

A L'EPICERIE

Le Vercors

- . Cristivomer d'Archiane fumé tranché
11.67€ les 100g
- . Truite bio du Royans en Gravlax
7.65€ les 100g
- . Œufs bio d'omble chevalier d'Archiane 18€/p
- . Grand choix de toasts et beurres bio parfumés Garniac



La Gamme Kaviari

- . Caviar Oscietre Prestige 86€ 30g et 145€ 50g
- . Caviar Kristal 99€ 30g
- . Boutargue 2740€/100g
- . Tarama Blanc ou Truffe 7-8€/p et Blinis Cocktail

La Truffe noire

- . Truffe Noire fraîche Mélanosporum Française, prix en fonction du cours de la semaine
 - . Entière en bocal ou en brisure,
 - . Tartinable Salsa Tartufata 15%
 - . Huile d'Olive Vierge Extra à la Truffe..

Les Gourmandises Lyonnaises Bobosse

- . Boudin Blanc Truffé
- . Saucisson de Lyon Pistache Truffe
- . Mini Pâté Croûte Pintade Morille,
- . Petit Saucisson Brioché Morille
- . Quenelle Brochet, sauce Nantua, Ecrevisse, Mori

FAIT MAISON

Accords Plats et Vins = -15% sur le Vin

- . Le Foie Gras Extra de Canard IGP des Landes
Mi Cuit 44.90€ les 250gr
- . Les Briolettes Foie Gras et Chutney Oignon
doux 7.90€/p

Les Mises en Bouche

- . Velouté 3 Courges Bio d'Herbeys 12€/litre
- . Velouté Chou Fleur Truffe 19€/litre
- . Velouté Champignon de Paris 16€/litre
- . A parsemer de croûtons, noix de cajou truffe,
d'un filet d'huile de truffe ou noisette.

Les Entrées

- . Œuf Parfait Extra Frais, Chou Fleur et Châtaignes Grillées,
Truffe Noire Fraiche 14.90€/p
- . Homard Bleu Breton, Sauce Américaine
et Citronnelle 18.90€/p
- . Coquilles Saint Jacques Normandes,
Cèpes et Boutargue Kaviari 18.90€/p



A L'EPICERIE

Le Vercors

- . Cristivomer d'Archiane fumé tranché 11.67€ les 100g
- . Truite bio du Royans en Gravlax 7.65€ les 100g
- . Œufs bio d'omble chevalier d'Archiane 18€/p
- . Grand choix de toasts et beurres bio parfumés Garniac



La Gamme Kaviari

- . Caviar Oscietre Prestige 86€ 30g et 145€ 50g
- . Caviar Kristal 99€ 30g
- . Boutargue 2740€/100g
- . Tarama Blanc ou Truffe 7-8€/p et Blinis Cocktail

La Truffe noire

- . Truffe Noire fraîche Mélanosporum Française, prix en fonction du cours de la semaine
 - . Entière en bocal ou en brisure,
 - . Tartinable Salsa Tartufata 15%
 - . Huile d'Olive Vierge Extra à la Truffe..

Les Gourmandises Lyonnaises Bobosse

- . Boudin Blanc Truffé
- . Saucisson de Lyon Pistache Truffe
- . Mini Pâté Croûte Pintade Morille,
- . Petit Saucisson Brioché Morille
- . Quenelle Brochet, sauce Nantua, Ecrevisse, Morille



Les Plats

- . Lotte Grillée et Bisque de Langoustine, Citron Confit Bachès et Courge Rôtie 16.95€/p
- . L'Epaule de Chevreuil Confit, sauce Grand Veneur et Airelles sauvages 27.80€/500g (2pers)
- . La Pintade Fermière Iséroise, Vin Jaune et Morilles 27.80€/500g (2pers)

Les Garnitures

- . Polenta crémeuse 14€/500g
- . Purées de Légumes Bio d'Herbeys : Céleri rave, 3 Courges, ou Carotte 12€/500g
- . Blettes en Crème de Pomme de terre et Truffe Noire 18€/500g
- . Poêlée de Légumes Bio d'Herbeys 12€/500g

Accompagner votre Plateau de Fromages :

- . Noix de Grenoble 2025 entières ou cerneaux,
- . Miel Sanglé du Vercors Apiaria Eximia, Gelées fines de Pineau,
- . Confitures de Figue ou cerise noire..

Confectionner vos Pâtisseries de Noël :

- . Pâtes d'Amande 30% amandes,
- . Crème de Marron et Marrons glacés,
- . Chocolat vrac Bonnat, Epices Shira..



La Cave

- . Accords Plats Cuisinés et Vins = -15% sur le Vin
- . Vins Locaux Bio : Thomas Finot, Rutilussons, Clos Capucins, Mas Bruchet, les Feytaux, 13 Lunes,..
- . Grands Vins de France : par exemples Haut Médoc, Fixin, Chorey Les Beaune, Ladoix, Vin Jaune, Chablis..
- . Champagnes : Fleury et Mouzon (Bio), Goussard Delagneau, et Crèmes de Fruits Combier, Apéritifs (Vin de Noix, Gentiane)
- . Chartreuses (VEP Verte et Jaune, MOF, Liqueur d'Elixir), Génépis
- . Digestifs Locaux : Whiskies bio, Gins bio, Vulnéraire, Eaux de Vie (coing, mirabelle, poire) et liqueurs de Fruits Bio,
- . Nouveautés Sans Alcool : les vins Divin désalcoolisés (Pinot Noir, Sauvignon effervescent..), le BTTR (Bitter), les JNPR (Gin) et Tonic Archibald, les Bières, le Gimber, les sirops Lissip,..
- . Pétillant Pomme 100% Naturel Vergers de la Silve



Prise de Commandes Conseillée à partir du 10/12/2025 et dans la
limite des quantités disponibles

A votre disposition pour tous Conseils Complémentaires

Horaires d'ouverture

Mardi au Samedi 9h-12h30 16h-19h30 Dimanche 9h-13h

Horaires Non Stop du 19/12 au 24/12 9h-19h30

sauf 21/12 9h-13h

(25/12 9h-12h) (29/12 et 30/12 9h-19h30) (31/12 9h-17h)

Panettones, Paniers Garnis, Chèques Cadeaux !

Chez Chloé
L'Epicerie Fine de Meylan
39 avenue de Chartreuse
38240 Meylan
0476905140

