30	39€/kg
Saint-Jacques origine Atlantique Nord Est	49€/kg
Langoustine origine Atlantique Nord Est 16/20	35€/kg
Homard Canadien	49€/kg
Homard Breton	au cours
Langouste Amérique Latine	69€/kg

Citron, vinaigre échalote, mini beurre salé, mayonnaise inclus
dans vos plateaux de fruits de mer + 3€/éco consigne plateau polyester

Nos produits festifs spécial réveillons pour le 24 et le 31 decembre

"Spéciale Noël"

à venir récupérer le 24 et le 31/12 prix/personne

Vol au vent de ris de veau et morilles	14€50
1/2 langouste en Bellevue Amérique Latine	14€50
Gratin de St Jacques et fruits de mer, épinards de la vallée du Grésivaudan 250gr.....	17€
Filet de sole beurre blanc à la truffe noire du Périgord 150gr	17€
Filet de bœuf charolais français en croute sauce morilles (pour 2 personnes minimum) 180gr par personne.....	17€
Gratin dauphinois	5€
Gratin de potimarron	5€
Gratin de cardon à la moëlle.....	8€
Gratin de ravioles, sauce morilles et foie gras ou sauce langoustine.....	12€50
Marrons confits au jus	7€50

Les bûches de Noël à partir de 4 parts minimum

à venir récupérer le 24/12

Croustillant chocolat : mousse chocolat, cœur de chocolat noir, praliné croustillant maison, biscuit amande	6€ la part
Poire chocolat au lait : mousse chocolat au lait, crème poire, biscuit dacquoise amande	6€ la part
Citron coco : mousse citron, crémeux noix de coco, biscuit dacquoise aux noisettes	6€ la part

Les sphères de la Saint Sylvestre

à venir récupérer le 31/12

Chocolat : mousse chocolat noir, crème chocolat noir, biscuit chocolat noir	6€
Praliné : mousse chocolat lait, praliné, noisettes torréfiées	6€
Passion coco citron vert : mousse passion, crémeux coco, biscuit citron vert.....	6€