

chez le
Pèr'GRAS
de père en fils depuis 1896

90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
restaurant@pergras.fr



PROPOSITION AUTOCARISTES 2017

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez en faisant appel à nous pour l'organisation des repas de vos groupes et nous vous prions de bien vouloir trouver ci-dessous nos propositions de menus pour 2017.

Pour cette occasion, nous pourrions accueillir vos clients au Restaurant Chez le Pèr'Gras dans un cadre exceptionnel, avec une vue panoramique extraordinaire. Nous vous invitons à découvrir notre site Internet : www.restaurant-grenoble-gras.com

Notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Le restaurant Chez le Pèr'Gras est situé à 300 mètres après la gare supérieure du Téléphérique de Grenoble. Il est accessible, en voiture uniquement, au départ de la Marie de la Tronche par une route goudronnée de 2 kilomètres.

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle française de qualité. Maison centenaire de Père en Fils depuis 5 générations, nous mettons notre savoir-faire depuis 1896 au service de nos clients

Le restaurant est labélisé Maître Restaurateur depuis décembre 2009.

Notre capacité d'accueil est de 120 couverts assis dans notre salle panoramique et de 140 couverts assis sur notre terrasse panoramique et ombragée par deux tilleuls centenaires.

Nous avons également une salle de séminaire d'une capacité de 35 personnes en style théâtre et de 20 personnes en réunion ainsi qu'un salon privatif pouvant accueillir vingt personnes dans un cadre atypique et chaleureux.

Suite à votre confirmation, nous avons la possibilité de vous faire bénéficier d'un tarif préférentiel pour l'aller-retour en téléphérique

A titre indicatif :

- 5€10 l'aller retour par personne pour un groupe de 15 personnes minimum (**tarifs 2017**)
- 4€40 l'aller retour par personne pour un groupe de plus de 70 personnes (**tarifs 2017**)
- 4€10€ l'aller retour par personne pour un groupe de plus de 150 personnes (**tarifs 2017**)

En cas et seulement en cas de règlement comptant nous accordons une gratuité au chauffeur ou accompagnateur pour des groupes de 25 personnes minimum. Une seconde gratuité sera accordée au-delà de 50 personnes.

Vous trouverez ci-dessous des propositions de menus. Nous tenons à souligner que nos propositions ont un caractère saisonnier et que leurs tarifs sont garantis sur une période de un an. **Ces tarifs sont valables à midi hors week-end et jours fériés.** Notre établissement est ouvert de la mi-mars à la mi novembre.

Concernant les modalités de réservation, nous vous remercions de bien vouloir nous confirmer le plus tôt possible par téléphone puis par mail le nombre de personnes ainsi que le menu retenu. **Le nombre définitif de personnes sera à confirmer au plus tard 72 heures à l'avance. Nombre retenu pour la facturation en cas d'absence.**

Nous restons à votre disposition pour de plus amples renseignements.

Sachez que nous mettrons tout en œuvre pour satisfaire vos convives et que nous serions heureux de travailler avec vous en 2017.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Laurent GRAS

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1890

90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
restaurant@pergras.fr



MENUS 2017

Pour parfaire vos repas, nous pouvons vous suggérer :

- un kir à la crème de Griotte et jus de fruits à 4€50 par personne accompagné de cake aux olives et au jambon
- un cocktail Griotte (pétillant de Savoie parfumé à la crème de Griotte) et jus de fruits à 7€ par personne accompagné de cakes aux olives et au jambon et feuilletés assortis.
- Une assiette de fromages régionaux ou fromage blanc à 4€50 par personne.
- Les eaux minérales à 4€ la bouteille de 75 cl.

MENUS VALABLES LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Menu à 26€50

Salade du Vercors
Crouton de Saint-Marcellin et pomme fruit
Lanière de magret fumé, salade et tomate

Sauté de Porcelet
Sauce vin blanc de Savoie

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Tarte aux fruits de Saison

Café
¼ Bte par personne sélection du Sommelier

Menu à 28€50 TTC

Salade Bleu du Vercors, Noix de Grenoble
Lanières de Saumon fumé maison Vinaigrette caramélisée

Poulet sauté à l'ail et au vin blanc
Façon Marie Louise Gras

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Moelleux aux pommes du Grésivaudan

Café
¼ Bte par personne sélection du sommelier

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1890

90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
restaurant@pergras.fr



MENUS VALABLES LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Menu à 32€00 TTC

Terrine de Lotte aux petits légumes
Coulis de tomates fraîches

Sauté de Veau
Sauce Chartreuse

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Glace Vanille artisanale et fruits de saison
(Fraise, cerise, poire, pêche... selon saison)
Crème fouettée à la Vanille Bourbon
Tuile aux Noix AOC de Grenoble

Café
¼ Bte par personne sélection du sommelier

Menu à 35€ TTC

Clafoutis de légumes
Salade mêlée à la vinaigrette caramélisée

Filet de Merlu
« La criée des Sables d'Olonne »
Selon arrivage
Sauce beurre Blanc

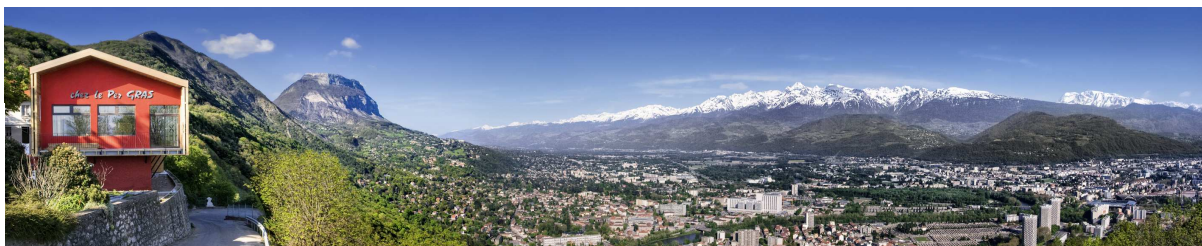
Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Mousse de fruits de saison

Café
¼ Bte de Vin par personne sélection du Sommelier

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1876

90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
restaurant@pergras.fr



MENUS VALABLES LE WEEK-END ET LE SOIR

Menu à 47€ TTC

Mise en bouche

Chausson de Foie Gras maison
Caramel de fruits
Salade mêlée à la Vinaigrette caramélise

Saumon braisé
Sauce Beurre Blanc Vermouth

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Duo Gourmand
Soufflé glacé à la Chartreuse et tuile dentelle aux Noix AOC de Grenoble

Café
¼ Bte par personne Muscat d'Alsace, Touraine Val de Loire

Menu à 52€ TTC

Mise en bouche

Duo de Saumon fumé et parfait de chèvre
Julienne de Grany
Salade mêlée à la Vinaigrette caramélisée

Magret de Canard IGP Landes
Sauce périgourdine

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Duo Gourmand
Pêche caramélisée et son sabayon à la Vanille Bourbon
(selon saison)

Café
¼ Bte par personne Macon Blanc, Bordeaux Côtes de Bourg

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1876

90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
restaurant@pergras.fr



MENUS VALABLES LE WEEK-END ET LE SOIR

Menu à 57€ TTC

Mise en bouche

Cappuccino de Langoustine et ses petites ravioles
Salade mêlée à la Vinaigrette caramélisée

Noix de veau rôti
Sauce vierge aux aromates et herbe fraîches

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Duo Gourmand
Feuillantine au chocolat et mini salade de fruits de saison

Café
¼ Bte par personne Macon Blanc, Côtes du Rhône Château Grignan

Menu à 62€ TTC

Mise en bouche

Duo de foie gras maison
L'un traditionnel, L'autre à découvrir
Briochette au sésame et compotée de fruits

Médaille de Lotte
« La criée des Sables d'Olonne »
Selon arrivage
Sauce Champagne

Gratin Dauphinois à l'Ancienne
Légume du Marché

Duo Gourmand
Délice Passion Fruits rouges et Biscuit craquant

Café
¼ Bte par personne Muscat d'Alsace, Pinot Noir d'Alsace