



# RESTAURANT

*Les Portes de Chartreuse*

387 Av. de Stalingrad, 38340 Voreppe



Chers Clients,

Votre confiance et fidélité permettent à nos élèves de parfaire leur formation et de devenir les professionnels de demain. Ils mettront tout en oeuvre pour vous montrer leur motivation et passion pour leur futur métier

Notre restaurant vous accueille dès **12h15** et dès **19h30** pour nos soirées à thème.

Renseignements et réservation au :

**04 76 50 25 73**

Les réservations pour les soirées à thèmes se font directement sur le site internet.

Pour vos réservations au-delà de 8 personnes merci de nous contacter par mail :

[cdt.hotel@portesdechartreuse.org](mailto:cdt.hotel@portesdechartreuse.org)

*Julien Rondepierre*

06 73 48 35 12

— **FEVRIER** —



APPLI  
CATION



# TARIFS

## NOS MENUS HORS BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu Chartreuse

**17,50 euros**

Inclut une entrée, un plat chaud et un dessert

Formule Buffet  
Traiteur

**19,00 euros**

Se compose du buffet à volonté, d'un verre de vin ainsi que d' une boisson chaude

## NOS MENUS AVEC BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu All Inclusive

**26,50 euros**

comprend le menu Chartreuse et un cocktail avec ou sans alcool, vin blanc et ou rouge ainsi que d' une boisson chaude

## NOS MENUS SOIRÉES À THÈME HORS VINS : UNIQUEMENT LE SOIR

**36 à 45,50 euros**

Comprennent les mises en bouche, un cocktail, une entrée, un plat chaud, un dessert et une boisson chaude

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les différentes variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restaurations et en peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés » BO nov 93

*Mois de février*



# CALENDRIER

*Nous serons heureux de vous accueillir les :*

<b>Lundi</b>	-	<b>10</b>	-	-	-
<b>Mardi</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	-	-
<b>Mercredi</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	-	-
<b>Jeudi</b>	<b>6</b>	<b>13*</b>	<b>20</b>	-	-
<b>Vendredi</b>	<b>7*</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	-	-

---

*\* Soirées à thème*

**Vendredi 7 février**  
*Repas diplomatique*

**Jeudi 13 février**  
*Soirée grand chef*

---

Les Portes de Chartreuse s'engagent !

Le végétale sera présent et possible pour tous nos menus, n'hésitez pas à le demander. Nous nous engageons à diminuer les quantités de protéines animales et privilégier le local quand cela est possible. Nous nous engageons à mener avec nos élèves des actions sur une meilleure utilisation de l'eau, de l'énergie, des plastiques, du papier, de nos déchets, avec de meilleures pratiques !



*Mardi 4 février*

# MENUS

## Restaurant d'Application

Œuf mollet pané

---

Selle d'agneau farcie aux légumes d'hiver, gnocchis aux herbes

**ou**

Filet de barbue farci, cuisson en court-mouillement, pommes croquettes

---

Pavlova exotique

Mercredi 5 février



# MENUS

## Restaurant d'Application

Potage Conti, copeaux de jambon cru, crème d'ail  
**ou**  
Avocat cocktail servi en verrine

—••—

Darne de saumon grillée, beurre maître d'hôtel,  
fenouil braisé et pommes darphin  
**ou**  
Navarin d'agneau au citron confit,  
brocoli à l'anglaise et pommes amandine

—••—

Poire pochée Belle Dijonnaise, glace au cassis

## Restaurant Pédagogique

Salade piémontaise

—••—

Civet de sanglier

—••—

Pavlova à la poire pochée au vin rouge, coulis et chantilly à la verveine

*Jeudi 6 février*

# MENUS



**Restaurant d'Application**  
**AFRIQUE SUBSAHARIENNE**

Carpaccio de bar à la grenade, citron vert et jeunes pousses d'épinard

**ou**

Cromesquis de mafé d'agneau, jus corsé, mousse de cacahuète



Caille farcie yassa, sauce gombo, riz blanc à la pistache

**ou**

Nyembwe de perche (ragoût sauce étrille), igname sauté



Déclinaison de banane dans sa coque  
(crémeux banane-coco et banane flambée)



Vendredi 7 février

# SOIRÉE À THÈME

## Soirée à Thème “REPAS DIPLOMATIQUE”



Nos élèves de première Bac et leurs enseignants mettront en place un menu diplomatique digne de l'accueil de nos présidents internationaux d'un soir que vous serez. Vous allez découvrir différentes techniques de service et recettes qui mettent en avant notre pays auprès des instances mondiales.

*Lundi 10 février*

# MENUS

**Restaurant d'Application**  
**MENU BRASSERIE**

Bavarois de céleri, céleri rémoulade et crumble de noix



Carré de porc farci, légumes croquants



Choux mousseline aux noix et craquelin



*Mercredi 12 février*

# MENUS

## **Restaurant d'Application**

Soupe de moules

---

Darne de saumon, sauce hollandaise, purée à l'huile d'olive,  
brocolis à l'anglaise

**ou**

Parmentier à la sarriette, purée de céleri en croûte de sel

---

Parfait glacé à la chartreuse et à l'orange

## **Restaurant Pédagogique**

Tarte aux fruits de mer, fondue de poireaux

---

Paleron braisé en parmentier, sauce marchand de vin

---

Petits pots de crème et salade Florida



*Jeudi 13 février*

# SOIRÉE À THÈME

**Soirée à Thème**  
**“SOIREE GRAND CHEF”**

---

Vous l'attendez tous, voici à nouveau la grande soirée avec nos Chefs et Maître d'Hôtel ! Nous connaissons votre patience pour cet événement. Nos élèves de terminal seront heureux de se mettre au service de ces grands professionnels et de mettre tout en œuvre pour vous faire passer un très bon moment. Cette année encore c'est une surprise...

Vendredi 14 février

# MENUS



**Restaurant d'Application**  
**AUVERGNE RHONE-ALPES**

Crème de potiron et dentelle de Beaufort



Quenelle de truite sauce Nantua

**ou**

Salade de lentilles du Puy et son œuf mollet



Filet de féra grenobloise, pommes de terre croquettes

**ou**

Poulet poché à la crème de morilles,  
gratin de côtes au bleu d'Auvergne



Crème glacée à la praline rose et ses bugnes lyonnaises

Mardi 18 février

**Restaurant d'Application**  
**DEJEUNER À THÈME**

*Mercredi 19 février*



# MENUS

## **Restaurant d'Application**

Soupe de moules



Darne de saumon, sauce hollandaise, purée à l'huile d'olive,  
brocolis à l'anglaise

**ou**

Parmentier à la sarriette, purée de céleri en croûte de sel



Parfait glacé à la chartreuse et à l'orange

## **Restaurant Pédagogique**

Tarte aux fruits de mer, fondue de poireaux



Paleron braisé en parmentier, sauce marchand de vin



Petits pots de crème et salade Florida

*Jeu*di 20 février

# MENUS



## Restaurant d'Application

### INDE

Pakora sur naan et sauce mangue

**ou**

Gambas en amoureuse au tandoori

---

Jambonette de poulet biryani, riz et légumes au tahini

**ou**

Colin, raita de concombre, riz et légumes au tandoori

---

Salade de fruits en textures,  
amandes et mousse de lait à la cardamome



Vendredi 21 février

# MENUS

**Restaurant d'Application**  
**CENTRE VAL DE LOIRE - ÎLE DE FRANCE**

Croustillant au crottin de Chavignol sur lit de salade

**ou**

Escargots au vin rouge, glace au Saint-Maure

---

Bar en croûte, beurre blanc, risotto et légumes rôtis, beurre nantais

**ou**

Cul de veau à l'angevine, garniture de pommes de terre,  
champignons sautés

---

Tarte des sœurs Tatin et glace à la cannelle

**Restaurant Pédagogique**  
**BUFFET TRAITEUR**  
**“MONTAGNARD”**

Nos apprentis de la Mention Complémentaire « Employé Traiteur »  
ont le plaisir de vous accueillir et vous servir leur Buffet. . Venez  
découvrir cette nouvelle façon de déjeuner, vous faire conseiller, de  
faire votre choix, vous servir et déguster attablé ! Pour les gourmets  
uniquement.