

## LE FAIT MAISON

Le Foie Gras Extra de Canard IGP des Landes Mi Cuit 44.90€ les 250gr

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

### Les Mises en Bouche

- . Velouté 3 Courges Bio d'Herbeys 12€/litre
- . Bouillon de Laitue aux Herbes Fraiches 14€/litre
- . Velouté Champignon de Paris et Pleurote 16€/litre
- . A parsemer de noix de cajou truffe ou pistaches baies roses, un filet d'huile de truffe ou noisette.

### Les Entrées

- . Œuf Parfait Extra Frais, Crème de 3 Courges, Châtaigne et Truffe Noire Fraiche 14.90€/p
- . Homard Bleu Breton, Sauce Américaine et Citron Confit Bachès 18.90€/p
- . Coquilles Saint Jacques Bretonnes, Trompettes de Mort et Fine Poitrine Fumée 18.90€/p

### Les Plats

- . Turbot Grillé, Beurre Blanc Clémentine Corse et Safran, Légumes de Saison 16.95€/p
- . L'Epaule de Chevreuil Confite, sauce Grand Veneur et Airelles sauvages 26.80€/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
- . Cardons en Crème de Pomme de terre et Truffe Noire 18€/500g
- . Poêlée de Légumes Bio d'Herbeys 12€/500g

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

### Accompagner votre Plateau de Fromages

. Noix de Grenoble 2024 entières ou cerneaux, Miel Sanglé Apiaria Eximia, Gelées fines de coing ou Pineau, Confitures de Figue ou cerise noire..

### Confectionner vos Pâtisseries de Noël

. Belle sélection de Fruits confits et Pâtes d'Amande, Crème de Marron et Marrons glacés, Chocolat vrac Bonnat, ainsi que des Epices et Sirops bio locaux.

### La Cave

- . Vins Locaux Bio : Thomas Finot, Rutissons, Clos Capucins, Mas Bruchet, Feytaux, 13 Lunes,..
- . Grands Vins de France : par exemples Haut Médoc, Marsannay, Ladoix, Vin Jaune, Rully, 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 et liqueurs de Fruits Bio,
- . Nouveautés Sans Alcool : 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 jusqu'au 22/12

A votre disposition pour tous Conseils Complémentaires

# Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

### 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 22/12 9h-13h

(25/12 9h-12h) (30/12 9h-19h30) (31/12 9h-18h)

Panettones, Paniers Garnis, Chèques Cadeaux !

Chez Chloé

L'Épicerie Fine de Meylan

39 avenue de Chartreuse

38240 Meylan

0476905140

### 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 17.15€/p
- . Grand choix de toasts et beurres bio parfumés Garniac (sauge, citron fenouil, truffe)

### La Gamme Kaviari

- . Caviar Oscietre Prestige 86€ 30g et 145€ 50g, boîte de 100g à 1kg sur commande.
- . Caviar Kristal 99€ 30g
- . Caviar Transmontanus 63€ 30g
- . Blinis Cocktail 5.50€ 16p
- . Tarama Blanc ou Truffe 7-8€/p, Anguille Fumée, Boutargue Française, ...

### 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 (arôme naturel)

### Le Canard IGP des Landes Dupérier

- . Foie gras extra 200g ou 120g, ou bloc de 130g 14.60€
- . Magret de Canard Séché Tranché
- . Avec toasts et pains d'épices, chutneys ou gelées fines

### Les Gourmandises Lyonnaises Bobosse

- . Boudin Blanc Truffé et Saucisson de Lyon à cuire Pistache Truffe
- . Mini Pâtés Croûte Richelieu, Pintade Morille ou Bressan 9-11€
- . Petit Saucisson Brioché Morilles 640€
- . Quenelles Brochet, sauce Nantua, Ecrevisse ou Morille

# Votre Repas de Fêtes



Chez  
Chloé

