



chez le
Pèr'GRAS
de père en fils depuis 1896

LE VIN D'HONNEUR



Convivialité et partage

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

Vin d'Honneur

Les Boissons

Boissons

Quantité

Prix

Boissons alcoolisées

Au verre :

<i>Kir</i> (griotte, cassis, pêche...)	<i>2/ 3 verres par personne</i>
<i>Cocktail Griotte</i> (pétillant et crème de griotte)	<i>2/ 3 verres par personne</i>
<i>Cocktail gingembre orange</i> (pétillant et crème de gingembre et orange confite)	<i>2/ 3 verres par personne</i>
<i>Bar à Spritz,</i>	<i>1 verre par personne</i>
<i>Bar à Mojito</i>	<i>1 verre par personne</i>
<i>Bar à Chartreusito</i>	<i>1 verre par personne</i>
<i>Champagne</i>	<i>2/ 3 coupes par personne</i>
<i>Votre champagne droit de bouchon</i>	<i>Par bouteille 75cl ouverte</i>
<i>Notre champagne Brut Propriétaire</i>	<i>Bouteille de 75cl</i>

A la Jarre

<i>Punch pêche</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Punch framboise</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Punch orange</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Mojito</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Mojito framboise</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Chartreusito</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Fût de Bière blonde « Le crétin des Alpes »</i>	<i>20 litres</i> (environ 80 demis)

Softs

<i>Virgin Mojito</i>	<i>Jarre de 5 litres</i> (30 verres environ)
<i>Pichet de jus de fruits artisanaux</i>	<i>Pichet de 1 litre</i>
<i>Pichet de soda</i>	<i>Pichet de 1 litre</i>
<i>Eau minérale pétillante</i>	<i>La bouteille de 75cl</i>
<i>Eau minérale plate</i>	<i>La bouteille de 75 cl</i>
<i>Le conseil de sommelier :</i>	

Prévoir un à deux types de boissons alcoolisées pour l'ensemble du vin d'honneur et les agrémenter avec quelques soft

chez Le Per' GRAS

de père en fils depuis 1896

LES AMUSES BOUCHES

Cocktail Apéritif Chartreuse (8 pièces par personne)

Mini cake olive et jambon

Feuilletés assortis

Crumble de tomate

Verrine de chantilly d'avocat et crevette

Caviar d'Aubergine, Ricotta et jambon cru

Carpaccio de Saint-Jacques et Gingembre

Mini club sandwich au foie gras et mangue

Gougère de chantilly de langoustine

Cocktail Apéritif Belledonne (12 pièces par personne)

Mini cake salé à la tomate séchée

Verrine de gaspacho de légume d'été (selon saison)

Blinis de chantilly de Saumon aux herbes fraîches

Soupe de melon & framboise (selon saison)

Carpaccio de Magret aux vieux parmesan

Crème brûlée au foie gras

Œuf toqué au saumon

Verrine de Pétoncle aux Châtaigne

Brochette végétarienne aux légumes marinés

En animation culinaire au braséro (selon météo)

Brochette de Gambas flambée au pastis

Brochette de Magret aux pêches ou poires (selon saison)

Escargot flambé à la chartreuse

chez le Per GRAS

de père en fils depuis 1896

Cocktail Apéritif Bastille (15 pièces par personne)

Mini cake salé parmesan et lardons

Allumette au bleu du Vercors et noix de Grenoble

Brochette de tomate cerise et mozzarella marinée

Verrine de tomate ancienne, pêche et siphon de burrata

Brochette de magret de canard fumé et bille de melon (selon saison)

Toast de Foie Gras mi-cuit maison IGP Landes

Humbergra's (briochette maison, foie gras poêlé et compotée de fruits maison)

Œuf toqué aux morilles

Tartare de Saint-Jacques et pomme verte

Tartare de Thon rouge aux fruits de la passion

Minestrone de Langouste de Cuba et mangue

Verrine de velouté de petits pois frais (selon saison)

Au Braséro selon météo

Brochette de poulet aux herbes fraîches

Brochette de Saint-Jacques flambée au cognac

Escargot mijoté au Chablis

Le coin de l'écailler

Option à prévoir pour la moitié des convives

3 huitres de Noirmoutier N°2

Crevettes équateurs et bulots

Vinaigre d'échalotes, beurre salé, mayonnaise, pain maison

Le conseil du chef

Prévoir un minimum de 8 pièces et jusqu'à 16 pièces par personne selon le déroulé de la soirée.