



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

— **SEPTEMBRE** —



APPLICATION



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 Septembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	—	—	22
Mardi	—	16	23
Mercredi	—	—	—
Jeudi	—	—	—
Vendredi	12	19	26

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 !

Vendredi 12 Septembre



MENUS

Restaurant Vercors
Cuisine de nos Régions
Hauts de France

Ficelle Picarde et sa salade de mâche
Ou
Goyère de Valenciennne et sa salade

Hochepot
ou
Waterzooï de poissons de la mer du nord,
endives braisées à la bière

Assiette gourmande du Nord (glace à la bière,
croustillant cacahuète et sa crème chiboust,
crêpe flambée

Restaurant Chartreuse
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



Mardi 16 Septembre

MENUS

Restaurant Vercors

Goujonnettes sauce tartare

Suprême de volaille à la crème

Riz pilaf

Courgettes et tomates cerises sautées

Salade de fruits frais

Rochers coco

Restaurant Vercors
Cuisine de nos Régions

Vendredi 19 Septembre

Picodon rôti sur feuilletée aux herbes de Provence, verjus de muscat
du Ventoux et figues de Solliès, salade

ou

Seiche farcie aux olives de Nice, ratatouille froide, pesto

Carré d'agneau de Sisteron persillé pommes de terre sautées et tian
de légumes

ou

Pavé de lieu jaune, sauce mikado, riz vénéré et flan de tomate

Croustillant au citron de menton, glace au basilic, amandes torréfiées,
segments citrons

Lundi 22 Septembre



MENUS

Restaurant Vercors

Menu Brasserie

Truite sauce crustacés
Risotto crémeux/Julienne de poireaux

Tarte aux fruits et crème fouettée

Mardi 23 Septembre

Restaurant Vercors

Salade de chèvre noix céleri persil

Truite Duglérée
Tian de légumes
Garniture à base pomme de terre

Dessert autour de la nectarine

Vendredi 26 Septembre

MENUS



Restaurant Vercors **Cuisine de nos Régions**

Meurette d'œuf poché au vin rouge en verrine, et ses gougères
ou
Salade comtoise

Estouffade Bourguignonne, Pomme à l'anglaise
ou
Truite au vin jaune et à la crème, petits pois à la nivernaise

Tarte aux poires belle Dijonnaise, sorbet cassis

Restaurant Chartreuse **Buffet Traiteur** "Ballade dans l'arrière Pays Niçois"

Nos apprentis de la Mention Complémentaire « Employé Traiteur » ont le plaisir de vous accueillir et vous servir leur Buffet "Ballade en pays Niçois".

Venez découvrir cette nouvelle façon de déjeuner, vous faire conseiller, de faire votre choix, vous servir et déguster attablé !
Pour les gourmets uniquement