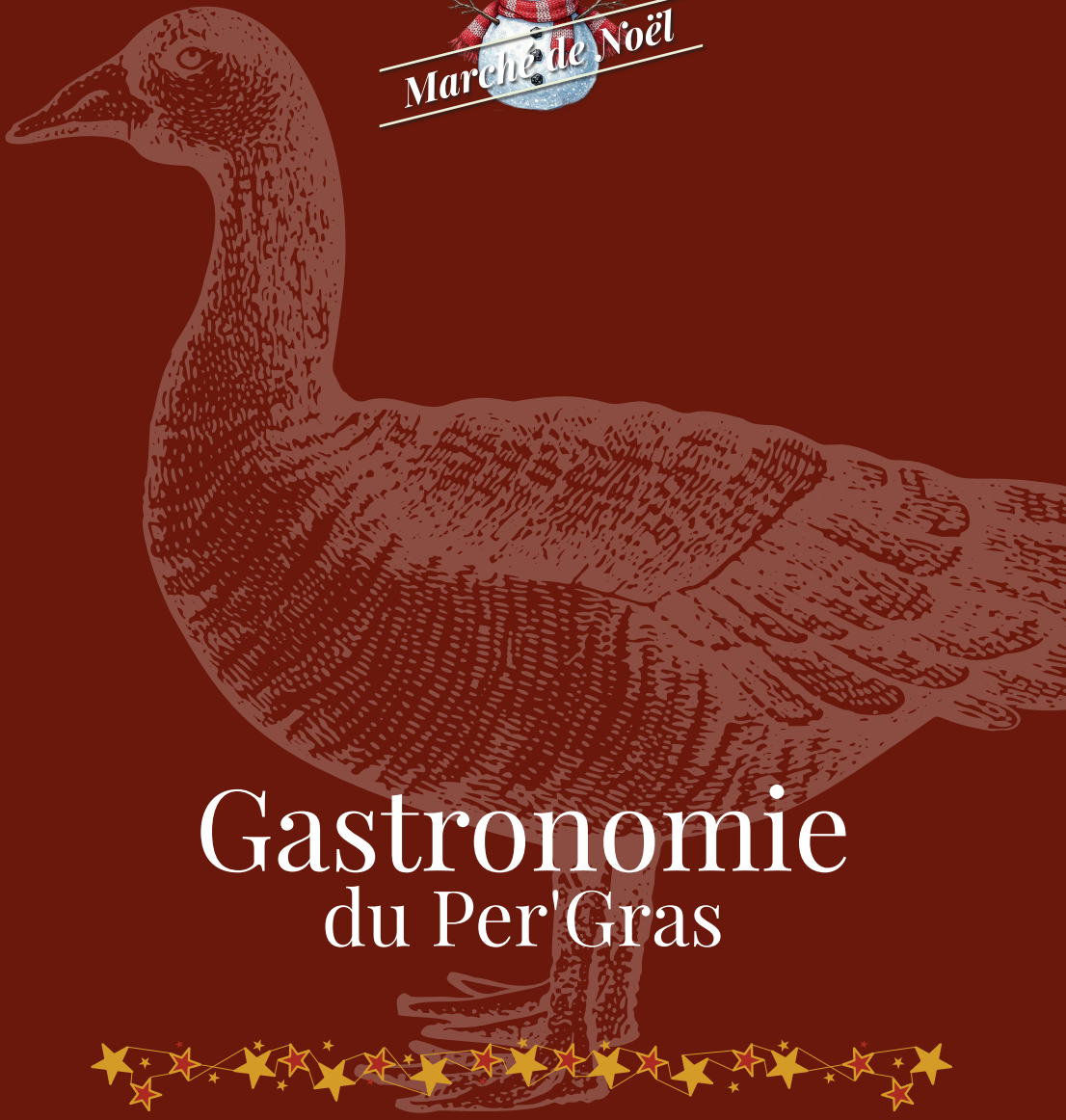
Marché de Noël



Gastronomie
du Per'Gras

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Nos produits festifs

disponibles du 20/11 au 24/12 sur le marché de Noël de Grenoble

Nos foies gras de canard *IGP Landes mi-cuits maison*

Traditionnel assaisonné Porto blanc Armagnac ..... 169€/kg
Torchon assaisonné au Sauternes ..... 169€/kg
Foie gras de canard truffé mélanosporum 3% minimum (selon arrivage) ..... 299€/kg

Le canard *IGP Landes*

Foie gras cru origine IGP Landes (500 à 600g pièce) sur commande ..... 69€/kg
Foie gras cru éveiné origine IGP Landes (500 à 600g pièce) sur commande ..... 75€/kg
Magret de canard frais origine IGP Landes ..... 29€90/kg
Cuisse de canard IGP Landes confite maison vendue pièce ..... 6€/pièce soit 29€/kg
Magret de canard IGP Landes fumé et tranché par nos soins ..... 55€/kg
Gésiers de canard IGP Landes confits bocal de 390gr ..... 8€90 soit 21€28/kg
Cassoulet IGP Landes bocal de 780gr ..... 19€ soit 24€35/kg
Graisse de canard maison issue de nos confits 500gr ..... 5€ soit 10€/kg

Les verrines de foie gras

Verrine de foie gras entier français origine Landes 80g ..... 12€/pièce soit 150€/kg
Verrine de foie gras entier français origine Landes 120g ..... 17€50/pièce soit 145€25/kg
Verrine de foie gras entier français origine Landes 180g ..... 25€50/pièce soit 141€66/kg
Verrine de foie gras entier français origine Landes 320g ..... 39€90/pièce soit 123€69/kg

Nos boudins blancs maison

Boudin blanc ..... 19€90/kg
Boudin blanc aux morilles (4 % minimum de morilles) ..... 29€90/kg
Boudin blanc aux truffes uncinatum (1 % minimum de truffes) ..... 36€/kg
Poche de boudin blanc cuisiné maison 500gr ..... 29€90/kg

Le gibier

Terrine maison de cerf sauvage origine France aux trompettes de la mort et pistaches ..... 37€/kg
Civet de sanglier sauvage origine France 350g (pour 2) ..... 20€/pièce
soit 10€ la part et 57€14/kg

Le saumon

Terrine de saumon, merlan et Saint-Jacques maison ..... 37€/kg
Saumon fumé origine Ecosse ou Islande ou Iles Féroé ..... 65€/kg
Saumon gravelax à l'aneth origine Ecosse ou Islande ou Iles Féroé ..... 65€/kg
Tranchés à la main et vendu au détail.

Nos gratins à emporter *270gr/personne*

Croziflette à l'ail des ours, jambon blanc et Reblochon (porc origine France) ..... 8€ soit 26€66/kg
Gratin de ravioles artisanales de la Mère Maury ..... 8€ soit 26€66/kg
aux poireaux, morilles et à la raclette fermière de montagne.

Nos soupes

Soupe de lentilles au foie gras 750ml ..... 6€90/b^lle soit 9€20/l
Soupe de poissons 43% 790gr ..... 6€90/b^lle soit 8€74/kg
Soupe de topinambour et truffe d'été 1% 750ml ..... 6€90/b^lle soit 9€20/l
Croûtons de pain maison 100gr ..... 2€50/sachet soit 25€/kg

Notre fleur de sel

Fleur de sel du marais salant de l'Ile d'Olonne
Nature ou pour viande ou pour poisson - le pot de 20gr ..... 2€/pièce soit 100€/kg
Offre trio - 3 pots de 20gr soit 60gr ..... 5€ soit 83€35/kg

Boite de sardines vintage

Boite de sardines vintage Chez le Per'Gras ..... 4€50 soit 39€14/kg
Sardines à l'huile d'olive vierge extra 115g

Les tartinables et terrines

Les tartinables de la mer

Thon blanc et porc au poivre vert 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Saint-Jacques et petits légumes 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Langoustine et Porto 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Homard et cognac 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Aux 2 saumons 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Maquereaux salicorne 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Rillettes de filets de sardine et chorizo 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg
Rillettes de truite fumée menthe et citron 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg
Rillettes de merlu au Pastis 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg

Les tartinables de canard

Mousse de canard 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg
Rillettes 20% foie gras et magret fumé 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg
Rillettes tradition 90gr ..... 5€/pièce soit 55€55/kg

Les tartinables végé

Caviar d'aubergine 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Délice tomate 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Caviar d'olive noire 100gr ..... 5€/pièce soit 50€/kg
Offre trio gourmand (3 au choix sur l'ensemble des tartinables) ..... 13€90

Les terrines

Terrine de canard au poivre vert 190gr ..... 7€/pièce soit 36€84/kg
Terrine de sanglier au Génépi 180gr ..... 7€/pièce soit 38€88/kg
Terrine de sanglier aux cèpes 180gr ..... 7€/pièce soit 38€88/kg
Terrine de chevreuil aux girolles 180gr ..... 7€/pièce soit 38€88/kg
Offre trio gourmand (3 au choix sur l'ensemble des terrines) ..... 20€

Nos confitures

Confiture de figue - le pot de 110gr ..... 3€90 soit 35€45/kg
Confiture d'oignon - le pot de 110gr ..... 3€90 soit 35€45/kg
Confiture poire, vanille et cannelle - le pot de 110gr ..... 3€90 soit 35€45/kg
Offre trio gourmand (une de chaque) ..... 11€ soit 33€33/kg

Notre miel de la Bastille

Pot de miel 125gr ..... 3€90/pièce soit 31€20/kg
Pot de miel 250gr ..... 7€50/pièce soit 30€/kg
Pot de miel 375gr ..... 12€90/pièce soit 34€40/kg
Pot de miel 750gr ..... 24€90/pièce soit 33€20/kg

Nos petits plaisirs gourmands

Biscuits de Noël .....100gr : 6€50 soit 65€/kg .....300gr : 14€50 soit 48€34/kg
Sablé orange cannelle, sablé chocolat, sablé fleur d'oranger 100gr
Meringue framboise 100gr ..... 6€ soit 60€/kg
Meringue citron 100gr ..... 6€ soit 60€/kg
Meringue vanille soupoudré de cannelle 100gr .....6€ soit 60€/kg
Meringue soupoudré de praline 300gr .....12€ soit 40€/kg
Meringue soupoudré de caramel 300gr .....12€ soit 40€/kg
Rocher coco et noix 150gr ..... 7€ soit 46€67/kg

Nos bûches de Noël maison ..... 5€ la part soit 41€66/kg

sur commande (4 parts min.)

Bûche croustillant royal chocolat et insert Chartreuse :
mousse au chocolat, crèmeux au chocolat et à la Chartreuse et biscuit au praliné croustillant.

Bûche marron et myrtilles : crèmeux à la myrtille, mousse aux marrons et biscuit aux amandes.

Bûche citron noisette : mousse au citron, crème de noisette et dacquoise noisette.

Les Chartreuses & Génépi

Coffret de 6 cuvées miniatures (6X3cl) ..... 29€90
Flasque Chartreuse verte ou jaune 20cl ..... 15€
Chartreuse verte ou jaune 35cl ..... 27€50
Chartreuse verte ou jaune 70cl ..... 49€90
Chartreuse jaune 300cl ..... 250€
Chartreuse verte 300cl ..... 275€
Chartreuse 1605 70cl ..... 75€
Chartreuse MOF 70cl ..... 79€
Chartreuse 9ème centenaire 70cl ..... 95€
Génépi "Le Crétin des Alpes" 50 cl ..... 30€
Génépi "Le Crétin des Alpes" 150 cl ..... 95€

Les vins de la Bastille

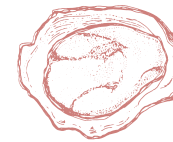
IGP Isère "Le Papé" Chardonnay 2025 - 75cl ..... 39€
IGP Isère "Les Grives" Verdesse 2025- 75cl (médaille d'argent concours des vins de l'Isère) ..... 39€

La cuvée anniversaire, 130 ans du restaurant

VDF "1896" Jacquère 2025 - 75cl ..... 16€
VDF "1896" Jacquère 2025 - lot de 3 bouteilles de 75cl ..... 45€

Le coffret collection

IGP Isère "Le Papé" + IGP Isère "Les Grives" + VDF "1896" 2025 - 3x75cl ..... 89€



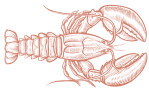
Les fruits de mer

(vente à emporter du 20 novembre au 24 décembre 2026)

Huîtres Fine de Claire Vendée N°3 fermée panier de 2dz soit 12.5/kg ..... 25€/panier
Huîtres Fine de Claire Vendée N°3 fermées (environ 12 pièces) ..... 12€50/kg
Huîtres Fine de Claire Vendée N° 2 fermées (environ 10 pièces) ..... 12€50/kg
Huîtres Fine de Claire Vendée N°3 sur vos plateaux ouvertes* ..... 18€50/kg
Huîtres Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux ouvertes* ..... 18€50/kg
Huitres Arcachon Les Parcs de l'Impératrice fine de Claire N°3 fermées ..... 25€/kg
Huitres Arcachon Les Parcs de l'Impératrice fine de Claire N°3 ouvertes* ..... 31€/kg
Huîtres Gillardeau Oléron N°3 fermées ..... 29€/kg
Huîtres Gilardeau Oléron N°3 sur vos plateaux ouvertes* ..... 35€/kg
Crevettes Équateur 40/60 ..... 19€50/kg
Bulots origine Atlantique Nord-Est cuits ..... 22€/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 (crues) ..... 49€/kg
Langoustines origine Atlantique Nord Est 16/20 ..... 35€/kg
Homard Canadien ..... 49€/kg
Homard Breton ..... au cours
Langouste Amérique Latine ..... 55€/kg

Citron, vinaigre d'échalotes, mini beurre salé, mayonnaise inclus dans vos plateaux de fruits de mer.
**Forfait + 6€ l'ouverture du kg d'huitre.*

+ 3€/éco consigne plateau polyester







Commander

Pour vos commandes, spécialement pour Noël pensez à réserver au moins 48h à l'avance sur le stand Gastronomie ou par téléphone **04 76 42 09 47**

Nos produits festifs spécial réveillon de Noël

à emporter les 23 au 24 décembre sur le marché de Noël avant 18h00

"Spécial repas de fête de Noël"

à venir récupérer le 23 ou 24 décembre..... prix/personne

Vol au vent de ris de veau origine UE et morilles .....15€/pièce soit 85€34/kg

1/2 langouste en Bellevue origine Amérique Latine.....15€/pièce soit 60€/kg

Gratin de St-Jacques et fruits de mer, épinards de la vallée .....17€50/part soit 97€22/kg
du Grésivaudan (pour 2 personnes minimum) 180gr par personne

Filet de sole sauce Champagne 150gr .....17€50/part soit 116€66/kg

Filet de chapon français, sauce suprême 180gr.....19€50/ part soit 108€33/kg

Filet de bœuf charolais français en croute sauce morilles ..... 19€50/part soit 108€33/kg
(pour 2 personnes minimum) 180gr par personne

Gratin dauphinois la part 150gr.....5€ soit 33€34/kg

Gratin de potimarron la part 150gr.....5€ soit 33€34/kg

Gratin de cardon à la moëlle la part 150gr .....6€/pièce soit 40€/kg

Gratin de ravioles artisanales de la Mère Maury.....8€/pièce soit 26€60/kg
aux poireaux, morilles et à la raclette fermière de montagne 270gr

Croziflette.....8€/pièce soit 26€60/kg
à l'ail des ours, jambon et Reblochon (porc origine France) 270gr

Marrons confits au jus la part 150gr .....6€ soit 40€/kg

Bûches de Noël maison au choix, la part .....5€ voir détail

Supplément sauce morilles 100gr .....6€ soit 60€/kg

+ 5€/consigne/plat



Une idée cadeau pour les fêtes,
les chèques du Per'Gras
sont en vente au chalet Gastronomie.

Crédits photos : Adobe Stock,
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique - Prix TTC

Tout le Per'Gras
en un flash

chez le Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Restaurant Chez le Per'Gras
www.pergras.com

carte bleue
à partir de 10€

piment sauvage