



Restaurant d'Application

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

— **AVRIL** —



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 d'Avril



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	-	-	-	-
Mardi	1	-	-	-	-
Mercredi	2	9	16	-	-
Jeudi	3	-	-	-	-
Vendredi	4	11*	18	-	-

* Soirées à thème

Vendredi 11 Avril
Les racines

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 1 avril

MENUS

Restaurant d'Application
DEJEUNER À THEME : LES AMERIQUES



Mercredi 2 avril



MENUS

Restaurant Pédagogique

Macédoine de légumes, œufs durs, tomate mondée et salade verte.



Carrelet en cours de mouillement, sauce Bonne Femme, pommes vapeur, crème de petits pois.



Aumônière de crêpe aux pommes et poires, caramel au beurre salé.

Restaurant d'Application "BUFFET LYONNAIS"

Caillette, tablier sapeur, terrine, gâteau de foie de volaille, quenelle de brochet, gnocchis au bleu...

Tartelette aux noix, crumble aux pommes, gratin de fruits

*Jeu*di 3 avril

MENUS



Restaurant d'Application SCANDINAVIE

Crème de moules à l'ail et au persil

Blinis et parfait de saumon fumé, crème de vodka à l'aneth
ou Assiette nordique

Haddock poché, sauce mousseline,
pommes croquettes et chou à la danoise

ou

Magret de canard au beurre rouge, charlotte de pomme et céleri,
pommes fruits et airelles

Panna cotta au Cointreau, sorbet et coulis de fruits rouges

Vendredi 4 avril

MENUS

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

Huîtres pochées au beurre d'algues

—•—
Croustillant au Crottin de Chavignol sur son lit de salade

ou

Tartare de truite, concombre et œuf de caille

—•—
Pavé de sandre en croûte de persil et purée de panais

ou

Fricassée de poulet aux coquillages, quinoa pilaf

—•—
Tarte des sœurs Tatin et sa glace à la cannelle

Mercredi 9 avril



MENUS

Restaurant d'Application

Salade de lentilles tièdes aux petits lardons, œufs en deux cuissons

ou

Pressé de lapin en gelée aromatisée à l'estragon, légumes à la grecque

Cuisse de canette, gastrique à l'orange, polenta crémeuse,
tomates rôties

ou

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto au safran, coulis de
poivron doux

Tarte au citron revisitée

Restaurant Pédagogique

Tartiflette revisitée

Carré de porc poêlé, flan de potimarron, pommes sautées à cru

Crêpe farcie aux pommes flambées, glace à la cannelle

Vendredi 11 avril



MENUS

Restaurant Pédagogique
BUFFET TRAITEUR A EMPORTER
“PAQUES”



SOIRÉE À THÈME

Vendredi 11 avril

Soirée à Thème
LES RACINES

Mercredi 16 avril

MENUS

Restaurant d'Application

Salade de lentilles tièdes aux petits lardons, œufs en deux cuissons

ou

Pressé de lapin en gelée aromatisée à l'estragon, légumes à la grecque

Cuisse de canette, gastrique à l'orange, polenta crémeuse,
tomates rôties

ou

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto au safran, coulis de
poivron doux

Tarte au citron revisitée

Restaurant Pédagogique

Tartiflette revisitée

Carré de porc poêlé, flan de potimarron, pommes sautées à cru

Crêpe farcie aux pommes flambées, glace à la cannelle

Vendredi 18 avril

MENUS



Restaurant d'Application DOM-TOM

Assiette gourmande des îles : bouchons, bonbons piment,
samoussas, achards

Chevreau massalé, riz pilaf aux épices
ou
Cari de thon

Autour de la patate douce et de la vanille