



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

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 :

Lundi	-	-	-	-	-
Mardi	-	7	-	21	-
Mercredi	-	-	-	22	-
Jeudi	-	9	-	-	-
Vendredi	-	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 aïelles,
pomme hasselback et rødkål (chou rouge aigre-doux)

Assiette de gourmandises et cerises jubiléés

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