



chez le
Pèr'GRAS
de père en fils depuis 1896

LES MENUS



Au gré de vos envies ...

(Nos menus évoluent en fonction de la saisonnalité des produits)

Restaurant Chez le Pèr'Gras

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

chez Le Per'GRAS

de père en fils depuis 1896

Notre formule coup de cœur

Le Vin d'honneur

Les boissons

Votre champagne droit de bouchon 8€ par bouteille de 75cl ouverte

Jus de fruits et soda fournis par nos soins

Amuse Bouche

(12 pièces par personne)

Les verrines :

Verrine de soupe de melon

Verrine de Crumble de Tomate

Verrine de velouté d'Asperges

Les cuillères chinoises

Carpaccio de Magret de canard au vieux parmesan

Carpaccio de Saint-Jacques et givré de gingembre

Tartare de loup sauce vierge aux aromates et herbes fraîches

Les animations culinaires au braséro selon météo

Humbergra's (foie gras IGP Landes poêlé, mini briolette maison et compotée de fruits maison)

Brochette de Saint-Jacques flambée au cognac

Brochette de Gambas Flambée au Pastis

Escargot flambée à la Chartreuse

Les Foie Gras :

Toast de Foie Gras

Crème brûlée au foie Gras

Les Brochettes :

Brochette de tomates et mozzarella marinée

Brochette de poulet aux herbes

Les Blinis

Blinis de chantilly de saumon

Blinis de chantilly d'avocat et crevette

Le Dîner Option 1 : dîner assis

La Transition

Œuf toqué aux morilles ou aux œufs de saumon

Plat principal

Pavé de Quasi de Veau

Sauce homardine

ou sauce vierge aux aromates et herbes fraîches

ou aux morilles supplément

Le Fromage

Plateau de Fromages

(Un plateau par table)

Sélection Bernard Mure Ravaud

Le Panaché de Desserts

Feuillantine au chocolat

& délice Passion Fruits Rouges

Café à volonté

Forfait vin 1/3 Bte par personne

Sélection du sommelier

Le Dîner Option 2 : sous forme d'atelier culinaire / cocktail

Les animations culinaires au Brasero

Au Braséro

Magret de canard taillé en fine lamelle rôti sauce miel de nos ruches de la Bastille

Filet de Sole de la criée des Sables d'Olonne (selon arrivage)

Poêlée de légumes végétariens du Grésivaudan

(Légumes verts petits pois, haricots verts, fèves, haricots coco)

Le fromage

Plateau de fromages taillés cocktail sélection Bernard Mure Ravaud

Le panaché de Dessert

Feuillantine au chocolat et Fraisier maison (selon saison)

Café à volonté

Forfait vin

1/3 Bouteille par personne sélection du sommelier

Notre expérience dans le domaine des mariages, nous a amené à proposer cette formule à nos futurs mariés. Elle favorise les échanges avec l'ensemble des convives et apporte plus de souplesse dans le déroulé de la soirée.

Cette formule a toujours été appréciée par nos jeunes mariés et leurs invités

chez le Per GRAS

de père en fils depuis 1896

Notre carte spéciale Mariage

Les entrées

Duo de foie gras mi-cuit maison IGP landes Briochette maison et compotée de fruits

Tarte fine de Saint-Jacques et girolles, salade mêlée à la vinaigrette caramélisée

Filets de Caille rôtis au sésame, jus de poulet corsé, salade de mâche, vinaigrette acidulée et pétale de tomates confites

Croustillant de rouget (selon arrivage), saladier en Castelfranco garni de légumes mi-cuits, mi croquants, vinaigrette citron vert

Les inters plats

Cappuccino de langoustine et ses petites ravioles

Œuf brouillé aux œufs de truite

Gaspacho de tomate noire au basilic frais

Langoustine fraîches, rôties au beurre, agrumes et crème d'amande

Les plats

Suprême de pintade Label Rouge Ardèche sauce vierge aux aromates et herbes fraîches accompagné de Gratin Dauphinois à l'Ancienne et tatin de tomate confite

Médaille de Lotte « La criée des Sables d'Olonne » selon arrivage sauce champagne, accompagné de Gratin Dauphinois à l'Ancienne et purée de carotte fane et épinards frais de Muriannette

Filet d'Omble Chevalier, Pisciculture Murgat (38) châtaigne confite, pleurotes et beurre blanc, accompagné de Gratin Dauphinois et légumes du Grésivaudan

Magret de canard IGP Landes sauce miel de nos ruches de la Bastille et romarin, gratin Dauphinois à l'ancienne et légume du Grésivaudan

Pavé de Quasi de Veau, bisque de Langoustine ou jus corsé accompagné de Gratin Dauphinois à l'Ancienne et légumes du Grésivaudan

Filet de Bœuf charolais en croûte sauce morilles

Gratin Dauphinois et légumes du Grésivaudan

chez Le Per'GRAS

de père en fils depuis 1896

Le Fromage

p.pers

Buffet de fromages régionaux et fromages blancs

Plateau de fromages sélection Bernard Mure Ravaud Meilleur ouvrier de France et champion du monde des fromagers. (1 plateau par table)

Les Entremets maison décorés aux prénoms des mariés

Feuillantine au chocolat

Forêt Noire

Charlotte poire chocolat

Charlotte poire et coulis de fruits rouges

Charlotte aux fraises

Charlotte pomme caramel

Délice passion fruits rouges

Framboisier (selon saison)

Fraisier (selon saison)

Vacherin

Omelette Norvégienne

Pièce montée traditionnelle

Coupe nougatine et assortiment de sorbets

Réduits et macarons maison (vendu pièce)

Les forfaits vins

1/3 Bouteille par personne

Suggestion à adapter en accord mets et vins selon votre menu

Chardonnay / Pinot noir

Roussette de Savoie / Vacqueyras Rouge

Gewurztraminer / Crozes Hermitage

Possibilité de devis sur demande :

Magnum de vin blanc

Magnum de vin rouge

Magnum de champagne