

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-en-Chartreuse (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

S'invite à MA COOP



Restaurant chez le Pèr'Gras

90, chemin de la Bastille

38700 La Tronche

04 76 42 09 47

restaurant@pergras.fr

www.pergras.fr



Notre magret fumé maison IGP Landes

Magret de canard fumé tranché	45€/kg
Cuisse de canard IGP Landes confite maison	4.90€/p

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

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

Civet de sanglier conditionné 350g	20€
Vinade de 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€

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

La Gamme de La Sablaise

Soupes et Velouté

Soupe de poisson 40% 0.790l	5.90€
Soupe de poisson au coulis de homard 500g	6.90€
Velouté de moule au curry 500g	5.90€

Les rillettes

Rillette de Thon au poivre vert 135g	4.90€
Rillette de sardine au citron confit et basilic 90g	3.90€
Rillette de Saint-Jacques aux poireaux 90g	3.90€
Trio tartinable de 90g Langoustine, homard, Saint-Jacques	11.50€

Les sardines

Sardine millésimés à l'huile d'olive 115g	5.90€
Trio de Sardine Collector 345g	18.00€

Les petits agréments

Rouille artisanale 90g	2.50€
fleur de sel de l'île d'Olonne 60g	3.00€

Le cadeau idéal

Pour l'assurance de faire plaisir

Les chèques cadeaux

à consommer au restaurant

dès notre réouverture



Découvrez notre boutique en ligne www.pergras.fr

Demandez notre offre

de coffrets gourmands sur mesure

Merci à toute l'équipe de MA COOP pour leur accueil et leur solidarité

La Cave

Champagne et méthode traditionnelle

Pétillant de Savoie Franck Masson 75cl	13.00€
Champagne Brut propriétaire 37.5 cl	10.00€
Champagne Brut propriétaire Royer 75cl	19.00€
Champagne brut propriétaire Royer Rosé 75cl	25.00€
Champagne Billecart Salmon Brut 75cl	45.00€
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 75cl	59.00€
Magnum Champagne Deutz 150cl	79.00€

Vins blancs secs

Burlet blanc domaine de la Fourmone (jeune vigne en ate aop) 75cl	5.00€
IGP Isère le Loup des Vignes 2018 75cl	9.00€
Roussette de Savoie Franck Masson 2019 75cl	9.50€

Vins blancs Moelleux

Verdesse sur murie Franck Masson 2019 75cl	12.00€
Chambre d'Amour IGP Côtes de Gascogne 2018 75cl	9.50€

Vins rouges

IGP Isère les Balmes Dauphinoises Noël Martin 75cl	9.50€
IGP Isère les Balmes Dauphinoises La meute, le loup des Vignes 75cl	9.50€
AOC Cuvée Papy Stéphane Montez 2018 75cl	19.00€

Les liqueurs des pères Chartreux

Chartreuse MOF 70cl	55.00€
Chartreuse 9 ^{ième} centenaire 70cl	59.00€
Chartreuse 1605 70cl	55.00€
Chartreuse jaune et verte 35cl	23.00€
Mignonette de Chartreuse 3 cl	4.50€

Notre sélection de vins à l'ardoise

Le cadeau idéal

Pour l'assurance de faire plaisir

Les chèques cadeaux

à consommer au restaurant

dès notre réouverture



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.