

Les Poissons fumés

- .La Truite bio du Vercors fumée ou en Gravlax tranchées 6.80€ les 100gr
- .Le Cristivomer (cousin de l'omble chevalier) d'Archiane fumé tranché
- .Les œufs bio de truite ou omble chevalier, l'Anguille fumée Kaviari 18€ les 100gr
- .Grand choix de toasts et beurres bio parfumés Garniac (sauge, citron fenouil, truffe)

Le Caviar

- .Le caviar Oscietre d'Aquitaine Sturia, l'"Oscietra" 42€ les 15gr, 84€ les 30gr (commande sur-mesure possible)
- .L'"En K de Transmontagnus" (Italie), 29.45€ l'étui de 15gr avec cuillère de dégustation
- .Avec les blinis cocktail, ou les préparations Marlette pour blinis Maison

La Truffe noire

- .La Truffe fraîche Mélanosporum (France), prix en fonction du cours de la semaine
- .Entière en bocal 31.90€ le pot de 12.5gr, la brisure 18.25€ les 12.5gr
- .La Salsa Tartufata 15%, les huiles parfumées, les crèmes pecorino et parmesan à la truffe, le beurre frais bio...

Les Tartinables apéritifs

- .Les Taramas : blanc, au crabe, à la truffe (4.50€ à 7.20€)
- .Les Recettes "Gourmet" de l'Atelier du Poissonnier : crabe, langoustine, dorade royale au yuzu, homard, st Pierre au champagne, corail d'oursin aux girolles (7.50€)
- .Les Rillettes de volaille et pomme truffe 9.30€
- .Les crackers natures, sésame, céréales ou romarin, les galettes sarrasin sans gluten.

Le Canard Dupérier (Landes)

- .Le Foie gras extra en pot de 200gr, 120 gr au piment d'espelette, ou bloc de 130gr
- .Le magret séché tranché 6.50€ les 100gr
- .Les figues farcies au foie gras de Bellota 19.90€ l'étui de trois figues
- .Les toasts figue, le pain d'épices Mulot Petitjean tranché figue et noix, les chutneys..

Accompagner votre Plateau de Fromages

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

Confectionner vos Pâtisseries de Noël

.Une belle sélection de Fruits confits, pâte d'amande ou fruits, Coulis et Sirops, Crème de Marron et Marrons glacés, le Chocolat vrac Bonnat, ainsi que des épices et sucres aromatisés.

La Cave

- .Un joli choix de Vins et Champagnes, les Crèmes de Fruits Combiér, les Apéritifs
- .La Chartreuse et les Infusions des Pères Chartreux
- .Les Whiskies bio Locaux : Vercors, Drac, et Trièves (Hautes Glaces)
- .Belles Nouveautés Sans Alcool pour profiter de l'Apéritif ou digestif en sobriété : le BTTR (Bitter), le JNPR (Gin), les Bières, le Gimber, les sirops Lissip
- .Le Pétillant Pomme 100% Naturel pour trinquer avec les plus jeunes

Prise de Commande pour Noël et pour le Réveillon St Sylvestre

N'hésitez pas à nous demander Conseils

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 20/12 9h-19h30

Chez Chloé

L'Épicerie Fine de Meylan

39 avenue de Chartreuse

38240 Meylan

0476905140

LE FAIT MAISON

Le Foie Gras Extra Mi Cuit Chez Chloé 39.70€ le pot 250gr

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

Les Veloutés

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

.Le Velouté Chou Fleur, Carotte, ou d'Herbes Fraiches 12€ le litre

.Le Velouté Champignon de Paris 14€ le litre

.Le Velouté Carotte Bleu de Sassenage 14€ le litre

.Avec croûtons, noix aromatisées, amandes fumées, un filet d'huile de truffe ou noisette

Les Entrées

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

.Le Homard Bleu Breton, sauce Américaine et légumes de Saison 18.90€ pièce

.La Saint Jacques grillée, Morilles Cèpes et Pignons de Pin 17.90€ pièce

Les Plats

.Le Cabillaud en cube rôti, crémeux courge curry, légumes de saison 15.95€

.Le Cristivomer d'Archiane, Bleu de Sassenage et Noix de Grenoble 14.95€

.Les Civets de Gibiers Français : Chevreuil, Biche et Lièvre 23.50€ les 500gr (2 pers)

Les Garnitures

.La Polenta crémeuse 14€ les 500gr

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

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