

## 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 <b>ouvertes</b>           | 19.5€/kg   |
| Huitre Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>           | 19,5€/kg   |
| Huitre Spéciale Fine de Claire Vendée N° 3 sur vos plateaux <b>ouvertes</b> | 26€/kg     |
| Huitre Gilardeau Oléron N°3 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>                | 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](mailto:restaurant@pergras.fr)**

**[www.pergras.fr](http://www.pergras.fr)**



### Nos Foies 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](http://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 figue 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

