



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

OCTOBRE



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 d'Octobre



CALENDRIER

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 !



Lundi 29 Septembre

MENUS

Restaurant Vercors **Brasserie**

Tartelette Œufs en meurette

Volaille cuite en deux façons

Desserts Pâtissier

Mardi 30 Septembre

Restaurant Vercors

Crème de châtaignes et champignons
Chips de lard

Caillette et carré de porc poêlés
Ou
Saumon beurre blanc
flan épinard riz pilaf et carottes glacées

Assiette de gourmandise

Vendredi 3 Octobre

MENUS



Restaurant Vercors Cuisine de nos Régions

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

ou

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

Lundi 6 Octobre

Mardi 7 Octobre

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

Vendredi 10 Octobre

Menu

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 vironnaise

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.

Mardi 14 Octobre

MENUS

PLONGEZ DANS L'OCÉAN



Soirée à Thème

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.

Jeudi 16 Octobre

Soirée

"Le Climat dans nos assiettes"

