



# 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

— **MAI** —



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 Mai



# CALENDRIER

*Nous serons heureux de vous accueillir les :*

<b>Lundi</b>	-	-	-	-	-
<b>Mardi</b>	-	6	13	20	-
<b>Mercredi</b>	-	7 *	14	21	-
<b>Jeudi</b>	-	-	15	-	-
<b>Vendredi</b>	-	-	16	-	-



**Fermeture annuelle du restaurant**  
le vendredi 21 mai après le service du midi

*\* Soirées à thème*

**Mercredi 7 Mai**  
**VOILA LE PRINTEMPS**

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 6 mai*

# MENUS

## **Restaurant d'Application**

Menu "Retour de Marché"  
avec nos élèves de CAP



*Mercredi 7 mai*

# SOIRÉE À THÈME

## **Soirée à Thème** **VOILA LE PRINTEMPS**

### ***Amuse Bouche :***

Cromesquis d'escargots à la persillade, crème de petit pois à la menthe, toast de mousse de chèvre aux agrumes et sardines marinées.

### ***Entrée : “L’asperge dans tous ses états”***

Bavarois d'asperge, Pickles d'asperge,  
Asperge panée et rôtie, Coulis

### ***Plat :***

Roulé de veau basse température, jus corsé à la sarriette, oignons grelots glacés au vin doux, légumes au barbecue, vitelottes rôties.

### ***Dessert : “Pavlova Fraise Rhubarbe”***

Meringue chartreuse, Rhubarbe confite à la grenadine,  
Coulis de fraise, Brunoise de fraise



*Mardi 13 mai*

# MENUS

## **Restaurant d'Application**

Menu "Retour de Marché"  
avec nos élèves de CAP

Mercredi 14 mai

# MENUS

## Restaurant d'Application

Maquereaux en escabèche

Galantine de lapin aux pruneaux, jus à l'estragon, purée de fenouil,  
pommes croquettes au cœur coulant de chèvre

ou

Daurade, sauce Mikado, purée de fenouil,  
pommes croquettes au cœur coulant de chèvre

Fraisier

## Restaurant Pédagogique

Œufs pochés meurette, garniture grand-mère, tombée d'épinards

Carré de porc poêlé, pommes boulangères

Fraisier



*Jeudi 15 mai*



# MENUS

## Restaurant d'Application

Soupe Chorba  
**ou**  
Salade Méchouia



Tajine de poisson au citron confit  
**ou**

Rable de lapin farci aux abricots secs, mariné et grillé façon Kefta,  
semoule et légumes au bouillon épicé



Gâteau aux amandes, glace au thé à la menthe, crémeux de dattes.



*Vendredi 16 mai*



# MENU

**Restaurant d'Application**  
**Surprise printanière**

*Mardi 20 mai*



# MENU

**Restaurant d'Application**

**EPREUVE DE CCF CAP RESTAURANT**

Le menu sera découvert le matin par les candidats.  
Uniquement des tables de 4 et 2 couverts.

Mercredi 21 mai

# MENUS

## Restaurant d'Application

Maquereaux en escabèche

Galantine de lapin aux pruneaux, jus à l'estragon, purée de fenouil,  
pommes croquettes au cœur coulant de chèvre

**ou**

Daurade, sauce Mikado, purée de fenouil,  
pommes croquettes au cœur coulant de chèvre

Fraisier

## Restaurant Pédagogique

Œufs pochés meurette, garniture grand-mère, tombée d'épinards

Carré de porc poêlé, pommes boulangères

Fraisier

**Closed**

**Fermeture annuelle du restaurant.  
Rendez-vous en septembre 2025.**