

2025 - 2026

SOIRÉE À THÈME

Nous vous remercions de votre fidélité et de votre collaboration pour aider nos élèves dans leur formation. Nous vous présentons les soirées à thème de l'année.

Notre restaurant vous accueille dès **19h30** aux 387 Av. de Stalingrad, 38340 Voreppe

Les réservations pour les soirées à thèmes se font directement sur le site internet.
Votre réservation sera effective dès votre règlement en ligne.

Pour vos réservations au-delà de 8 personnes merci de nous contacter par mail :
cdt.hotel@portesdechartreuse.org

Tarif de nos Menus Soirée à thème classique hors vins = 36 euros

Tarif de notre Menu Soirée des Chefs hors vins = 45.50 euros

Comprenant : les mises en bouche, un cocktail de bienvenue (avec ou sans alcool)
une entrée, un plat, un dessert et une boisson chaude

Mardi 14 Octobre

Réservation à partir du 10 septembre

PLONGEZ DANS L'OCÉAN

Vendredi 21 Novembre

Réservation à partir du 10 septembre

A LA RENCONTRE DU GIBIER

Jeudi 11 Décembre

Réservation à partir du 10 septembre

**SHOW COOKING
INTERNATIONAL**

Mercredi 17 Décembre

Réservation à partir du 10 septembre

EN ROUTE POUR NOEL

Jeudi 5 Mars

Réservation à partir du 13 janvier

SOIRÉE GRAND CHEF

Vendredi 27 Mars

Réservation à partir du 13 janvier

LE SOLEIL DES ILES

Mardi 21 Avril

Réservation à partir du 13 janvier

L'ITALIE EN 5 TEMPS

Jeudi 23 Avril

Réservation à partir du 13 janvier

SOIREE VINS ET FROMAGES

Mercredi 13 Mai

Réservation à partir du 13 janvier

LE VEGETAL A L'HONNEUR



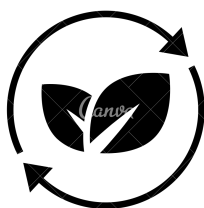


PLONGEZ DANS L'OCÉAN

Mardi 14 Octobre

Réservation sur internet à partir du 10 septembre 2025

Nos élèves de CAP, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à plonger dans l'univers fascinant de l'océan. Entre décor, service et assiette, vivez une expérience immersive aux saveurs marines. Une soirée unique, préparée avec passion par nos jeunes talents.



A LA RENCONTRE DU GIBIER

Vendredi 21 Novembre

Réservation sur internet à partir du 10 septembre 2025



À la rencontre du gibier, nos élèves de Première Bac Professionnel et leurs enseignants vous invitent à une balade culinaire au cœur des forêts. Entre tradition et créativité, découvrez des saveurs qui célèbrent la richesse sauvage de la nature



SHOW COOKING INTERNATIONAL

Jeudi 11 Décembre

Réservation sur internet à partir du 10 septembre 2025



Nos cuisiniers de Terminale, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à un voyage culinaire unique. Découvrez des démonstrations gourmandes et savoureuses, présentées sous forme de buffet. Embarquez pour un tour du monde des saveurs !



EN ROUTE POUR NOËL

Mercredi 17 Décembre

Réservation sur internet à partir du 10 septembre 2025

Nos élèves de Seconde, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à plonger dans la magie de Noël. La soirée, au profit de la réfection de notre Chapelle, débutera par une visite guidée du monument à 18h30. Partage, gourmandises et ambiance festive seront au rendez-vous !



SOIRÉE GRAND CHEF

Jeudi 5 Mars

Réservation sur internet à partir du 13 janvier 2026

Vous l'attendez tous, voici à nouveau la grande soirée avec nos Chefs et Maître d'Hôtel ! Nous connaissons votre patience pour cet événement. Nos élèves de terminal seront heureux de se mettre au service de ces grands professionnels et de mettre tout en œuvre pour vous faire passer un très bon moment. Cette année encore c'est une surprise...

LE SOLEIL DES ILES

Vendredi 27 Mars

Réservation sur internet à partir du 13 janvier 2026



Venez vous évader sous le soleil des Iles avec nos élèves de 1MHR et leurs enseignants. Une soirée pleine de saveurs exotiques, de couleurs et de bonne humeur vous attend !



L'ITALIE EN 5 TEMPS

Mardi 21 Avril



Réservation sur internet à partir du 13 janvier 2026

Nos élèves de CAP, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à un voyage gourmand à travers l'Italie. Découvrez cinq étapes culinaires aux saveurs authentiques et partagez un moment convivial placé sous le signe de la dolce vita !

SOIREE VINS ET FROMAGES

Jeudi 23 Avril

Réservation sur internet à partir du 13 janvier 2026



Nos apprentis sommeliers et serveurs de Terminale vous invitent à une soirée gourmande et conviviale autour des accords vins et fromages. Laissez-vous guider par leur savoir-faire pour découvrir des saveurs raffinées et partager un moment d'exception.

LE VEGETAL A L'HONNEUR

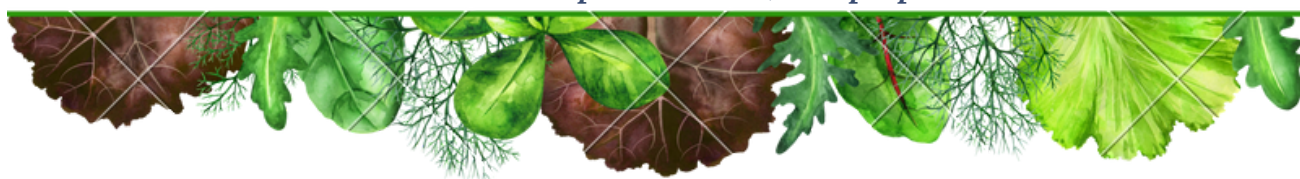
Mercredi 13 Mai

Réservation sur internet à partir du 13 janvier 2026



Nos élèves de seconde et leurs enseignants reviendront tout juste de cueillette pour mettre en avant ce que la terre leur a donné. Le printemps est pour cela la plus belle des périodes, ail des ours, fleurs de pensées, bourraches et jeunes légumes viendront se rencontrer pour votre plaisir.

Comment sublimer les légumes et fruits de nos producteurs locaux avec des touches de protéines, de peps et autres niacs?




LE RESTAURANT
Les Portes de Chartreuse