



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

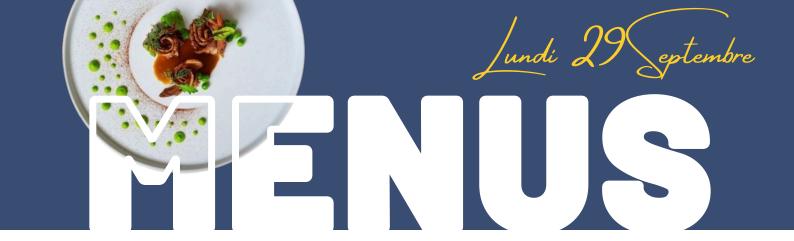
Mois d'Octobre CALLENDINE CHANGE EN DIRECTE EN DIRECT

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	29	6	_
Mardi	30	7	13
Mercredi	_	_	_
Jeudi	_	_	16
Vendredi	3	10	_

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 !



Restaurant Vercors Brasserie

Tartelette Œufs en meurette

Volaille cuite en deux façons

Desserts Pâtissier

/ardi 30 eptembre

Restaurant Vercors

Crème de châtaignes et champignons Chips de lard

Caillette et carré de porc poêlés

Saumon beurre blanc flan épinard riz pilaf et carottes glacées

Assiette de gourmandise



Restaurant Vercors

Cuisine de nos Régions

Terrine de canard à l'armagnac, salade de jeunes pousses

011

Œuf poché sur tartare d'artichaut, poire et noix, émulsion au bleu des causses

Dorade grillée, sauce vierge, risotto de Camargue, tomate rôtie

ou

Jambonnette de volaille farcie, crème d'ail aux herbes, haricots tarbais aux prunes, tomate rôtie

Tarte aux noix du Périgord, glace au thym

Jundi 6 Octobre

Wardi 7 Sctobre

Restaurant Vercors

Entrée Fraîcheur

Poulet sauté chasseur

Œufs en neige

Œufs farcis Chimay

Filet de truite à la Grenobloise Galette de pommes de terre Légumes croquants

Assiette gourmande



Restaurant Vercors

Cuisine de nos Régions

Caillette, ses toasts et sa Salade aux noix Ou Saucisson en brioche et sa salade

Filet de pintade sauce aux noix, choux braisé, gratin dauphinois ou Truite à la Grenobloise, galettes de ravioles, blette à la voironnaise

Assiette gourmande Tarte à la praline, gâteau aux noix, parfait à la chartreuse

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.



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.

Soirée

"Le Climat dans nos assiettes"

