



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

DÉCEMBRE



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 caractères 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 Décembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	-	-
Mardi	2	9	16
Mercredi	3	10	17
Jeudi	4	11	18
Vendredi	-	12	-

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 2 Décembre

MENUS

Restaurant Vercors

Quiche Lorraine et salade

Choucroute Royale

Mirabelles flambées
Pain d'épices



Mercredi 3 Décembre

MENUS



Restaurant Vercors

Œuf façon florentine



Sauté de veau aux champignons



Assiette gourmande fruits exotiques



Restaurant Chartreuse

Maquereaux rôtis, choux fleur et romanesco et beurre de gingembre



Blanquette de veau, riz pilaf et légumes glacés



Profiteroles



Jeudi 4 Décembre

MENU

Restaurant Chartreuse
INDE ET ASIE CENTRALE

Fish n chips indien (patates douces)
ou
Assortiment de Pakora et de sauces

Butter chicken massala, palak paneer, riz aux épices
ou
Queue de lotte au tandoori grillée, palak paneer, riz aux épices

Ananas flambée, moelleux coco, crémeux citron



Lundi 8 Décembre

MENU

Restaurant Vercors
MENU CCF BRASSERIE TCH

Le menu sera annoncé le matin même.

Mardi 9 Décembre

Restaurant Vercors

Assiette Nordique

Saumon fumé, Haddock, Rillettes de truite, blinis et beurre d'aneth

Parmentier de canard
Brunoise de légumes

Profiteroles
Sauce chocolat

Mercredi 10 Décembre

MENUS



Restaurant Vercors

Œuf façon florentine



Sauté de veau aux champignons



Assiette gourmande fruits exotiques



Restaurant Chartreuse

Maquereaux rôtis, choux fleur et romanesco et beurre de gingembre



Blanquette de veau, riz pilaf et légumes glacés



Profiteroles

Jeudi 11 Décembre

MENUS



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 !



Vendredi 12 Décembre

Restaurant Chartreuse
Buffet Traiteur
"En route pour Noël"

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

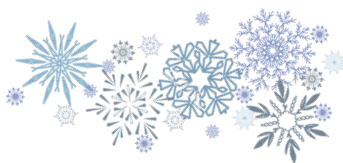


MENUS

Mardi 16 Décembre



Restaurant Vercors
En route pour Noël
avec nos CAP





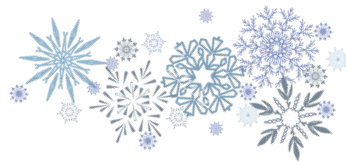
Mercredi 17 Décembre

SOIRÉE À THÈME

EN ROUTE POUR NOEL



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 !

Jeudi 18 Décembre

MENUS

Restaurant Chartreuse OCEANIE

Assiette de fruits de mer
ou
Meat Pie

Carré d'agneau aux herbes,
écrasé de pomme de terre au citron
ou
Merlu en feuille de bananier,
papaye en salade et duchesse de courge

Kiwi en texture, pomme et cacahuètes

