

# Votre Repas de Fêtes



Chez  
Chloé

### Les Poissons fumés

- La Truite bio du Vercors fumée ou en Gravlax tranchée (prix selon arrivage)
- Le Cristivomer (cousin de l'omble chevalier) d'Archiane fumé tranché 11.67€ les 100gr
- Les œufs bio de truite ou omble chevalier, l'Anguille fumée Kaviari 17€ les 100gr
- Grand choix de toasts et beurres bio parfumés Garniac (sauge, citron fenouil, truffe)

### Le Caviar

- Le caviar Oscietre Kaviari, 81€ 30gr et 135€ 50gr, boîte de 100gr à 1kg sur commande.
- Le caviar Transmontanus (Italie) 62€ 30gr et le Baeri Français 75€ 30gr
- Les Blinis cocktail Kaviari 5€ les 16p

### La Truffe noire

- La Truffe fraîche Mélanosporum (France), prix en fonction du cours de la semaine
- Entière en bocal 34.95€ le pot de 12.5gr, la brisure 36.50€ les 25gr
- La Salsa Tartufata 15%, les huiles Truffe, les crèmes pecorino et parmesan à la truffe, le beurre frais bio Truffe..

### Les Tartinables apéritifs

- Les Taramas : blanc, ou à la truffe (7 et 7.50€)
- Les Recettes "Gourmet" : crabe, langoustine, homard bleu, araignée de mer, st Jacques au lard... (840€ à 10.50€ les 90gr)
- Les crackers (nature, sésame, céréales ou romarin), les galettes sarrasin sans gluten Krips, ou les mini toasts Chanteracoise

### Le Canard Dupérier (Landes)

- Le Foie gras extra 39.90€ les 200gr, 27.10€ les 120 gr au piment d'Espelette, ou 14.60€ le bloc de 130gr
- Les toasts, et pain d'épices figue tranchés, les chutneys Fleuriet et Anatra : oignon doux, figue, mangue, ananas

### La Gamme Festive Bobosse (charcuterie Lyonnaise)

- Le Boudin Blanc Truffé (2\*130gr 26€) et le Saucisson de Lyon à cuire Truffé (450gr 36€)
- Le Mini Pâté Croûte Richelieu (9.95€) et Petit Saucisson Brioché Morilles (6.20€)
- Les Quenelles Brochet sauce Nantua ou Morilles

## LE FAIT MAISON

Le Foie Gras Extra Mi Cuit de Canard 43.90€ les 250gr

.Grand choix de toasts, chutneys, confits d'oignon, gelées de Pineau..

### Les Mises en Bouche

.Le Velouté 3 Courges : Muscade, Butternut et Potimarron 12€ le litre

.Le Velouté Carotte et Bleu de Sassenage 14€ le litre

.Le Velouté Champignon de Paris 14€ le litre

.A agrémenter de noix de cajou truffe ou pistaches baies roses, un filet d'huile de truffe ou noisette.

### Les Entrées

.Les Œufs Parfaits de Noël : céleri rave, truffe noire et amandes grillées 14.90€ pièce

.Le Homard Bleu Breton, Sauce Américaine et légumes confits 18.90€ pièce

.La Coquille Saint Jacques, Tombée d'Endive et Clémentine Corse 17.90€ pièce

### Les Plats

.La Lotte rôtie, Bisque de Homard, Crémeux Chou Fleur et Noisette 16.95€

.Le Cristivomer d'Archiane, Courge Châtaigne et Bleu de Sassenage 14.95€

.L'Epaule de Chevreuil Confite, sauce Grand Veneur et Airelles sauvages 24.50€ les 500gr (2pers)

.La Pintade Fermière Iséroise, Vin Jaune et Morilles 26.50€ les 500gr (2pers)

### Les Garnitures

.La Polenta crémeuse 14€ les 500gr

.Les Purées de Céleri rave, Courge ou Carotte 12€ les 500gr

.Les Blettes en Crème de Pomme de terre et Truffe Noire 14.90€ les 500gr

.La Poêlée de Légumes Bio d'Herbeys 12€ les 500gr

Accord  
Plats Cuisinés  
+  
Sélection Vin  
=  
-15% sur le Vin

### Accompagner votre Plateau de Fromages

.Les Noix de Grenoble entières ou cerneaux, Gelées fines de coing, pomme ou Pineau, les Confitures de Figue ou cerise noire.

### Confectionner vos Pâtisseries de Noël

.Une belle sélection de Fruits confits et pâtes d'amande, Crème de Marron et Marrons glacés, le Chocolat vrac Bonnat, ainsi que des épices et sirops bio locaux.

### La Cave

.Les Vins Locaux Bio : Thomas Finot, Rutissons, Clos Capucins, Mas Bruchet, 13 Lunes..

.Joli Choix de Vins : par ex Haut Médoc et Pessac Leognan (Bordeaux), Auxey Duresses et Chablis (Bourgogne), Vin Jaune et Savagnin Chardonnay (Jura)..

.Egalement les Champagnes (classiques, bio, rosés), les Crèmes de Fruits Combiér, les Apéritifs

.Les Chartreuses (VEP, MOF,..etc), les Génépis et les Infusions des Pères Chartreux

.Les Whiskies bio Locaux : Vercors, Drac, et Trièves (Hautes Glaces)

.Les Nouveautés Sans Alcool : le BTTR (Bitter), le JNPR (Gin), les Bières, le Gimber, les sirops Lissip

.Le Pétillant Pomme 100% Naturel

Prise de Commande pour Noël jusqu'au 20/12 et pour le Réveillon  
St Sylvestre,

nous sommes à votre disposition pour tout conseil

## Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

Horaires d'ouverture

Mardi au Samedi

9h-12h30 16h-19h30 - Dimanche 9h-13h

Ouverture Non Stop à partir du Lundi 18/12 9h-19h30

(24/12 : 9h-18h) - (25/12 : 9h-12h) - (31/12 : 9h-18h)

Panettones, Paniers Garnis, Chèques Cadeaux !

Chez Chloé

L'Epicerie Fine de Meylan

39 avenue de Chartreuse

38240 Meylan

0476905140