



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

NOVEMBRE



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 Novembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	–	–	–	–
Mardi	4	–	18	25
Mercredi	–	12	19	26
Jeudi	7	13	20	27
Vendredi	8	–	21	28

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 4 Novembre

MENUS

Restaurant Vercors

Velouté Dubarry

Bœuf Bourguignon
Gratin Dauphinois

Pommes et poires flambées
Madeleines et sauce caramel

Jeudi 7 novembre

Restaurant Chartreuse **SCANDINAVIE**

Kotbullar, jus brun, siphon de pommes de terre,
oignons frits

ou

Gravlax de saumon, pickles de légumes racine et crème à la moutarde
douce

Magret de canard aux aîrelles, purée de persil racine, sauce genièvre
ou

Dos de cabillaud rôti, sabayon sarrasin, kluski farcis aux
champignons/marrons

Chocolat, sarrasin et glace fumée

Vendredi 7 Novembre

MENUS

Restaurant Vercors
Cuisine de nos Régions

Tarte fine de sardines et tomates confites, huile de persil et son
mesclun

Ou

Piquillo farci, son mesclun vinaigrette de chipirons

Filet de veau en tagine, gratin Bayaldi, pommes Maxim's

Filet de rouget, caviar d'aubergines, cappuccino de coriandre, riz pilaf

Assiette gourmande

Restaurant Chartreuse
Buffet Traiteur
"Alsacien"

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



Mercredi 12 Novembre

MENUS

Restaurant Vercors

Œufs farci Chimay aux artichauts

Dorade sauce poivrons, légumes en déclinaison

Gratin de fruits de saison

Restaurant Chartreuse

Potage courge et marrons, crème de reblochon

Fricassé de volaille chasseur, polenta crémeuse

Tarte aux pommes et chantilly au mascarpone

Lundi 13 Novembre



MENUS

Restaurant Chartreuse **EUROPE DU NORD**

Soufflé de hareng sur lit de légumes
ou
Cassolette de moules aux poireaux

Tronçons de Turbot, beurre d'agrumes, Etuvée de chicons
ou
Jambonnette de canard aux aïelles, Pommes Darphins

Forêt Noire revisitée, sorbet griottes, sabayon de fruits rouges

Mardi 18 Novembre

Restaurant Vercors

Avocat crevettes sauce cocktail

Blanquette de veau
Riz pilaf
Carottes et oignons grelots glacées

Crème caramel et petits fours



Mercredi 19 Novembre

MENUS

Restaurant Vercors

Tarte fine pommes/butternut/Bleu de Sassenage

Filet de truite meunière, sauce grenobloise, légumes de saison et riz pilaf

Soufflé glacé chartreuse

Restaurant Chartreuse

Velouté Dubarry aux châtaignes

Côtes de porc charcutières, cèpe rôti, pommes fondantes

Déclinaison de choux

Jeudi 20 Novembre

MENUS



Restaurant Chartreuse

AFRIQUE

Pastilla aux légumes d'hiver, jus végétal

Ou

Tartare de truite, sauce au citron confits, chips de topinambours



Bar rôti, chermoula, chou fleur rôti aux épices

Ou

Pintade façon DG, bananes plantain frites et purée de potimarron



Mangue kent, baba infusé au rhum, crème légère à la vanille, mangue
rafraîchie d'un sorbet

Vendredi 21 Novembre

A LA RENCONTRE DU GIBIER

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



Mardi 25 Novembre

MENUS



Restaurant Vercors **RHÔNE**

Salade Lyonnaise



Quenelles de merlu sauce Nantua, ravioles pochés et gratin de blettes



Tartelette aux pralines

Mercredi 26 Novembre

Restaurant Vercors

Tarte fine pommes/butternut/Bleu de Sassenage



Filet de truite meunière, sauce grenobloise, légumes de saison et riz pilaf



Soufflé glacé chartreuse



Mercredi 26 Novembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Velouté Dubarry aux châtaignes

Côtes de porc charcutières, cèpe rôti, pommes fondantes

Déclinaison de choux

Restaurant Chartreuse **CUISINE DE L'EUROPE DE L'EST**

Jeudi 27 Novembre

Cannelloni de saumon en céviche

Ou

Spaghettis aux fruits de mer

Filets de bar grillés, sauce vierge,
flan de courges et pommes Duchesse

ou

Coquelet grillé en crapaudine,
sauce Diable, navets à la crème et
poires au lard

Tartelette au citron, cerises jubiléées et sabayon au vin moelleux

Vendredi 28 Novembre

MENUS



Restaurant Vercors **Cuisine de nos Régions**

Flamiche au maroilles, salade de chicorée
ou
Ravioles aux coquillages, sauce à la salicorne

Carbonnade flamande
ou

Carrelet sauce aux aïelles, chou rouge confit, vitelottes vapeur

Tartellette au sucre et aux baies sauvages, glace à la genièvre de Loos

Restaurant Chartreuse **Buffet Traiteur** "Ballade Automnale"

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