

Les fruits de mer sur commande

Huitre Fine de Claire Vendée N°3 panier de 2 dz soit 12.5/kg	25€/panier
Huitre Fine de Claire Vendée N°2 panier de 2 dz soit 12.5/kg	30€/panier
Huitre Spéciale Fine de Claire Vendée N°3 20€/dz	20€/kg
Huitre Gilardeau Oléron N°3	29€/kg
Huitre Fine de Claire Vendée N°3 sur vos plateaux ouvertes	19.5€/kg
Huitre Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux ouvertes	19,5€/kg
Huitre Spéciale Fine de Claire Vendée N° 3 sur vos plateaux ouvertes	26€/kg
Huitre Gilardeau Oléron N°3 sur vos plateaux ouvertes	35€/kg
Crevette Equateur 40/60	19.50/kg
Bulot cuit	19.50€/kg
Coque sauvage La Baule	19.50€/kg
Palourde origine Manche	29.00€/kg
½ tourteau origine Atlantique Nord Est	29.50/kg
Pince de tourteau origine Atlantique Nord Est	39.50/kg
Gambas Label Rouge Madagascar 20/30	39.00€/kg
Saint-Jacques origine Atlantique Nord Est	49.00€/kg
Langoustine origine Atlantique Nord Est 16/20	35.00€/kg
Homard Canadien	49.00€/kg
Homard Breton	69.00€/kg

Citron, vinaigre échalote, mini beurre salé, Mayonnaise inclus

Dans vos plateaux de fruits de mer + 3€/Eco consigne plateau polyester

Composition de plateau de fruits de mer sur mesure

Commande sur votre stand ou par téléphone

Retrouvez nos boutiques éphémères du 12 11 au 03 01 2021

à Ma Coop 661 route de Chambéry Saint-Ismier (du mardi au samedi)

à Chez le Pèr'Gras la boutique 38, av Maréchal Randon Grenoble (du mercredi au lundi)

au 20 rue du Béal à Saint-Martin d'Hères (Promo Pneu Service) (du mercredi au vendredi)

au Fournil de champagne 21 avenue du Grésivaudan La Tronche (du mercredi au dimanche)

sur la place Victor Hugo à Grenoble (vendredi, Samedi et Dimanche)

centre ville de Poisat (Camion Magasin) (Samedi et Dimanche)

Cave Jacovin ZC Blanchisseries, 6 Rue Le Prince Ringuet Voiron (jeu, vend, sam)

Retrouvez également une petite sélection de nos produits :

Aux paniers Sappeyards 2496 Route du Col de Porte Le Sappey (du mardi au dimanche)

A la Chocolaterie Zugmeyer 4 Boulevard Agutte Sembat, Grenoble (du lundi au samedi)

chez le
Pèr'GRAS
de père en fils depuis 1896

Vous présente son épicerie fine éphémère



Restaurant chez le Pèr'Gras

90, chemin de la Bastille

38700 La Tronche

04 76 42 09 47

restaurant@pergras.fr

www.pergras.fr



Nos Foie Gras de canard mi-cuits maison

Traditionnel assaisonné porto Armagnac	165/kg
Torchon assaisonné au Sauternes	165/kg
Foie gras et compotée de figues	165/kg
Foie Gras de canard truffé selon le cours et arrivage de la truffe	235/Kg

Le Canard

Foie Gras cru origine IGP Landes : 500 à 600g /p	63€/kg
Magret de canard frais origine IGP Landes	29€/kg
Magret de canard IGP landes frais farci au foie gras	39€/kg
Cuisse de canard IGP Landes confite maison	4.90/p

Les Verrines

Verrine de foie gras entier français origine Landes 180g	25€/p
Verrine de foie gras entier français origine Landes 300g	35€/p

Notre magret fumé maison IGP Landes

Magret de canard fumé tranché	45€/kg
-------------------------------	--------

Nos boudins blancs maison

Boudin blanc	19.90/kg
Boudin blanc aux morilles (5% de morilles)	29.90/kg
Boudin blanc aux truffes (4% de truffes)	35€/kg
Boudin blanc dégustation conditionnement de 500g	24€/kg

Notre saumon fumé maison

Origine Ecosse tranché à la main et vendu au détail	55€/kg
Origine Ecosse tranché à la main et vendu au détail Bio	66€/kg

Hambergra's briochette maison, foie gras poêlé, confiture maison sur commande uniquement

Hambergra's conditionné par 2	14€/boite
Mini hambergra's conditionné par 6	24€/boite

Découvrez notre boutique en ligne www.pergras.fr

Demandez notre offre
de coffrets gourmands sur mesure

Nos plats cuisinés / plats du jour barquette de 2 portions soit 10€ la part

Civet de sanglier conditionné 350g	20€
Viande producteur en sauce 350g	20€
Poisson en sauce 350g	20€
Terrine de poisson	29.90/kg

Les garnitures

Gratin de ravioles nature 300g soit 25€/kg	7€50
Gratin de ravioles aux cèpes et champignons 300g soit 34€/kg	10€00
Gratin Dauphinois 450g soit 16.66€/kg	7€50
Gratin de Potimarron 300g soit 25/kg	7€50
Pomme rôtie vendue par de 2 demi-pommes	3€00

Nos confitures

Confiture de figues le pot de 110g	3.90€
Confiture d'oignon le pot de 110g	3.90€
Confiture mangue, vanille et citron vert	3.90€

Notre miel de la Bastille

Miel de la Bastille le pot de 125g	3.90€
Miel de la Bastille le pot de 250g	7.80€

Nos buches sur commande (minimum 2 parts)

Buche mousse citron biscuit dacquoise citron et crémeux pamplemousse	6€/part
Bûche marron crémeux d'orange biscuit chocolat	6€/part
Bûche chocolat pralin craquant aux fruits secs et insert chocolat	6€/part
Bûche poire du Grésivaudan, chocolat au lait, biscuit noisette	6€/part

Le cadeau idéal
Pour l'assurance de faire plaisir
Les chèques cadeaux
à consommer au restaurant
dès notre réouverture

