



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

JANVIER



APPLI
CATION



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 janvier et Février 2026



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	-	-	-	février
Mardi	-	13	20	27	3
Mercredi	-	-	-	-	4
Jeudi	-	15	22	29	5
Vendredi	9	16	23	30	6

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 !



Vendredi 9 janvier

MENUS

Restaurant Vercors

Velouté Nantais d'asperge
Ou
Poulpe émulsion de mâche Nantaise

Fricassée de poularde à l'Angevaine, légumes glacés, riz sauvage
ou
Brochet de Loire au Beurre Blanc et ses mogettes

Soufflé glacé au cointreau et sa poire belle Angevine

Mardi 13 janvier

Restaurant Vercors

Potage julienne Darblay

Darne de saumon sauce beurre blanc
Pomme de terre à l'anglaise
Etuvée de poireaux

Plateau de fromage
ou
Fromage blanc

Jeudi 15 janvier

MENUS



Restaurant Chartreuse

Tartare de thon rouge poêlé au sésame

ou

Rouleaux de printemps végétal et salade de chou

—•—
Cabillaud poché à la Sichuan aise et
Pois gourmands sautés au bacon

ou

Filet mignon de porc rôti façon nem, légumes croquants au safran

—•—
Papillote croustillante de banane au coco, crème brûlée Indienne et
salade de fruits exotiques

Vendredi 16 janvier

Restaurant Vercors

MENU DE CCF

LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN

DE L'ÉPREUVE

TABLE DE 4 OBLIGATOIRE

Restaurant Chartreuse

BUFFET TRAITEUR

“BRETAGNE”

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 ATTABLE ! POUR LES GOURMETS
UNIQUEMENT



Mardi 20 janvier

MENUS

Restaurant Vercors

Œufs mollets panés et légumes d'hiver

Selle d'agneau farcie
Gnocchis de pommes de terre
Poêlée de légumes

ou

Filet de barbue farci cuisson court mouillement
Pommes duchesse
Poêlée de légumes

Pavlova exotique

Jeu di 22 janvier

Restaurant Chartreuse

Tartare de bœuf façon thaï

ou

Assiette de gyozas

Poitrine aux 5 épices, carottes laquées au soja, riz gluant

ou

Sole meunière, beurre au miso, pommes de terre braisés et salade de courge à la japonaise

Sticky mango rice

Vendredi 23 janvier

MENUS



Restaurant Vercors

MENU DE CCF

**LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN
DE L'ÉPREUVE
TABLE DE 4 OBLIGATOIRE**

Mardi 27 janvier

Restaurant Vercors

Vol au vent
Mousseline de truite sauce écrevisses

—••—
Epaule d'agneau jus corsé
Polenta crémeuse
Blettes voironnaise

—••—
Babas au rhum



Jeudi 29 janvier

MENUS

Restaurant Chartreuse

Carpaccio de daurade et de St Jacques

ou

Encornet farcis aux fruits secs, coulis de poivrons

Filets de St Pierre au kumquat, jus de veau tranché, fenouil glacé

ou

Magret de canard laquée aux agrumes
Purée de fèves et Dauphines d'artichauts

Riz au lait exotique meringué,
coulis abricot mangue

Vendredi 30 janvier



MENUS

Restaurant Vercors

Galantine de lapin aux pruneaux

ou

Œuf poché aux coques dans coque de sarrasin, confit d'oignon

Cabillaud, sauce armoricaine, poireaux glacés, risotto à la salicorne

ou

Carré de cochon du druide en croûte de sarrasin, sauce au cidre, embeurré de choux et pommes sautées au beurre Le Gall

Crêpe flambée aux pommes, caramel au beurre salé

Restaurant Chartreuse

BUFFET TRAITEUR

“PLAISIR”

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 3 février

MENUS

Restaurant Vercors
MENU A THEME

LE MENU SERA RÉALISÉ À PARTIR
DES CRÉATIONS DE NOS ÉLÈVES DE
CAP, DONC SURPRISE ET PATIENCE.
BELLE DÉCOUVERTE

Mercredi 4 février

Restaurant Chartreuse
BUFFET LYONNAIS

"COMME UN AIR DE BOUCHON"

SAUCISSON BRIOCHÉ, TERRINE BEAUJOLAIS,
CARPACCIO TÊTE DE VEAU GRIBICHE
POULET À LA CRÈME, GRATIN DAUPHINOIS,
POÊLÉE DE LÉGUMES
CRÊPE FLAMBÉE, TARTE AUX NOIX, BUGNES,
ENTREMET POIRES

Jeudi 5 février

MENUS



Restaurant Chartreuse
MENU SURPRISE

**LE MENU SERA RÉALISÉ À PARTIR
DES CRÉATIONS DE NOS ÉLÈVES DE
TERMINALE BAC PRO, DONC
SURPRISE ET PATIENCE.
BELLE DÉCOUVERTE**

Vendredi 6 février

Restaurant Vercors

Œufs meurette

ou

Escargots croustillants dans lignes d'asperges Ruffey et mauvaises
herbes

Poulet au vin jaune, carotte et petit pois à la Nivernaise

ou

Poichouse (matelote de poisson)

Poire belle dijonnaise