



# 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

JANVIER



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 janvier*



# CALENDRIER

*Nous serons heureux de vous accueillir les :*

<b>Lundi</b>	-	-	-	-	-
<b>Mardi</b>	-	7	-	21	-
<b>Mercredi</b>	-	-	-	22	-
<b>Jeudi</b>	-	9	-	-	-
<b>Vendredi</b>	-	10	17	24	31

---

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 7 janvier*

# MENUS

## Restaurant d'Application

Soupe de moules au curry et fondue de poireaux

---

Magret, sauce poivre vert  
Échalotes braisées, carottes et navets glacés à blanc

---

Charlotte aux poires

*Jeudi 9 janvier*



# MENUS

## Restaurant d'Application SCANDINAVIE

Gravlax de saumon et émulsion à l'aneth, blinis au citron

**ou**

Kroppkakor (boulette de pomme de terre farcie au porc fumé),  
dip à la mûre et au romarin

---

Hareng, skyr aux œufs de saumon, pressgurka (concombre mariné),  
riz au lait d'amande

**ou**

Canard laqué aux aïrelles,  
pomme hasselback et rødkål (chou rouge aigre-doux)

---

Assiette de gourmandises et cerises jubilées

Vendredi 10 janvier

# MENUS

**Restaurant d'Application**  
**ALSACE LORRAINE**

Gratinée à l'oignon

---

Pâté lorrain et bouquet de mesclun  
**ou**  
Soufflé au Munster

---

Truite en papillote farcie aux petits légumes  
**ou**  
Coq au Riesling, pommes boulangères et flan de topinambour

---

Tarte alsacienne et sabayon aux mirabelles

Vendredi 17 janvier

# MENUS



## Restaurant d'Application MENU DE CCF

Le menu sera annoncé le matin de l'épreuve

---

## Restaurant Pédagogique BUFFET TRAITEUR "BRETAGNE"

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



*Mardi 21 janvier*

# MENUS

**Restaurant d'Application**  
**AUVERGNE**

Tartine salée au bleu d'Auvergne



Potée auvergnate



Poire pochée et crème glacée à la verveine  
Gâteau auvergnat

Mercredi 22 janvier



# MENUS

## Restaurant d'Application

Potage Conti, copeaux de jambon cru, crème d'ail

**ou**

Cocktail d'avocat servi en verrine



Darne de saumon grillé, 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, poire pochée au vin rouge et coulis, chantilly à la verveine

*Vendredi 24 janvier*



# MENU

**Restaurant d'Application**  
**MENU DE CCF**

Le menu sera annoncé le matin de l'épreuve

Vendredi 31 janvier

# MENUS



## Restaurant d'Application

### FRANCHE COMTE

Profiterole d'escargots

---

Œufs en meurette

**ou**

Gratin d'écrevisses au fenouil et coquillages

---

Darne de saumon à l'oseille, légumes glacés, Pommes tournées

**ou**

Joue de bœuf en Parmentier, jus au vin rouge

---

Tarte aux poires belles Dijonnaises, sorbet cassis

---

## Restaurant Pédagogique

### BUFFET TRAITEUR

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