



Noël

2023



Pour vos réveillons
de Noël
et du Jour de l'an

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Nos produits festifs du 26/11 au 31/12/2023

Foie gras (torchon ou traditionnel)	179€/kg
Foie gras truffé (sur commande)	269€/kg
Confitures figue ou oignons ou poire vanille cannelle 110gr	4€50/pot
Magret de canard IGP Landes fumé et tranché par nos soins	55€/kg
Saumon fumé maison, Ecosse ou Islande selon arrivage	65€/kg
Terrine de poissons maison, Saint Jacques, saumon, merlan.....	37€/kg
Terrine de cerf, trompettes de mort, pistaches.....	37€/kg
Boudin blanc nature.....	19€50/kg
Boudin blanc aux morilles.....	29€50/kg
Boudin blanc truffé	36€/kg
Civet de sanglier français, sauce grand veneur 200gr.....	10€/p

Les tartinables

Sardines au piment d'Espelette 100gr	5€/pièce
Thon blanc et porc au poivre vert 100gr	5€/pièce
Saint-Jacques et petits légumes 100gr	5€/pièce
Langoustines et Porto 100gr	5€/pièce
Homard et cognac 100gr	5€/pièce

Plateau de fruits de mer à composer selon vos envies

Les fruits de mer

(vente à emporter) du 26/11 au 31/12/2023

Huîtres Fine de Claire Vendée N°3 fermée panier de 2dz soit 12.5/kg ..	25€/panier
Huîtres Fine de Claire N°3 fermées (environ 12 pièces)	12€50/kg
Huîtres Fine de Claire N°2 fermées (environ 10 pièces)	12€50/kg
Huîtres Fine de Claire Vendée N°3 sur vos plateaux ouvertes	19€50/kg
Huîtres Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux ouvertes	19.€50/kg
Huîtres Gillardeau Oléron N°3 fermées.....	29€/kg
Huîtres Gillardeau Oléron N°3 sur vos plateaux ouvertes	35€/kg
Crevettes Equateur 40/60.....	19€50/kg
Bulots origine Atlantique Nord-Est cuits.....	19€50/kg
Coques sauvages françaises	19€50/kg
Palourdes origine Manche	29€/kg
½ tourteau origine Atlantique Nord Est	35€/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
Langoustines 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

"Spécial repas de fête"

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

Vol au vent de ris de veau et morilles	15€
1/2 langouste en Bellevue Amérique Latine	15€
Gratin de St Jacques et fruits de mer, épinards de la vallée du Grésivaudan 250gr.....	17€50
Filet de sole sauce Champagne 150gr.....	17€50
Filet de bœuf charolais français en croute sauce morilles (pour 2 personnes minimum) 180gr par personne.....	19€50/personne
Gratin dauphinois la part 150gr	6€
Gratin de potimarron la part 150gr	5€
Gratin de cardon à la moëlle la part 150gr	6€
Gratin de ravioles aux poireaux et à la raclette fermière de montagne 270gr.....	10€
Marrons confits au jus la part 150gr	6€
+ 5€/consigne/plat	

Les bûches de Noël

(4 parts minimum) à venir récupérer le 24/12

Bûche mousse chocolat, insert caramel praliné croustillant, dacquoise amande	6€/part
Bûche mousse citron, insert crémeux coco, biscuit citron	6€/part
Bûche mousse chocolat au lait, insert passion, dacquoise noisette	6€/part

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

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.com



04 76 42 09 47



www.le-drive.pergras.com

Emporter

Pour le retrait des commandes, vous pourrez venir les récupérer :



Marché de Noël

place Victor Hugo
à **Grenoble**
(jusqu'au 24/12)



Boutique de Noël

6 rue le Prince Ringuet
Carré des Blanchisseries
à **Voiron**
(jusqu'au 31/12)

chez le
Per'GRAS

de père en fils depuis 1896

Restaurant

90, ch. de la Bastille
à **La Tronche**
(le 31/12)

chez le
Per'GRAS

de père en fils depuis 1896