



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

MARS



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 Mars



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	-	-	-	-
Mardi	-	11	18[*]	25	-
Mercredi	-	12	19	26	-
Jeudi	-	Soiree Privée 	20	27	-
Vendredi	-	-	-	28	-

** Soirées à thème*

Mardi 18 Mars
La gastronomie en 5 temps

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 11 mars

MENUS

Restaurant d'Application

Velouté de butternut, magret fumé et crème au café

Râble de lapin farci aux olives, polenta,
cannelloni de chou aux légumes anciens

Tarte aux pommes crumble et sauce au caramel

Mercredi 12 mars



MENUS

Restaurant d'Application

Caillette dauphinoise et sa salade aux noix

ou

Gratin de ravioles aux écrevisses



Truite à la Grenobloise, champignons farcis,
brisures de noix, blettes au beurre noisette

ou

Jambonnette de poulet aux écrevisses, gratin dauphinois



Parfait glacé à la chartreuse verte, segments d'agrumes et sauce au
chocolat

Restaurant Pédagogique

Gougère, œuf mollet, chantilly aux noix



Paleron braisé aux champignons,
pommes dauphine, purée de topinambour



Assiette gourmande
(crumble aux pommes, crème brûlée, clafoutis aux pommes)

MENUS



Vendredi 14 mars

Restaurant Pédagogique
BUFFET TRAITEUR
“VOYAGE DANS LES ILES”

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 18 mars

Soirée à Thème
“LA GASTRONOMIE EN 5 TEMPS”

Nos élèves de CAP et leurs enseignants vous feront partager leur passion de la Gastronomie. La ballade se déroulera en 5 temps, du sucré, du salé, de l'acide et de l'amertume pour mettre tous vos sens en éveil.

Mercredi 19 mars

MENUS

Restaurant d'Application

Caillette dauphinoise et sa salade aux noix

ou

Gratin de ravioles aux écrevisses

Truite à la Grenobloise, champignons farcis,
brisures de noix, blettes au beurre noisette

ou

Jambonnette de poulet aux écrevisses, gratin dauphinois

Parfait glacé à la chartreuse verte, segments d'agrumes et sauce au
chocolat

Restaurant Pédagogique

Gougère, œuf mollet, chantilly aux noix

Paleron braisé aux champignons,
pommes dauphine, purée de topinambour

Assiette gourmande
(crumble aux pommes, crème brûlée, clafoutis aux pommes)

Jeudi 20 mars

MENUS



Restaurant d'Application OCÉANIE

Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame

—◆—
Terrine de canard aux champignons et figes, salade mélangée
ou
Gambas en amoureuse

—◆—
Filet de bar en crumble d'épices,
ragoût de légumes et beurre de coquillage
ou
Souris d'agneau à l'australienne, pomme cocotte, tomates confites

—◆—
Mousse aux fruits façon Pavlova

Mardi 25 mars



MENU

Restaurant d'Application
BUFFET ASIATIQUE

Mercredi 26 mars

MENUS



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

Restaurant Pédagogique

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

Carrelet en court-mouillement, sauce bonne femme,
pommes vapeur, crème de petits pois

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

Jeudi 27 mars

MENUS



Restaurant d'Application
MENU DE CCF BLANC

Service midi
Le menu restera secret pour l'épreuve.

Vendredi 28 mars

Restaurant Pédagogique
BUFFET TRAITEUR
"ASIE"